



封面故事

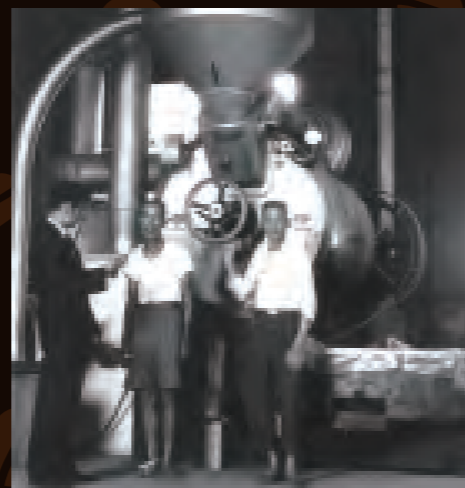
綠野遊蹤

一杯濃醇咖啡香啟動很多人一天的生活，不少人對咖啡如數家珍，但對「台灣咖啡」卻是陌生。

咖啡是西方的產物，早期台灣喝的咖啡幾乎都是進口的，因此不少人懷疑真的有「台灣咖啡」嗎？其實台灣種咖啡已超過百年歷史，1932年日本人就在古坑種咖啡了，只是後來沒落了。

2003年台灣咖啡節，喚醒被遺忘的記憶，也喚回中生代返鄉以自然農法種植咖啡……

# 來杯台灣咖啡



歷史鏡頭  
蔡志廷 | 提供

一張張泛黃的老照片、一頁頁斑駁的檔案資料，訴說著它的歷史。

當時參與台灣咖啡產業的「台灣團仔」，如今都已是八、九十歲，滿頭白髮的長者。



## 咖啡節推手 原是門外漢

文 | 秋楓 圖 | 蔡志廷提供

「台灣咖啡」這塊招牌，十幾年前尚被埋沒在歷史的塵灰裡。然而，雲林古坑的台灣咖啡節（自2003年起每年11至12月舉辦），讓它又綻耀眼光芒。很難想像再度炒熱台灣咖啡產業的幕後推手，竟是個只喝三合一的咖啡門外漢——鄉公所公務員蔡志廷。

### 開啟塵封 記憶

話說1999年921大地震，震傷大地、震毀產業，更震傷了人心。當時剛上任的古坑鄉長，為此開辦一連串撫慰心靈的課程，盼能找到鄉民認同的「亮點」，一塊走出傷痛的陰影。被鄉長請喝咖啡的災民，訴說著古坑是台灣咖啡的故鄉，日治時期就有種植，許多鄉民還曾受雇於咖啡園工作……引發鄉長以台灣咖啡為火車頭，復甦地方產業的構想。

鄉長的理想託付給2002年甫到鄉公所的蔡志廷。專長獸醫和食品分析的他，從此展開一連串與咖啡的意外邂逅……

雖然對咖啡一點概念都沒有，但蔡志廷頗有辦活動的經驗。2003年第一屆「台灣咖啡節」，咖啡與文學對話的主題，便讓「古坑台灣咖啡」一夕爆紅，一時之間山城人聲鼎沸，週末假日甚至有古坑華山夜未眠的景象。從此，喝咖啡蔚為潮流，「古坑咖啡」再度從塵封的歷史中走出來，並走向世界舞台。有位業者說：「忙到深夜三、四點才休息，沒想到一大早就有人來敲門要喝咖啡。」當時盛況可見一斑。

### 提升業者 技藝

咖啡的煮、沖、泡是很專業的技術，惟在地業者基礎功夫不足，遑論進階技術。蔡志廷為了幫助咖啡業者走更長遠的路，在鄉公所開辦咖啡技藝班，舉辦花式咖啡創意競技，擴大辦理仿SCAA級（美國精品咖啡協會之專業認證）的全國性比賽……他在這次比賽協調三派評審的過程中，學到很多傳統功夫，集精華於一身，讓原本只會辦活動的他，成為不折不扣的咖啡達人。

好喝的咖啡，烘焙是最關鍵的技術。精益求精下，他買了一台小型手搖陽春烘焙機照書實驗，也試著用大同電鍋炒豆子……幾經琢磨有了心得後，於2012台灣咖啡節全國烘焙大師競賽中奪冠，跌破眾人眼鏡。想當炒咖啡高手是有原因的：「學會炒咖啡，就可以提供咖啡業者專業諮詢。因為很多業者會拿炒好的豆

