



第一屆婆羅洲咖啡論壇 與賴比瑞卡咖啡國際烘焙賽

資料整理、圖片提供／李威靈、蔡治宇

回顧咖啡歷史，在十九世紀的歐洲殖民潮中末期，馬來西亞、斯里蘭卡、印度尼西亞、越南，甚至當時的台灣等地，都曾是亞洲主要的咖啡生產地。在這段時期之後，則由於後殖民時代複雜的政治變遷和咖啡葉鏽病在東南亞地區的爆發，進而造成亞洲許多產地咖啡種植農業逐漸式微。再加上亞熱帶氣候和地理環境的限制，使得這些區域後來的主要種植咖啡品種，更多集中在較為適應炎熱高溫與較低海拔的 *Coffea Canephora* 坎尼弗拉種（註 1）和 *Coffea Liberica* 賴比瑞卡種。此二品種在當地廣泛種植與應用，也鑄就了

東南亞獨特的 Kopi-O 和白咖啡等咖啡烘焙和飲用文化。

其中較鮮為人知的是，位於馬來半島另一端的婆羅洲島（古稱渤泥島），在島上的砂拉越州，是位於地理大發現時代的香料群島區域其中心地帶，作為馬國土地面積最大的州屬，在其加入大馬聯邦之前，曾有一個世紀的時間（西元 1841 至 1942 年）是由英國白人王朝統治的時代，歷史上稱為沙拉越王國 (Kingdom of Sarawak)，或稱布魯克王朝 (Brooke Dynasty)。

賴比瑞卡遷徙史

屬於熱帶雨林氣候的東馬砂拉越州，其所種植的咖啡量並不多，主要是以當地各部落原住民種植在低海拔雨林內陸的賴比瑞卡咖啡為主。由於非採行精緻化種植，使得咖啡農產品的品質不穩定外，其總產量也往往不足以供應當地本土市場的內部需求。賴比瑞亞咖啡豆在當地各內陸原住民口中，也衍生出了諸如 Kopi Dayak 等的不同名字。據布魯克基金會館藏的史料中記載，十九世紀中期曾經從西非的賴比瑞亞和東非烏干達，引植入某些對溫熱潮濕和葉鏽病更有抵禦能力的咖啡種。文獻紀錄坎尼佛拉取代阿拉比卡在亞洲廣泛被種植，是在二十世紀初才發生的事件。因此這些歷史資料和賴比瑞卡咖啡豆在砂勞越州內陸的早已存在和已經產生的多樣變種，成為極有力的史料可以說明賴比瑞卡咖啡豆遷徙至婆羅洲的歷史。

歷史性的一刻 婆羅洲咖啡論壇與 賴比瑞卡咖啡國際烘焙賽

在今年的 4 月 6、7 日兩天在東馬砂勞越州的首府古晉市發起的「婆羅洲咖啡論壇」(Borneo Coffee Symposium)，以及全球第一次「賴比瑞卡咖啡國際烘焙賽」(Liberica Coffee International Roasting Competition) 正是希望沿引這段咖啡史契機，由來自德國、薩爾瓦多、台灣、菲律賓、瑞士、英國、泰國、印度及馬來西亞，當地的各

領域與咖啡相關的專家，進行一場為時二日的學術演說與討論，以及藉由全球性的烘焙賽探索賴比瑞卡咖啡更多的可能。

這個論壇活動由 Earthling Coffee Workshop 創辦人李威靈博士發起，開幕式當天由馬國砂州副首長兼砂州土著農業與現代化發展部長，拿督阿瑪道格拉斯 (Datuk Amar Douglas Uggah Embas) 親啟。兩百三十多位來自世界各地以及馬來西亞當地民眾與馬來西亞農業局的與會者齊聚咖啡論壇現場。主題針對如何在日益嚴重的全球暖化局勢下，透過正確的咖啡品系品種與科技的運用，討論在雨林及低海拔地區如何進行永續的咖啡種植。

除了來自德國的精品咖啡界資深主講者，Coffee Consulate 創始人斯特芬·舒瓦茲醫生 (Dr. Steffen Schwarz)，以及其他來自世界各國的咖啡品種、土壤、文化研究專家和資深咖啡農都參與了現場的演說與討論。從台灣精品業前往參與論壇的陣容也相當壯大，由達文西咖啡牽線邀約而來的台灣精品界達人，包括台灣咖啡實驗室負責人，也是 CQI 的 Q 培訓導師林哲豪；以及台灣咖啡生豆競賽常勝冠軍，阿里山鄒族園的方政倫，加上達文西咖啡的蔡治宇，均是這場全球論壇的受邀主講者，以台灣過去多年在國際精品咖啡界所成就的優越成績，對在場所有參與論壇者做經驗分享，為新興的馬國咖啡種植業，提供了大量極具價值的參考依據。



Dr. Kenny Lee 李威靈博士

Coffee Consulate 教育亞洲區負責人 | Earthlings Coffee Workshop 創辦人 SCA 認證訓練師 | CQI Q Grader | TedX Petaling 講者 | 2018 德國 Kaldi Award 生豆類獎得主



