

cmchao / July 21, 2010 08:31AM

[德文部落的百年咖啡夢](#)

德文部落的百年咖啡夢

文/劉欣恆 (大我文創網路志工) 七月 20, 2010 加到書籤或轉寄 15 views

因為緯度的關係，下午容易起霧，這樣的環境最適合咖啡生長。

南台灣，海拔約1200公尺的深山處，有四個魯凱、排灣部落依山勢闢建而成，那裡是台灣咖啡雲霧間的故鄉。

咖啡，無庸置疑是舶來品，可是，對居住深山的原住民族而言，卻也不那麼陌生。早在百年前，因為氣候適宜，屏東縣三地門鄉的德文村就成為咖啡的產地。由於高山型咖啡的珍貴，更屢屢被指定為日據時代天皇的貢品。而今，在屏科大的協助下，原住民族人再度種植起了咖啡。

跟百年前不同，過去咖啡身上烙有被殖民的印記，是殖民者首要掠奪的珍貴物資。然而，現在的原住民族希望，老叢新生，重生的不只是咖啡，公平貿易的信念，也能在此扎根、茁壯！

由14戶家庭式咖啡農園所組成的馬古都莊園，是實現族人公平交易理念的實驗平台。除了結合這些農民形成合作社，確保產品能直接從產地直銷到消費者手中，同時確保咖啡豆品質之外，更希望保障這14戶咖啡農民的咖啡生豆以公道價格賣出。

如此一來，咖啡的銷售不但可以改善農民經濟狀況及生活品質，更能保護這些咖啡生長的生態環境——以低密度的小量栽培，投入密集的人力手工照顧，避免大面積機械耕種，維持咖啡生產地的社會、經濟及環境的永續性。族人們還有個說不出口的盼望，希望利用咖啡喚回青壯人口，讓德文的民族文化有再造與傳承的機會。

除了村民們用組織化邁出第一步，屏東縣三地國小也加入了這個「咖啡革命」的行列。校長陳再興主張，村裡擁有從日據時期就種植的咖啡樹，七百多位村民半數都種咖啡，學校將部落的咖啡文化融入課程之中，是「生活即課程」的概念，孩子們從參與採咖啡豆、日曬、剝殼、挑豆、烘焙到沖泡咖啡的整個流程，實際體驗部落文化。

海拔八百公尺的德文部落，位於屏東三地門

今年，海地發生大地震，同樣身為災區的德文部落，小朋友們還自發性的發動義賣咖啡聲援海地的行動，校長說：這次咖啡義賣要捐款給海地，是孩子們自己的想法。他表示，八八風災重創部落，部落小朋友受到外界很多協助，他們也想回饋幫助別人，「孩子們實踐了原住民『分享』的文化。」他為學生感到十分驕傲。

想嘗試看看這個與眾不同的咖啡香嗎？

歡迎到德文部落來作客，或泡一杯Umu (爺爺) 及 Kaingu (奶奶) 特製的掛耳包吧。

馬古都莊園：<http://makudu.blogspot.com/>

訂購方式：欲訂購咖啡豆或是想要表達意見的朋友，請透過電子郵件寄至ecorv@gate.sinica.edu.tw。並請留下您的大名、地址，以及欲訂購的包數，我們會盡快用電子郵件與您連絡匯款方式。

日曬法咖啡豆製作過程

櫻桃般鮮紅欲滴的咖啡生豆

南部才有的冬陽

曬乾豆子有龍眼乾的味道

把乾掉的果肉去除

帶殼的咖啡豆還要繼續曬

用木杵及臼去殼後，抖掉咖啡豆的殼

( 本文轉載自「大我文創工作隊」 )

---