子來問，我才有能力提供意見，業者也才能信服。」

### 深化咖啡 計議

蔡志廷擔心台灣咖啡節走入一般農產品節慶的宿命——幾年榮景後便銷聲匿跡，亟思如何讓咖啡的元素與文化結合，以及在咖啡的種植、管理、行銷等層面提升，並吸引年輕人返鄉就業，不荒廢老祖宗延續下來的命根。他化心動為行動，創立「台灣咖啡大學」，深化咖啡文化，讓咖啡走入更多人的生活中。

咖啡事業雖是全世界最大的農產事業，但台灣咖啡產量僅是世界產量的九牛一毛，根本不具競爭力，因此有人對推動台灣咖啡產業持否定態度，但蔡志廷說：「據康健雜誌報導，現在平均每人每年消耗120杯咖啡，而古坑的地理位置、氣候條件、海拔高度等因素頗適合咖啡樹生長，目前種植面積大約120公頃。相對於一般經濟作物，咖啡栽種使用的農藥少很多，站在友善土地、減少碳足跡的角度，台灣咖啡的價格雖然相對進口是貴了些，但很多人依然支持台灣咖啡的價值。」

深化台灣咖啡文化，  
蔡志廷不遺餘力。

本著公僕為民服務之心，從門外漢到達人，蔡志廷燃亮農村產業再生契機，也讓青年回鄉發展帶來新希望。而他努力將咖啡結合人文歷史、風土民情後，喝台灣咖啡，不再只是品嚐味道，更是賦予台灣咖啡新生命。

本著公僕為民服務之心，從門外漢到達人，蔡志廷燃亮農村產業再生契機，也讓青年回鄉發展帶來新希望。而他努力將咖啡結合人文歷史、風土民情後，喝台灣咖啡，不再只是品嚐味道，更是賦予台灣咖啡新生命。



## 咖啡 x 蔬食 x 民宿

### 許金湖的城堡風

文 | 玲蘭 攝影 | 莊明穎 許金湖

鄉居旅遊，雲林古坑鄉的「桂林香波咖啡城堡」是個不錯的選擇。走進歐式庭園造型的城堡，門前兩隻小白文鳥，用力鼓動雙翅和客人打招呼；主人收留了一隻從



小就被棄養的綠繡眼，自由的在大廳飛跳，不時就停在客人的肩上……

在這兒，可以優閒啜飲主人以自然農法栽種的香醇古坑咖啡，透過玻璃大窗滿眼綠意，彩蝶蜥蜴靜靜與人隔窗對望；蔬食饗宴的好滋味有說不出的滿足；主題民宿讓遊人放鬆心情，可以盡情徜徉附近的行霖吊橋、四季落羽松、人猴走溪、苦苓腳古道……



許金湖

## 把咖啡種回來

開過照相館、當過攝影師，許金湖回憶小時候，自家農園就有很多咖啡樹。一整串紅通通的果子非常亮眼。小孩們好奇採下就往嘴裡送，吸吮甜汁吐掉籽，卻不知吐出來的就是咖啡豆。然而18歲就到台北打拚的他，看著裝潢華麗的咖啡店，卻覺得：「那是有錢人的飲品，我喝不起。」徘徊多次不敢踏進一步。

後來得知，日據時代台灣就有咖啡，家鄉的咖啡樹就是那時留下來的樹種；2003年古坑鄉公所舉辦台灣咖啡節，打響古坑咖啡知名度；想到父親因為噴農藥導致皮膚潰爛，又聽說咖啡不用農藥也可以種起來……點點滴滴的訊息，讓許金湖有了使命感：「我們要把咖啡種回來。」父親同意他的看法，但書是：「你要回來顧啊！我年紀大，沒體力再照顧咖啡了。」原來，因為以前山中沒有產業道路，許阿公種的竹筍、茶葉都得自行揸下山，長期下來脊椎都受傷了。

