

游啟明老師的精采咖啡講座

12月7日(三)下午1點至3點在萬斌廳舉辦了一場別開生面的咖啡講座，邀請台北老字號咖啡館「嵐山咖啡」的創社董事長游啟明老師擔任演講嘉賓，內容分為上、下場，上半場的主題是「從認識咖啡到一杯好咖啡的履歷」、下半場主題是「細說華人咖啡栽培業百年史」。



圖一 咖啡演講海報

游老師演講中提到咖啡不只是飲料 也是生活的藝術，整個咖啡產業從農業到貿易到消費，是一個完整且穩定成長的重要產業，咖啡的國際貿易額世界排名第二、僅次於石油貿易額、為世界三大黑金之一。目前全球的咖啡年產值為 NT\$1 兆 6429 億、其中台灣年產值為 NT\$ 800 億。

游老師在演講中解說了咖啡的主要種類，目前最主要的咖啡種有三種，其一為阿拉比卡咖啡 (Arabica)、又名小葉種、市佔率 75%；其二為羅姆斯達咖啡 (Robusta)、又名中葉種、市佔率 25%；另外為利比利卡咖啡 (Liberica)、又名大葉種、無商業消費；除了上述三種以外，游老師特別介紹了隱藏版且未來被看好栽培量將增加的明日之星咖啡種、名稱為斯坦諾肥喇(*Coffea Stenophylla*)。

咖啡的發現已有一千多年的歷史，做為飲料作物是在十三世紀從非洲傳到葉門、之後於 1690 年傳到爪哇、1715 年傳到留尼旺島、1718 年傳到蘇門答臘，不斷傳播擴展到全世界。咖啡作為飲料作物被飲用的歷史僅三百多年，然而目前全球每年咖啡的消費量為 5000 億杯，換算下來平均每人每年消費 62.5 杯，全世界人均咖啡消費量最多的國家集中在北歐、第一名為芬蘭的 12 公斤/人/年，在亞洲地區，日本 3.2 公斤/人/年、南韓 2.04 公斤/人/年、台灣 0.8 公斤/人/年。

台灣在日據時代開始種植咖啡、當時最大咖啡農場的種植面積超過 300 公頃，據統計 1942 年台灣咖啡種植面積達 967.4 公頃，當時所有咖啡皆運往日本消費。2003 年的雲林古坑咖啡節帶動了台灣新一波的咖啡熱潮，目前全台灣皆有咖啡種植，總栽培面積接近 1000 公頃。台灣人熱愛咖啡，投入咖啡產業的台灣年輕人在國際咖啡的各項比賽中屢獲佳績，從上游的農業階段到下游的消費階段，台灣的咖啡產業鏈結構完整，品質優異，台灣已經成為隨處可以品嚐到好咖啡的咖啡王國。

游老師具體介紹了咖啡產業可分上、中、下游三個階段。上游：農業階段～種苗、種植、後製、農藝、農研；中游：國貿階段～生豆（Green Bean）交易 生產、消費集團的角力；下游：消費階段～烘焙、餐飲、店家消費、食品加工。

在咖啡與健康的關係方面，咖啡有益健康之科學研究見於報章雜誌，如提神、醒腦、穩定情緒、利尿、護衛心血管、降低罹癌比例等。所謂“好咖啡”是從食安、衛生的角度出發，首先必須是無污染的咖啡豆，具體而言可以分為 A.種植咖啡的土壤、水質、肥料安全無虞；B.包裝材料與運輸方面注重食品安香、無不良交叉感染；C.倉儲時生豆、熟豆不可受潮發霉產生赭麴毒素導致致癌。其二必須要正確烘焙，具體內容包括 A.正確烘焙度的掌握：配合調理器材及個人嗜好； B.勿使咖啡豆炭化：要會分辨深焙與炭化，防止咖啡豆纖維質炭化； C.勿紅火烘焙：瓦斯未完全燃燒、生碳入爐會產生致癌的多環芳香烴。



圖二 游啟明老師的生動精彩演講



圖三 萬斌廳的演講現場



圖四 游老師回答學生的問題

為了能夠讓學生更加深刻地了解且親身感受咖啡的魅力，游老師特別帶來公司兩位帥哥美女的員工，在演講的中場時段現場示範手沖咖啡並分享給同學們品嚐，當天的三款咖啡分別是單品的藝伎原生種(紅標)與哥斯大黎加黑蜜、綜合咖啡是提供圓山飯店的蔣夫人咖啡。同學們對本次演講的感受是：內容精彩、咖啡好喝、受益良多。



圖五 現場沖泡藝伎原生種(頂級紅標)咖啡



圖六 現場沖泡哥斯大黎加黑蜜咖啡



圖八 同學們在現場品嚐手沖咖啡