即時新聞：大雅小麥麵會文化節熱鬧登場

農業生技

# 咖啡烘焙DIY　張隊長成埔里咖啡傳奇

2015/07/07

【記者林蓉英/埔里報導】警消公務員退休後的事業第二春通常為警衛或者徵信社。埔里張文烈隊長從消防署退休後，因喜歡埔里的好山好水好氣候，所以到這裡購地定居。因喜歡喝咖啡，便自種、自製咖啡豆，沒想到竟因此當選模範農民，也打響了埔里咖啡的名聲。

他從95年開始栽種咖啡至今，早期都是自己摸索。在一次購買肥料的時候，得知埔里鎮農會正在招集咖啡產銷班。因本身曾是公務員，他深知教育的重要，所以便到埔里鎮農會請益。農會輔導人員發現張隊長是公務員退休有著豐富的組織能力，因此邀請他擔任埔里咖啡產銷班召集人，憑著豐富的經驗，在短短不到兩個月的時間，他就成功整合埔里咖啡農民成立了產銷班，且在大家的推舉中成為產銷班班長。並於民國101年當選模範農民。

張隊長希望能夠與所有民眾分享咖啡的所有製作環節，所以常在他的園區舉辦咖啡烘焙DIY的活動。由於種植與採摘無法現場教學，因此透過簡報說明的方式，讓民眾來了解該如何種植咖啡樹，如何培養與種植出優質咖啡豆的種種技巧，該如何採摘良好的咖啡豆，排除蟲咬豆、感染豆與不成熟豆等相關知識。並且可於現場親自DIY烘焙咖啡豆，研磨已烘焙完成的咖啡豆與烹煮美味咖啡。這種咖啡DIY的活動能夠讓民眾們除了享受美味的埔里咖啡之外，更能夠從DIY的過程中感受到親手完成咖啡豆的成就感。

他表示，咖啡的種植從幼苗開始栽種需要三年才能採收，之後每年十月中旬至次年元月份為收成的季節。張文烈隊長的咖啡園目前已有八百株的咖啡樹，每年產量約為七百磅。成本約為新台幣15~20萬左右，目前價格一磅售價為一千元。有別於霧社等高山產的咖啡要早熟2~3個月，因此價格會更便宜。張文烈隊長表示，一杯美味的咖啡分為幾個步驟。其中種植、採摘與篩選占了40%，如果沒有好好的管理咖啡樹與充分的施肥，不可能會產出好的咖啡豆。當採摘完咖啡豆之後必須儘快的速度處理，儘快的篩選與脫皮後來發酵，處理咖啡生豆上有日曬豆與水洗豆的方式，並且透過專業的經驗與知識才能做出好的咖啡生豆，如何處理讓咖啡豆有好的味道則是佔了30%。另外好的咖啡烘焙技巧則是佔了20%，最後的10%則是如何烹煮咖啡，拉花調味等方式讓咖啡色香味俱全等。他認為埔里咖啡應該使用虹吸式咖啡壺來烹煮出來的黑咖啡，最能夠品嚐出埔里咖啡的美味。

由於縣府大力推廣南投縣觀光旅遊發展，埔里鄰近日月潭是民宿發展的好地點。張隊長因此認為如果能夠將他的咖啡與民宿結合在一起，會更容易推廣埔里咖啡。所以張文烈隊長也將自己的房子改建成民宿，以利愛埔里咖啡的群眾們，更加能夠體驗埔里的在地生活。以健康、環保為訴求來栽種、烘焙出健康的咖啡，並以自產自銷的方式與親友們分享。

圖一：張文烈隊長當選模範農民。
圖二：現場教學該如何DIY製作美味的咖啡豆。
圖三：埔里特色咖啡-張隊長咖啡。(記者林蓉英攝)

台灣咖啡
Drip Coffee
COFFEE

華江雁鴨
自然公園

生物多樣性