對於長輩留下來的這片土地，也是自己成長的美好記憶，有著深厚情感，因此許金湖毅然結



咖啡花



受蟲害的咖啡



曬咖啡

束台北照相館工作，返鄉種植咖啡。

海拔約400公尺的農園，長年雲層覆蓋，園邊有高大喬木遮住陽光，加上溫度、氣候及鬆軟的黑土，非常適合半遮蔭的咖啡生長，許金湖採自然農法種了三分地。只是栽種咖啡最怕蔓藤危害，尤其是小花蔓澤蘭，一不整理就把咖啡樹團團纏繞，影響光合作用。外來種的木蠹蛾是咖啡樹的致命傷，鑽進未成熟的咖啡果實中產卵，整顆果實就腐爛掉了。

自然界的現象還不是最大障礙，最令他頭痛的是工人難請。咖啡果實成熟時間不一，只能用人工採收，可是年輕人多到城市發展；又自然農法的園裡小黃蜂、蛇等很多，讓工人十分害怕、裹足不前，有一個工人被蜂螫後，臉又腫又脹、痛疼萬分。許金湖自己曾爬梯採果，因坡地不平摔了下來，手部受傷。雖然小時候跟在父親身邊務農，但面對這些困難，他一時間仍難以突破。

一路自己摸索，初期種出的咖啡豆不好看，被人嫌棄。後來學習慈心理念，並獲福智同行善友支持，「只要有些改善，做出一點點成績，大家就掌聲鼓勵，我覺得好溫馨。」他滿懷感恩。

經營民宿之後，種植咖啡變成一種樂趣而非經濟來源，他和客人面對面品嚐咖啡，分享彼此的心情故事，體會生活的美好。鄰近桂林國小的這片咖啡園，他們提供學校做為鄉土教學用地，讓小朋友認識本土作物，除了生產還兼具鄉土教學功能。

許金湖感性的說：「這條路真的走對了。」

## 快門下的生態

生態豐富的咖啡園處處都是取景的好素材，許金湖抓緊時間按下快門，一花一天堂，就連一個小生命也擁有曼妙的微世界，這才是返鄉耕作的享樂。

山上有一片土地，種植龍眼、香蕉、咖啡等，因為沒空整理，許金湖全部打賞給猴子、果子狸、兔子等盡情享用。看在別人眼中都覺得很可惜，他卻覺得一點都沒浪費，有很多小動物幫忙吃呀！「生活可以過就好，重要的是保護土地，幫助更多小生命。」每天一張開眼，就能享受自然環境，有錢都買不到。



拿起相機，許金湖走進茂密的咖啡園，經過生態池邊，小心翼翼的捧著溫馴、可愛的小樹蛙，欣慰自己為牠們提供一個安全自然的棲地。轉個身，他看到一條蛇近乎飛行的狀態，穿梭樹叢，只為追逐樹蛙。還來不及反應，自然界的食物鏈就在眼前清晰呈現。

抬頭一看，人面蜘蛛在咖啡樹上結了一個大網，輕易的抓到很多昆蟲，「這種食物鏈，對咖啡的產量很有幫助。」但當木蠹蛾被網羅了，他也難忍矛盾心情，就順其自然吧！小小的蜘蛛也會擋路，許金湖用樹葉把牠搬到安穩的僻靜處。

有一次，太太黃淑柑到咖啡園清除藤蔓，發現樹叢有一個鳥巢，端詳好久，有三隻雛鳥動也不動，她試探的搖一搖樹，雛鳥也不為所動。不久母鳥回來，看到鳥巢被打開一直叫個不停，似



乎在拉警報：「有敵人入侵，快逃呀！」睡得安穩的雛鳥終於全都驚醒過來，急著往外跳，生動畫面盡收眼底。

屋旁有棵高大的龍眼樹，果實纍纍，早被不請自來的猴子相中。牠每天坐在龍眼樹上快樂的大飽口福，小黑狗趕不走牠，敲著鍋子也驚嚇不了牠，穩如泰山且吃得津津有味。

這些小動物，當然是許金湖相機下，最自然生動的模特兒，絕沒NG鏡頭喔！



## 阿公默默大愛



當初政府爲了興建桂林國小，許家土地被徵收，但許金湖的父親許宋（前排左一）轉個念笑著說：「學校80%的土地是我們捐的。」一生都未曾離開故鄉的他，對土地有著深厚的情感，若能夠便利村落兒童就學，土地可以割捨，他還歡喜的幫忙整地，以利蓋校。

