

## 咖想嘛是太平 - 夢想起啡

### 壹、前言

嘉義縣梅山鄉太平村是適宜咖啡種植的地方，著名的梅山 36 彎自 22 彎起就是太平村，在這裡，一年四季都有不同的美麗景致。

### 貳、太平咖啡簡介

太平咖啡分布在海拔800-1200公尺。好山好水與適宜的海拔氣候，種植的咖啡樹生長出香甜的果子，是優良的阿拉比卡咖啡豆。烘焙出來的咖啡更是別具風味。從種植、除草、施肥、澆水、採收、發酵曬乾、烘焙成品，都是太平村民自產自銷，分級包裝，因此咖啡豆品質穩定，更依客人需求做不同程度的烘焙，品嚐起來香濃順口，沒有苦澀味，入喉甘甜溫潤，口齒留香，層次喉韻微妙，是台灣的精品咖啡。



### 參、咖啡製作流程

品嚐一杯香醇、濃厚的咖啡對許多人而言，除了是一天活力滿滿的開始，更是工作繁忙之餘，提振精神及士氣的最佳利器，又或者在一個舒服的午後，來上一杯太平的優質咖啡，享受著喉韻的回甘、流竄於齒間的果香及果酸，隱約透出來的咖啡苦味，正好中和來自糕點的甜膩，是多麼令人享受的事。但要品嚐一杯令人回味無窮的咖啡卻不是容易的一件事情，從樹上摘採下來的咖啡果，要經過繁複的步驟才能成為生豆，再經過烘培才能變成我們可以沖泡的咖啡豆。



### 肆、咖啡生豆處理的方法及優缺點

☆常見的咖啡豆處理分為三種，日曬法、水洗法、蜜處理。

日曬法	水洗法	蜜處理
↓	脫除果皮、果肉	脫除部分果皮、果肉
日曬乾燥	發酵、水洗去除果膠	日曬乾燥
		
去除外殼	去除內果皮、銀皮	去除果膠、內果皮
生豆		

☆咖啡豆處理方式的優缺點。

	日曬法	水洗法	蜜處理
優點	1. 水資源較不浪費 2. 過程處理簡單	1. 雜質少 2. 外觀完整，賣像佳	1. 不會有發霉問題 2. 水資源較不浪費
缺點	1. 雜質多 2. 易發霉、腐壞	1. 程序複雜繁瑣 2. 大量使用水資源	1. 處理過程複雜、費工 2. 失敗率較高

### 伍、小小咖啡達人

雖然用濾泡式沖泡出來的咖啡顏色不容易分辨，但是不同的處理方法會賦予咖啡有不同的風味。

風味	日曬法	水洗法	蜜處理
生豆的香氣	水果香味	筍干、乾果味	桂圓、紅棗味
沖泡後風味	自然熟成，風味強烈、濃厚，富有甜味	經發酵，入喉有明亮的果酸與果香	風味佳，酸味與甜味均衡，香氣足

### 陸、咖啡豆也分公、母

蝦咪？咖啡豆明明是植物，還有分性別！其實是咖啡生豆外觀上的差異，為了方便區分而稱做公、母。公豆又稱圓豆，母豆則叫平豆，通常公豆較少但價格高，所以被精挑細選出來，是咖啡的精品呢！母豆就是我們常見的咖啡豆，而製作好的咖啡生豆是用人工一顆顆的篩選出公豆和母豆的喔！



區分	外觀	形成原因	氣味
公豆		因蟲蛀、久旱或營養不良造成	秀香：香味較濃有持續性
母豆		正常生長的咖啡種子	野香：香味較平淡不持久

### 柒、結論

經過以上的介紹，小朋友對於自己家鄉的咖啡能有更深刻的認識，增進對在地人文風光的關懷之情，進而認同並重視自己家鄉的特產及文化，讓「愛鄉」不僅僅是口號，而是融入生活，默默地、深深地進入太平新生代的心中，變成一種生活習慣！

### 捌、參考資料

1. 甚麼是日曬水洗蜜處理？5分鐘一次搞懂，讓你成為咖啡達人  
[http://blog.accupass.com/coffee\\_process.html](http://blog.accupass.com/coffee_process.html)
2. 咖啡的採收及生產過程  
<http://www.iscoffee.com.tw/main/modules/MySpace/index.php?sn=iscoffee&pg=ZC333367>
3. 咖啡的性別之謎  
<http://coffeefuns.pixnet.net/blog/post/33291320>

### 玖、特別感謝

太平社區陳皇仁莊園咖啡、太平後花園廖麗霞老師及琥珀社咖啡莊園陳合德先生提供咖啡相關知識及照片拍攝。