

【鄉村旅遊】

隱身屏東大武山的芬郁



金石咖啡 恆久不渝



隱藏山嶺林間，避卻人世塵囂；
放眼幽谷絕壁，山頂雲霧繚繞。

屏東縣泰武鄉的自然之美與傳統排灣族文化，
總令人悠然神往。近幾年，住民努力推展咖啡產業有成，
山林裡除了芬多精外，還飄散著咖啡香。
在投身大自然的同時，如果能來一杯大武山有機栽培的
「台灣金石咖啡」，人生夫復何求。

台灣金石咖啡農產行

地址：屏東縣萬巒鄉赤山村東山路8～38號（沿山公路泰武紅綠燈路口）
電話：(08) 7832558 / 0919-975299

來自排灣族聖山 濃縮一甲子的香氛 台灣金石咖啡



泰武鄉長孫萬教
極力推薦台灣金
石咖啡

武山咖啡的歷史，需遠溯自60多年前的日據時代，那時，中央山脈的大武山區，即已有栽種咖啡，民國34年台灣光復後，這些咖啡園便任其荒蕪。

缺乏人工管理的咖啡樹，每年依循著季節開花、結果，紅豔似小櫻桃般的成熟咖啡果實，吸引棲息在大武山樹林間的鳥類、松鼠等前來覓食，當牠們吃下咖啡果實後，隨著棲息活動環境的不同，排出的糞便夾雜著咖啡種子，四處在山林間散播繁殖，如今已馴化成為大武山普遍的野生樹種，在森林生態中，扮演一定地位的角色。

張耀境說，大武山區的咖啡園，多數是栽種在原生樹林間，由於堅持採用半野生的有機栽培管理，咖啡果實的香氣、甘度、醇度，獲得學者專家、咖啡業者、消費大眾們的肯定與讚賞，而為確保強調是純正「台灣咖啡」的品質，咖啡農多採取自產自銷的方式。

咖啡達人張耀境(右)
與原住民咖啡農



採收烘焙下工夫

大武山區生產的咖啡，為追求完美的品質，成熟的咖啡果實，都是以人工一粒一粒地採摘下來，經過機器脫去果皮處理，成為生咖啡豆後，再經過發酵、水洗、曝曬、脫殼、烘焙等處理手續，才能使咖啡豆呈現出獨特的顏色、

現今，強調本土的「台灣咖啡」，品質已獲得國內外「咖啡族」的肯定與喜愛。其中尤以屏東縣大武山區生產的「台灣金石咖啡」，不僅替山區原住民的經濟，注入一股活泉，更有成為休閒產業新寵的趨勢。

歷經歲月的馴化

據經營「台灣金石咖啡」的咖啡達人張耀境指出，若談起大



咖啡花



結果纍纍的咖啡果實

大武山咖啡產製過程



咖啡生產加工全由咖啡農一手包辦



台灣金石咖啡庭園咖啡區



台灣金石咖啡休閒雅座

香味與口感。

烘焙咖啡豆時，最重要的是要將咖啡豆的內、外側都能均勻地烘透，不能太過而烤焦。張耀境強調，咖啡味道的優劣，有80%是取決於烘焙過程，烘焙工夫是調煮好喝咖啡最重要，也是最基本的條件，依照各人對咖啡的偏好，來選擇烘焙的程度，如有人喜歡淡淡優雅的清香，也有人偏好濃濃的甘醇口味，甚或獨鍾於焦香的風味。

有機的香醇濃郁

「台灣金石咖啡」產區的大武山咖啡園，分佈於海拔700至1,350公尺的山坡地，海拔高度適中，最合乎咖啡主要的生長帶。園區的環境背山面水，朝陽可以充分照射，午後不久，大部分的咖啡樹園區，陽光已經被山脊遮斷，隨時會飄來雲霧、水氣，提供滋潤咖啡樹成長所需的水分。

在咖啡園的栽培管理上，從培栽管理，到加工烘焙，整個生產過程全由咖啡農一手包辦。原住民咖啡農採用有機栽培，堅持不施用化學肥料，

也不噴灑農藥與除草劑，植栽間又採取較大的間隔，所以，咖啡樹樹態強壯，成長良好，生產出來的咖啡豆，品質香醇濃郁，不酸不澀，咖啡因也低，稱得上是極品的咖啡。

張耀境表示，大武山「台灣金石咖啡」的特色，是油脂夠、香氣濃、口感佳、喉韻好，凡是喝過的人，都會豎起大拇指讚賞不已。

當您到大武山地區登山、旅遊時，記得到沿山（185號）公路往泰武（北大武山）十字路口的「台灣金石咖啡」庭園咖啡區，品嚐來自排灣族聖山的高山咖啡。徜徉田園之間，喝著主人親手調煮的高海拔咖啡，眺望山巒美景，的確是人生一大享受。



1.人工採摘



2.脫去果皮



3.靜置發酵



4.日曬乾燥



5.脫除豆殼



6.機器烘焙



7.咖啡成品



總統夫人周美青與泰武國小的小朋友合影（泰武國小/提供）



陶壺在排灣族文化象徵生命的泉源



泰武國小著名的傳統歌謡隊表演（泰武國小/提供）



文化・美食・四季 屏東泰武風華

【排灣風情】

三珍寶

排灣族的傳統文化中，有所謂的「三珍寶」，包括陶壺、琉璃珠及青銅刀。為貴族階級的傳家之寶，具有很高的民俗藝術價值。據排灣族民間流傳故事，其所蘊涵的意義，陶壺與貴族誕生有關，象徵著身分地位；青銅刀與創造人類有關，是部落權威的象徵；琉璃珠與貴族貢品有關，象徵擁有的財富。