早年，桂林村沒有自來水，只能到溪水的上游尋覓湧泉。許阿公覺得大家分頭尋找水源不易也不便，所以，當他覓得湧泉之後，隨即捐地、出資興建水塔，並分水給大家。這是一個三層基座的水塔，當山泉水引入鐵桶，到達滿水位之後，透過事先挖好孔洞、一根一根相接的竹子延展到住家，也接給其他村民。而今村落已有自來水，但村民飲水思源，依然懷念善心的山泉水塔。

山上有一條小路，若遇颱風或連續豪雨夾帶大量土石泥沙，小路便被淹沒了，大家必須繞道而行很不方便。許阿公覺得：「不能通行也不是辦法，路一定要修好。」不嫌疲累、不嫌麻煩的親自以鏟挖泥沙，慢慢的修，便利他人，也便利了自己。之後，因年邁體衰無法再負荷吃力的修路工作，山上的小路再也不能通行了。

桂林香波的創意養生蔬食料理讓人驚豔，這也要歸功於許阿公。原來以前的許阿公喜愛肉食，還說：「沒有吃肉，下田就



山泉水塔宛若藝術品，翠鳥也來佇足欣賞。

沒力氣。」然而，當想推廣蔬食的媳婦黃淑柑初試手藝，他毫不吝惜的讚美：「很好吃，沒感覺這是素的！」公公一句簡單的肯定，給了媳婦大大的鼓勵。爾後，媳婦回鄉掌廚的第一天起，許阿公便開始吃素了，公公的行動支持，更讓黃淑柑開店信心大增。

樂善好施的許阿公，對佛菩薩十分恭敬。若有機會，他會幫忙蓋寺廟，耐心的以手工打鑿石頭等，有時工作回來，已經很疲累了，縱使飢餓也不忙著用餐，必先沐浴潔身，端坐念佛約兩小時以後，才會用餐以表恭敬。

黃淑柑說：「我們做不到的事情，公公都可以做到。從他身上，我學到：做對的事情，不要輕易放棄。」當初遇到一些刁難的客人，或是不順心的事情，因爲不放棄初衷，逐漸翻轉劣勢，念及長者的恩德不禁淚眼盈眶。

老人家一生廣施善行，對村民、對家人點點滴滴數算不盡，長者已故，但懷念特別多。



## 山中蔬食奇緣

走進坐落山間的「桂林香波咖啡城堡」，景觀美、氣氛佳、咖啡香，各式精緻蔬食料理、養生小火鍋，更是美味得教人食指大動！很難想像這些色香味俱全的佳餚，出自於本非素食主義者的女主人黃淑柑（上二圖）。

黃淑柑原本跟著先生在台北開設的照相館內工作，每天在暗房沖洗照片與化學藥劑為伍，而屋外是車水馬龍下充斥的汽機車廢氣，加上店面盈虧問題，她的健康亮起紅燈。

但在這樣不如意的環境中，她卻找到了感恩的角度。

話說有位鄰居常到她的店裡串門子、講因果故事，對宗教一點興趣也沒有的她不禁胡亂猜疑：「是不是要我捐錢？」鄰人依舊鏗而不捨的講故事，還邀她誦對因果談得很具體的《地藏經》。幾個月後，鄰人的真誠打動了她，仔細聆聽下，盤旋已久的疑問竟獲解答：「以前總覺得世事很不公平，誦了《地藏經》才知道非常公平，故事愈聽愈來勁。」

當她開始接受佛法，鄰人進一步遊說吃素。

「怎麼可能？喜愛肉食有什麼不對？大家都在吃啊！我一定

無法接受素食！」黃淑柑第一反應很直接。

「想想看，假如人家咬你一口，會不會痛？」鄰人遊說一本初衷。

「是啊！這隻雞假如是自己養的，我一定捨不得吃。」將心比心，黃淑柑認同了：「好吧！我試試看。」鄰人進而傳授做素食的訣竅。

由葷轉素初期，黃淑柑很不習慣，常夢見自己在吃肉，但持續誦《地藏經》的她說：「對的事，一定要堅持。」經過三個月從此告別葷食。原本就想茹素的先生，看到太太的轉變，歡喜不在話下。

