

《濃、醇、香，在地的味道---南投國姓鄉林園咖啡》

南投縣，地處台灣的中心地帶，擁有多條河流的發源地以及豐富的生態資源。近年來咖啡逐漸風靡全台，隨著精品咖啡的蓬勃發展，南投土生土長的咖啡也逐步萌芽，開始受到注目。

一個微雨的早晨，我們與楊理事長隨著中興大學蔡東纂教授的引領來到南投縣國姓鄉，尋找台灣在地的咖啡。位在國姓爺鄭成功雕像旁的小小店家，沒有過於渲染的裝潢，飄出陣陣咖啡香的正是此次造訪的「林園咖啡」。店長是71年次的林文弘，一邊介紹他的咖啡豆、一邊端出一杯杯層次口感不同的咖啡請我們品嚐。

林園名字的由來，取自於「林家的咖啡園」。咖啡園位於長豐村山上，離店面約30分鐘車程，當天的路況因多天下雨而濕滑泥濘，加上地勢較陡，行車更顯得怵目驚心。在最後一個爬坡後，終於看見一株株結著紅色果實、倚著檳榔樹的咖啡樹。原來林爸爸從事檳榔種植已有數年，林文弘藉此利用檳榔樹高大的特性在樹下種植咖啡，能夠保護低矮的咖啡樹不受長時間日曬所苦；加上地處海拔700~800公尺的地利及日夜溫差大的特性，進而種植出碩大且味道甘美的咖啡豆。



【圖/楊理事長與咖啡樹】



「我們的咖啡豆採下來之後，會用機器去皮再讓咖啡豆自然發酵，讓咖啡果實裡的果蜜包覆進咖啡豆裡，然後再用人工方式水洗、挑出不好的豆子。」林文弘一邊帶領我們逛咖啡園、一邊解說，從採收、發酵、去皮，經過水洗及日曬，採用人工方式更能精心挑選出品質優良的咖啡豆，並堅持烘焙前才進行去殼以保留新鮮度。國姓生產的咖啡豆帶有特殊淡淡的青草香，因受土壤、氣溫等影響，咖啡豆的果膠含量豐富，經過烘焙以後，咖啡豆略帶有微微果香，口感更顯溫潤。

回到咖啡店，林文弘又回到吧台調煮咖啡準備讓我們品嚐不同的味道。林家人除了林文弘之外，姐姐也有一手調煮虹吸壺咖啡的好手藝。楊理事長極力的邀約兩位參加我們精緻咖啡協會舉辦的虹吸大賽，更可以藉此機會讓台灣在地的咖啡豆嶄露頭角。

林文弘的家人們非常熱情，一家人開朗純樸的性情，讓每個來這裡品嚐咖啡的人多了一份親切感。林園咖啡共有水洗豆、蜜處理、日曬豆及圓豆四種，其中又以圓豆最為稀少珍貴。大部分一個咖啡果實裡面是由兩顆橢圓形的種子相對組成，銜接的一面為平坦的接面，稱為「平豆」。但也會有極少數的咖啡果實裡面只有一個咖啡豆形成橢圓形的單豆，此種咖啡豆就是珍貴的頂級「圓豆」。



【圖/店長林文弘】



小小的店面有著年輕人懷抱的夢想與熱情，林文弘為了種出好味道，幾經鑽研求教、不斷嘗試，努力讓台灣在地的咖啡發揚光大，見證土生土長的優質台灣精品咖啡。

【圖/由右至左:楊理事長. 蔡東纂教授. 林文弘】