蔡治宇 Yuing Tsai

達文西咖啡品牌創始人
Coffee Consulate 台灣區域課程負責人

咖啡從業資歷超過 20 年，經歷咖啡的第二波與第三波咖啡，熱情參與咖啡領域各種活動，對咖啡持續保持不設限的態度並充滿創意，為華人界知名咖啡專家講師。



另一方面，在論壇上多次被提及，並被多位專家強調可成為重要潛在咖啡物種的賴比瑞卡種，亦是這次活動的重點。由「婆羅洲咖啡論壇」協辦，來自吉隆坡的 Q Cup Café Roaster 主辦的「賴比瑞卡咖啡國際烘焙賽」更是意義非凡。多位來自歐亞各國分區的參賽者和專業評委（其中有五名來自台灣的評委），採取以開放的風味評價態度對賴比瑞卡咖啡進行烘焙探索和分析，最終以 6 位表現各有所長的參賽者脫穎而出，獲得布魯克家族基金會頒發的獎狀，及由德國名木匠 Frank Glenz 以賴比瑞卡木製成的獎盃。這個比賽台灣亦有烘焙作品參與，並且最後也在六個獎項中拿下了兩項獎盃！（註 2）

應從宏觀角度看咖啡世界

綜觀目前全球精品咖啡圈，幾乎只著重在由美國所主導的阿拉比卡咖啡的世界，而包括教育、競賽、評分標準、農業技術，進而影響到商業價值等，這也產生了農民一味地追求種植阿拉比卡咖啡，卻忽略了物種本身對於環境就有其適應性需求不同的基本差別，而進一步也導致了必須以過度的處理法風味來改變與影響咖啡風味的現象，回顧最初對於精品咖啡的精神與意義，這是越來越偏差的道路，失去了精品咖啡本質上該追情的精神，更遑論精品咖啡圈與大眾對於咖啡消費喜好脫節的現實現象。

臺中市 07.03 ▸ 07.05 — WED. — — FRI. — 精品咖啡評鑑

2019 TAICHUNG
SPECIALTY COFFEE EVALUATION

-報名時間-
即日起報名至
2019.6.12
截止



評鑑辦法時程說明 /

- + 生豆繳交日期：2019.06.26(三) - 2019.06.27(四)
- + 樣本烘焙暨物理篩選：2019.07.03(三)
- + 咖啡評鑑日期：2019.07.04(四) - 2019.07.05(五)

評鑑地點 /

- + 四角林咖啡莊園（臺中市東勢區勢林街1號）

報名方式 /

- + 請至臺中市農會網站最新消息下載報名

➔ 更多訊息請至官方網站查詢
<https://www.tcfarmers.org.tw>



◆輔導單位 | 行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署、行政院農業委員會茶業改良場、行政院農業委員會茶業改良場魚池分場、行政院農業委員會臺中區農業改良場、行政院農業委員會農業試驗所嘉義農業試驗分所
◆補助單位 | 臺中市政府農業局 ◆主辦單位 | 臺中市農會 ◆協辦單位 | 臺中市各區農會



WEBSITE QR

再將視角放至全球的咖啡產業，這場在東馬舉辦的「婆羅洲咖啡論壇」，響應的是較為宏觀的咖啡種植產業，從整體咖啡產業來看，仍有要面對的瓶頸與挑戰。論壇內的課題亦未侷限在阿拉比卡獨尊的狹隘框架，而是一場跨品種、跨品系，甚至涉及不同品種間嫁接等的多方面討論。

跨品種咖啡杯測會

兩日論壇圓滿結束後，第三日則是在沙勞越的一個賴比瑞卡原生區域的考察，現場所見的均是賴比瑞卡咖啡樹，當中不乏幾十年以上的老樹，而實地調查走訪的過程，前日論壇中的各界咖啡專家為大家解說相關的科學知識，讓參與調查的成員更為實際地了解咖啡學上的更多專業與可能性。當晚舉辦了非常有意義的「跨品種咖啡杯測會」(Cross Species Cupping)，現場由各國與會者提供各種同為咖啡屬但是不侷限的咖啡種做交



流杯測，現場不去為咖啡打分數，而回到尊重物種、尊重風土、尊重風味的三個基本對所有咖啡該有的尊重去做交流分享，杯測現場咖啡屬之下的三大物種：阿拉比卡、坎尼佛拉、以及賴比瑞卡全部到齊，並且之下有著不同品種，甚至混種，加上處理法差異變化，的確實讓所有與會者在這三日有了更多更廣的咖啡世界觀。☺

註 1：CoffeaCanephora 常被泛指為 Robusta 羅布斯塔品系，然而 Robusta 只是 Canephora 下的一個品種，並非一個大種的總稱。

註 2：賴比瑞卡咖啡國際烘焙賽台灣參賽者獲得獎項與獲獎者分別為：
主審決選最佳風味獎：姚文昌，HOLDCOFFEE 好的咖啡
最佳風味獎亞洲區第二組：吳疆宇，IO 工業綠洲