自己人吃素到開起蔬食餐廳，又是一個奇妙的緣起。

隨著先生返鄉，構築別樹一格的山間小屋，卻常被旅人誤為民宿。夫妻倆隨緣興起蓋民宿的念頭，但如何推廣自家種的咖啡呢？讓旅人品味在地咖啡、養生蔬食的餐廳於焉誕生。雖然草創期營收不穩定，但至少找回健康，她有感而發：「追逐金錢不應是生命的全部。其實，人真要用的不多，是想要的太多了。」享受清新質感的生活，不再汲汲營營過日子，以前暈眩的毛病不藥而癒。

她用心選擇食材：「自家咖啡以自然農法栽種，所經營的餐飲當然採買不撒農藥化肥的蔬果，讓客人吃得健康又安心。」並在不添加化合物的原則下烹調出相似於葷食的口感，例如，猴頭菇口味就有肉食的感覺，靈活運用紅燒、糖醋等手藝，贏得初次接觸蔬食者的好感。其中採摘自家咖啡製成的「古坑咖啡鍋」是獨家傑作，這份香濃的感覺，只有親自品嚐才知曉。「我很挑剔，對食物的選擇很嚴格，不好吃或不健康的東西，一定不給別人吃。」這是黃淑柑對餐飲的原則。

「妳怎麼都不會老？」蔬食讓人身心靈都健康，氣色紅潤、滿臉笑意的黃淑柑本人就是活廣告，已將推廣蔬食料理成爲一種生活態度的她，歡迎大家上山來嘗鮮。





從城堡出發  
附近處處有美景



行霖吊橋



人猴走溪



冷泉spa



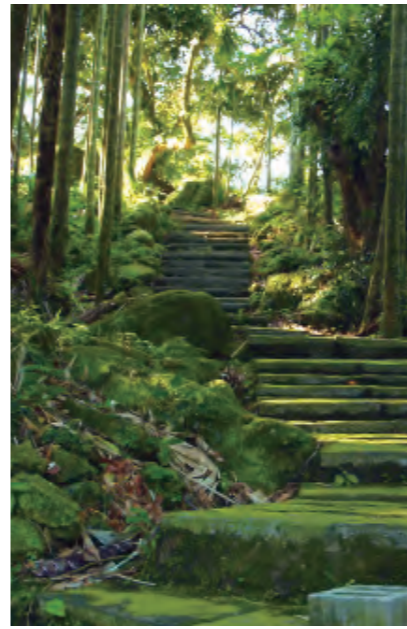
四季落羽松



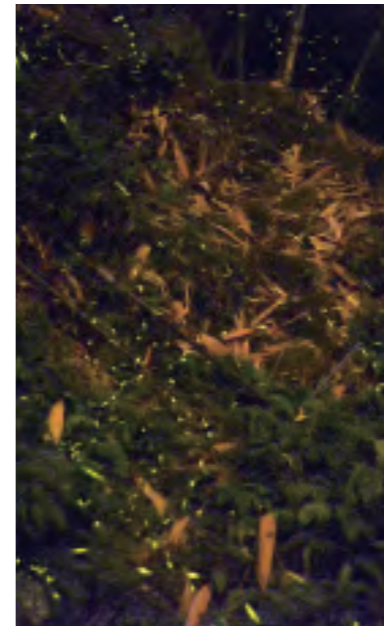
茶園觀景



古厝尋幽



苦苓腳古道



螢火蟲林



油桐花道



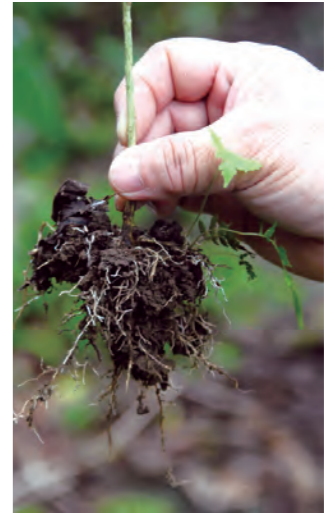




## 一甲子的甘醇 徐和明的家庭風

文 | 何美融  
攝影 | 莊明穎

日午後，走過雲林古坑鄉桂林村的鋪石小徑，來到「甘醇手作咖啡客廳」，悠閒啜飲猶如身處自家客廳般舒適自在。平實價格、香醇口感贏得許多客人青睞，凝聚了許多愛喝咖啡的舊雨新知。有人好奇探求本源：「這是哪裡的咖啡豆啊！」



