



採訪 | 林容璋

ツオウ出身のコーヒープリンス——アヴァイ・エ・タパング
Coffee Prince of the Cou, Avayi e' Tapangu (Fang Cheng-lun)

來自鄒族的咖啡王子 ——方政倫

位於

嘉義縣的阿里山，以優美的自然景觀與濃厚的原住民族文化氣息聞名，長期以來深受國內外遊客的喜愛，其中因高山優越的特殊環境利於茶葉種植，讓阿里山高山茶葉遠近馳名，成為觀光客的必買伴手禮。近年來，除了已負盛名的高山茶葉外，阿里山的咖啡也逐漸在國內外打出名號，接連在台灣與國際各項比賽中獲得獎項及認證，其幕後的成功推手就是來自阿里山樂野部落的鄒族青年——方政倫。

意外闖進咖啡世界

以種植高山茶與蘭花為主的阿里山地區，居然存在咖啡產業，對許多人來說是件難以想像的事，方政倫也未曾想過自己會一頭栽進咖啡的世界，甚至成為台灣著名的「咖啡王子」。他與大多數阿里山的部落青年一樣，因為阿里山傳統上是製茶業與蘭花栽培業的天下，所以許多青年退伍後的計畫，大多從事茶與蘭花相關的職業，然而在一個因緣際會之下，方政倫於退役後從父親那接手了200棵咖啡樹，自此開啟了他的咖啡人生。

目前阿里山的咖啡多為日治時代所遺留下的品種，因長期缺乏人力管理，也乏人採收，讓成熟的咖啡果實掉落後，又再次萌發新芽，不斷繁殖下去。方政倫的父親在17年前將無人照理的咖啡樹移植回家栽種，待方政倫退伍後全權轉由他管理，至今逾14載。方政倫全心投

樂野部落的傳統產業以種植茶葉與栽培蘭花為主。（圖片提供 方政倫）





採收咖啡果。果皮與果肉去除後，還得經過乾燥、發酵與烘焙的工法，才是可供烹煮的咖啡豆。（圖片提供 方政倫）

入部落未曾有人嘗試過的咖啡事業，不論是他的族人、家人，甚至他自己都認為這是不可行的行業，接下來一定會面臨許多挑戰。由於剛接手時，台灣的咖啡豆產量還很少，而且人工成本較高，造成咖啡豆單價偏貴，難以對抗低單價的進口咖啡豆，這不僅是方政倫面對的窘境，也是台灣咖啡豆普遍的遭遇，也使台灣咖啡豆難在台灣的市場占有一席之地，方政倫表示：「如果找不出台灣咖啡豆的優勢，就很難再繼續推動下去。」因此，他透過長時間的實驗，從徒手為咖啡豆剝殼，到用貨車來回輾壓數十回脫殼，甚至嘗試用烤肉架、炒菜鍋、烤箱、烘茶機等方式烘培咖啡豆，雖然經歷無數

因為阿里山傳統上是製茶業與蘭花栽培業的天下，所以許多青年退伍後的計畫，大多從事茶與蘭花相關的職業，然而，在一個因緣際會之下，方政倫於退役後從父親那接手了2000棵咖啡樹，自此開啓了他的咖啡人生。





方政倫更將咖啡店營造教學式的店面，由於從咖啡的種植、烘焙、研磨到沖泡皆由他一手包辦，因此對咖啡的瞭解與熱情，成為他最大的優勢，透過與顧客面對面的接觸交流，方政倫可以推廣咖啡相關知識，讓一般民眾對咖啡有更多的認識。



次的失敗，但在不斷的研究過程中，讓他徹底摸熟咖啡的特性，最終烘焙出高品質的咖啡豆，結果2007年首次參加台灣精品咖啡豆評鑑，竟然榮獲特等獎，隨後陸續參加的幾場國內外比賽皆有出色的成績，並得到評鑑的肯定，讓更多人開始注意到阿里山不是只有茶葉而已，還有品質一流的阿里山咖啡。

