

賴比瑞卡那些事 流變篇

在 20 期，我們簡略提及賴比瑞卡咖啡是如何隨著 19 世紀中葉，阿拉比卡咖啡葉鏽病大規模爆發傳入印度及香料群島，及賴比瑞卡與北婆羅洲曾經的統治者布魯克王朝之間的陳年舊事。本期我們嘗試切換到全球視角大略地看賴比瑞卡咖啡這些年在其他產區所扮演的角色。



賴比瑞卡咖啡果實。



李威靈博士 Dr. Kenny Lee

Coffee Consulate 教育亞洲區負責人 | Earthings 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

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。達文西咖啡品牌創始人 | Coffee Consulate 台灣區域課程負責人

賴比瑞卡咖啡歷史

原 生於西非的賴比瑞卡咖啡 (C. Liberica) 自 1872 年在塞拉利昂共和國（也稱獅子山）地區被首次發掘以來就被當成替代阿拉比卡的首選品種。筆者曾在德國讀到歐洲早期文獻中對賴比瑞卡咖啡的形容，當時記載賴比瑞卡風極佳，且有優秀的抗葉鏽病能力之咖啡品種。此時坎尼佛拉（俗稱羅布斯塔）品種還未被發現。後來賴豆由於種種歷史原因和品種單株產量的限制，逐漸被 1895 年在剛果周圍發現的坎尼佛拉所取代。輾轉傳播於全球咖啡生長帶至今，逾 130 多年，全球產量竟不足 2%。

賴豆風味描述與文獻相迥

賴比瑞卡至今除了在少數東南亞國家以外，既沒有找到在全球咖啡產業裡定位，也未曾被全球大宗咖啡交易所重視。更讓人堪憂的是，由於賴豆很早就退出了歐美咖啡消費市場，導致在近代西方可循的賴豆風味陳述介紹裡，賴比瑞卡的風味更多是以「風味強烈特殊」一言以蔽之。

在很多的情況下，賴比瑞卡的都被形容為「不乾淨的」、「帶有鐵鏽味」的咖啡。這顯然和早期歐洲咖啡文獻裡的對賴豆風味的形容有所出入。

命運多舛的賴比瑞卡

由於賴比瑞卡是目前已知三大商用咖啡品種中含糖量最高的咖啡，其產區多在氣候溫熱的低海拔。因此在採收和處理階段最容易引發不當的發酵，導致了市場上到處充斥著發酵過度甚至發霉的賴豆印象。

此外賴豆較高的含糖量也更容易獲得蟲害（咖啡小蠹）的青睞，因此命運多舛的賴比瑞卡咖啡



德語著作《溫帶國家農業專注》裡提到非常早期賴比瑞卡的耕種和風味特質。

在中美洲和亞洲的許多種植地區常被當作一種天然的咖啡蠹陷阱來種植。

賴比瑞卡成為小蠹酒店

據德國 Coffee Consulate 創始人 Dr. Steffen Schwarz（斯特芬·舒瓦茲）在世界各地的賴比瑞卡考察報告中所言，拉丁美洲咖啡種植園主會在咖啡園區零散地種植賴比瑞卡咖啡用以集中咖啡小蠹，然後裁肢予以焚毀。賴比瑞卡咖啡在中美洲有時也被戲稱為 Broca-hotel（小蠹酒店）。

而在兩個大洋之外地球另一端的印度，賴比瑞卡咖啡則以一種更為曖昧的身影被偶爾地種植在傳統咖啡莊園的外圍，用作擋風的藩籬和遮蔭樹。顯然，樹身高達 15 米，枝節不外延的賴比瑞卡樹實際遮蔭效果並不理想，加之採收困難，又不易於打理。面對這種生產成本既高，而遮陰、屏風功能又有限的窘境，印度的咖啡莊園主大都會把莊園裡賴比瑞卡樹的果實當作盈餘的回酬，留給採收工人自行處置。估計很多情況下其實際作用

也與中美洲一樣主要被當作咖啡蠹誘餌，以至於印度咖啡種植者至今也未有對賴豆風味明確的陳述。只有極少量被類似德國 Amarella Trading 這樣的生豆公司當特殊咖啡用途收購。

賴比瑞卡品種生存優點

協同筆者曾在今年一月拜訪印度 Chikmagalur 國家咖啡研究中心時，與該中心負責人就賴比瑞卡品種問題展開討論；有趣的是，印度國家咖啡研究機構不僅對賴比瑞卡品種生存優點之「葉鏽病免疫性」和「線蟲抗性」這些有著深刻的認識，亦是首先發現阿拉比卡與賴比瑞卡自然雜交的 S.288，與 Kent 結合發展成 S.795 品系的主要推手，更發現到賴比瑞卡可能存在不同品種顏色與形貌有所觀察。但在問及風味時，並沒有給予太多正面的描述。

味苦醇香風味盛行於東南亞

在東南亞的馬來西亞，菲律賓和越南這三個賴豆生產與消耗國，傳統上大都把賴比瑞卡咖啡做深焙度處理，本質上追求的還是其所謂「強烈風味」性質。讀者千萬別誤讀了這個貌似模糊籠統的詞在東南亞咖啡世界的意義！

正是在近代極淺焙的視角下，看起來不是那麼優質的深度烘焙手法下，風味粗獷的賴比瑞卡咖啡才得以在追求「口感厚實」、「味苦醇香」的東南亞結下難能緣份，真正地向下紮根，成為當地咖啡風味記憶中的重要組成部分。也因此才保有今日我們可以對賴比瑞卡風味推進研究的條件。

麝香貓咖啡風味研究

Dr. Steffen Schwarz 還提供了一種頗具傳奇性的觀點：即認為著名的印尼貓屎咖啡 (Kopi Luwak) 的正面特殊風味實際上並不來自麝香貓的消化道，而傾向認為那是「自然篩選」的結果。



因為麝香貓天性食量不大，就只會挑選最甜的咖啡果食用。而原本種植在咖啡園區周邊的賴比瑞卡因為果實甜度最高，也就成就麝香貓的首選食材。此觀點可從早期貓屎咖啡採收相片裡清晰可見。當然，這些風味性徵在人為豢養的環境中也就不復存在了。

客觀形容賴豆風味非易事

在挖掘賴比瑞卡風味這件事上，要客觀地用所謂當代精品咖啡的審美標準來評價賴豆，絕對不是一件容易的事情。我們有幸透過今年四月在馬來西亞舉辦的「國際賴比瑞卡國際烘焙賽」和「跨品種杯測會」上對來自世界各地，不同品系和海拔的賴比瑞卡進行了杯測和紀錄。杯測會也集結了包括馬國和菲律賓賴比瑞卡前輩與各界咖啡菁英意見，完成了一份《賴比瑞卡風味報告》。我們將會在下一篇裡完整的為讀者呈現賴比瑞卡的風味特質分析。☺