約莫60年前的日據時代，徐和明（左圖）的父親向國有財產局承租四分地種植咖啡。不料，隨著全球咖啡過剩，農會不再鼓勵種植，台灣咖啡產業逐漸沒落。「雖然採得紅咚咚的咖啡豆卻賣不出去，只好忍痛往溝裡倒，從此一半的土地改種水果和檳榔，原先的咖啡樹任其自然生長。」徐和明說起父親的「聽其自然」非常到位：完全沒整理，也完全不施撒任何農藥化肥，土壤鬆軟（右圖），咖啡樹從開花、結果、掉落，完全是自然的循環。

然而沉寂多年的台灣咖啡，在2003年當時的古坑鄉鄉長大力宣導後，打響古坑咖啡知名度，霎時種咖啡者趨之若鶩，惟大多農友採慣行農法大量種植。2007年底，徐和明為能就近照顧日漸年邁的父親，提前從上校退休，意外加入了生產古坑咖啡的行列。福智大家庭成員的他很歡喜慈心護生、友善大地的概念，因此管理咖啡園時採自然農法耕作。

望著園內一甲子的老欖咖啡樹，幾乎高達三層樓，有別於一般的蔭栽方式（利用其他較高樹種當作遮蔽物形成樹蔭），蓊蓊鬱鬱猶如一座咖啡森林，他視如珍寶。不修剪的咖啡樹不斷長高，採果時必須爬上七尺的木梯，踩在木梯頂端，再以長鉤讓樹

枝彎腰，小心翼翼加上採收技巧，才可保住既軟又脆的樹枝不被折斷，縱然如此小心，他還是常常摔倒。但因老欖咖啡有一股獨特沉穩的韻味，希望與咖啡族分享健康又甘醇風味的徐和明甘之如飴。

只是，不施肥也不噴農藥的結果，收成銳減。前幾年，咖啡園遭鑽果蟲(咖啡木蠹蛾的幼蟲)肆虐，產量更少了，他戲稱是「蟲吃剩的咖啡園」。雖然專家提供以費洛蒙誘殺的對治方法，但徐和明一來於心不忍，二來思及如此可能讓蟲蟲由「個體戶」變成「聚體戶」，「就讓一切都『自然』吧！」沒想到慈心相待的結果，蟲害災情漸漸緩減。

因為產量實在太少，必須與其他咖啡農友契作，並要求農友盡量採用自然農法，以確保品質。加工前他嚴選生豆，淘汰蟲蛀或是瑕疵的豆子，以完整的好豆進行烘焙，他自豪的說：「若肯亞的生豆是3A級的話，我的生豆就是5A級。」好產品來自嚴格的



徐和明讓來品嚐咖啡的人就像到老朋友家拜訪，沒有營業場所刻意營造的氛圍，只有平易近人的親切感與香醇的咖啡味。

品質控管。

當兵27年從不喝咖啡的他，自從接觸咖啡後便喜歡上咖啡。為了精益求精提高品質，他特別以手工烘焙咖啡，一炒就是五到六小時，手痠也不敢歇息，連上廁所都要有人接手，因為烘焙過程中火候與翻動力道是影響咖啡豆風味的重要關鍵。整整辛苦實驗一年的結果，豆子呈現土黃色，非常甘醇卻香氣不足。徐和明不氣餒，請教有經驗的人，不斷實作並記錄過程，終於掌握最佳烘焙曲線，顆顆均勻美麗深咖啡色、又香又醇的咖啡豆出爐了。

2009年，徐和明參加台灣國際咖啡節精品咖啡豆評鑑，獲得頭等獎。經過層層關卡得來的殊榮，絕非僥倖，因為做事一向謹慎且傳承古法的徐和明，從咖啡豆的採收、脫皮、發酵、水洗、日曬、脫殼、篩選等重重步驟都嚴格把關。

選出優質豆子再經人工炒豆，呈現甘醇特色，所以命名「甘醇手作咖啡」。他將送評鑑的咖啡豆以平價出售，再把這份收入

捐給佛教團體及雲林家扶中心，把這份榮耀供養佛菩薩及布施給需要的人。

假日才營業的「甘醇手作咖啡客廳」，改裝自老家房子，沒有顯眼招牌、多餘裝潢，讓手作咖啡做真正的主角。徐和明純粹抱持與好友一起分享好咖啡的心情經營，他歡迎大家來坐坐，品嚐古坑咖啡之餘，也關愛自己生長的土地。