咖啡路上的苦澀

在咖啡領域中，方政倫從零開始摸索，對他來說是條漫長的路，但他抱持著好玩、甚至惡搞的心態，嘗試了各種天馬行空的方法，讓枯燥的咖啡產銷過程變得有趣，也玩出興趣，但在成功製作出好品質的咖啡豆後，則必須面臨生活中各種殘酷的現實。

「鄒築園」是方政倫籌備已久的咖啡店，在2009年8月1日開幕，但誰也沒料到幾天後，莫拉克颱風為南台灣帶來嚴重的災情，風災直接影響到「鄒築園」的營運。由於豪雨造成聯外交通中斷，民生物資與遊客皆難以抵達樂野部落，成為創業之路上的最大危機，但方政倫將危機化成轉機，藉由參加八八風災特展走出部落，將自家的咖啡產品推銷出去，拓展商業人脈。進行災後重建與沒有遊客光臨的那段日子，雖然難過艱辛，但靠著絕不放棄的精神與毅力，終於撐了過來，「鄒築園」持續發光茁壯，就如同品嚐咖啡一般，苦盡回甘。經歷過起步時的摸索階段與颱風無情地肆虐，方政倫對於目前的經營狀況感到樂觀，雖然觀光客也常因氣候或路況不好等問題，打消上山的念頭，讓山上的客源始終比平地來得少，但「鄒築園」店面所在的土地為自己家族所有，不需要租金，因此面對經濟支出的壓力，相對於都市承租店面減輕不少，加上方政倫將咖啡事業



2011年帶著自家的咖啡品牌參加台北市原住民產業博覽會。
(圖片提供 方政倫)



方政倫榮獲「2014年N235台灣高優質精品咖啡豆評鑑」比賽標準水洗組特等獎。(圖片提供 方政倫)

的經營融入自己的生活中，讓工作變成一種享受。

異業結盟 帶動部落經濟

曾經有人建議方政倫在自己經營的咖啡店兼賣簡餐，藉此增加客源與收入，但方政倫堅持不賣其他餐飲，他提到：「假如做餐，會讓人覺得咖啡只是附加在餐點後面的東西。」因此方政倫全心專注在咖啡的製作，也因為他的堅持，讓咖啡始終保持著良好的品質。此外，方政倫更將咖啡店營造成教學式的店面，由於從咖啡的種植、烘焙、研磨到沖泡皆由他一手包辦，因此對咖啡的瞭解與熱情，成為他最大的優勢，透過與顧客面對面的接觸交流，方政倫可以推廣咖啡相關知識，讓一般民眾對咖啡有更多的認識。

方政倫在咖啡業的成功，也為部落經濟帶來新的契機。由於阿里山為台灣著名的觀光景點，平日有許多國內外遊客造訪，因此方政倫與周遭的民宿、餐廳及手工藝工作坊合作，觀光客可以在部落內喝咖啡、認識咖啡，然後到附近的餐廳及民宿用餐住宿，還可以從事各種DIY活動，體驗民族文化。藉由與異業的結盟，不僅增加遊客在部落的停留時間，更促進部落整體的經濟發展。



打造鄒族特色的咖啡

雖然咖啡並非阿里山地區與鄒族的傳統產業，但身為鄒族的一分子，方政倫在其研發的產品上，努力將原住民族文化帶入咖啡事業當中，不論是代表鄒築園的商標或產品的形象包裝，皆可看見鄒族文化的元素，例如運用鄒族傳統黑藍紅3色、三角形圖騰與鄒族青年像等設計，徹底展現獨一無二的鄒族特色。至於在咖啡口味的部分，方政倫表示：「咖啡為專業的飲品，若隨意添加其他香料或食材調味，則會破壞咖啡原有的香氣與味道。」因此他認為目前仍要以推廣原味咖啡為主，透過參加各地的咖啡展覽、比賽與評鑑，讓咖啡玩家、買家認同其咖啡的品質，以此打下咖啡經營的基礎，待咖啡豆達到一定的知名度後，再嘗試將鄒族的傳統食材或調味料與咖啡進行搭配，創造出兼具品質與原住民風味的咖啡。◆