「排灣三珍寶」在婚嫁或身份象徵或糾紛賠償排解中，是必備的重要饋贈禮物。這三樣物品之所以珍貴，主要是數量稀少，都不是由族人生產製造，價值不凡。

陶壺是貴族婚禮中主要的聘禮，並在排灣族文化系統中，象徵生命的泉源。在排灣族傳統上，只有頭目、貴族才擁有陶壺，數量的多寡與好壞，象徵頭目家族的身分與地位的崇高。

琉璃珠頸鍊的多寡數，則代表頭目的地位高低，每顆珠子皆有不同的名字及固定排列位置。族人相信，戴琉璃珠會受到祖先的庇佑，且貴族與平民的珠子不同，也是身份階級的象徵。

排灣族非常重視打獵，擁有青銅刀，代表已成年，且有謀生能力。青銅刀的製作方法現多已失傳，大多為祭師或巫師使用。在刀鞘及刀柄部位，裝飾許多代表頭目地位的符號，用於祭典的同時，搭配傳統服飾。



石板雕繪

石板屋

排灣族的傳統石板屋建築，所採用的石材，係由當地山區採取的黑灰板岩和頁岩，先經人工簡單裁切加工，成為規則片狀的石板岩，然後再層層堆砌而成。由於石板的傳熱速度較慢，在炎熱的夏季，屋內卻涼爽無比，而冬季在屋

內升火取暖後，熱氣也比較不容易散發出去，具有冬暖夏涼的效果，所以，有許多老人家還是喜歡住在傳統的石板屋裡。



山之味

傳統服飾

稀有的服飾，華美的配戴，一般說來，為排灣族少數頭目貴族階層的特權。頭目家的女子們，不必透過特殊儀式，也無論是否未婚，都有權利配戴百合花飾，在髮際上，並可自由地插上珍奇花卉，以及最貴重的老鷹羽毛，頸後再懸下許多細辮子直到裙擺。而頭目家的女子，也不忘炫示其特殊身份和家世，所能擁有的琉璃珠頸鍊，以及其他珠寶財產等。



排灣族華美的傳統服飾

山之味

泰武鄉排灣族的美食，以取用的材料而言，都是以原住民生活傳統中，原本即已使用的素材為主；以做法來說，在烹飪的過程中，表現出單純的素樸，捨棄多重繁瑣的處理，保存了較多的原始風味。就烹調手法上，主要以蒸、煮、烤為主，其次才是以燙熟、涼拌兩種方式。

值得推介的「山之味」美食，是廣受歡迎的「吉拿富」。這種排灣族特有「山之味」的作法，與「阿拜」類似，是以月桃與假酸醬植物的葉子一起吃下，才能吃出「吉拿富」清淡獨特的滋味。



小米在排灣婚嫁禮俗占有很重要的角色



「排灣三珍寶」在婚嫁中是必備的禮物

【四季之美】

油桐花

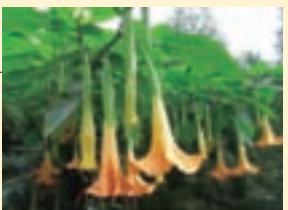
油桐，現已成為大武山區的景觀資源，春天新綠的桐葉蔽天，組成一幅美麗的圖案；夏天滿山遍開白色的油桐花海，輕風徐來，白色的花瓣輕輕飄落，為林間鋪上一層白色花雪，因而有人說—「大武山下雪了！」；到了秋天，桐葉轉黃，彩繪整片山林；進入冬天，當桐葉落盡，只剩光禿的樹枝，陽光穿林而過，平添幾分蕭瑟之美。



油桐花



咖啡花苞



難得一見的橙黃色曼陀羅

咖啡樹

在大武山區，由排灣族原住民所栽種的阿拉比卡品種咖啡樹，在每年2~4月即會陸續開出白色酷似茉莉花，帶有淡淡茉莉花香味的小花朵，花期僅有3~5天，當花朵凋謝後，會慢慢開始結長成鮮綠色的幼果，隨著果實漸漸長大成熟，進入9~12月，由暗綠變黃，到成熟採果期，再轉變為紅色。成長熟透的咖啡果實，宛如一顆顆誘人的紅櫻桃。



小米

小米

早期的山地原住民都以小米為主食，每逢喜慶宴席、送禮拜會、男女訂情，都用小米來代言，因而，小米的用途遠勝過大米（稻米）。

在原住民豐年祭的祭典中，小米為不可缺少的祭品之一。小米收穫乾燥後，經碾製成的小米，可用於做小米粥、煮飯、製餡、釀酒等。小米酒在原住民的生活、祭祀、禮俗上，占有很重要的角色。

泰武訪古尋幽



北大武山日出

泰武村境內原有的舊泰武部落遺址，是日據時期的鄉治中心，每年舉辦排灣族的成年禮，一定要到舊泰武部落遺址巡禮，不僅是懷舊尋根，也讓年輕族人瞭解早年祖先胼手胝足，為延續族群命脈而努力，惟因已頽廢多時，實有待整理修護，供作族人追根尋源。

吉貝木棉林

坐落於平和村武潭國小平和分校內，於民國35年，由台灣省政府所種植，約200株的吉貝木棉樹，目前，僅剩數十株高聳的木棉老樹，分散於校園四周，形成綠色屏障，和校園後方的山林相映成景。吉貝木棉樹的四季，各有不同面貌，5月一到，木棉果實爆裂，棉絮迎風飛舞，猶如夢幻之地，在炎炎夏日，筆直蒼茂的森林，翠綠涼意沁人。



泰武瀑布



舊泰武部落遺址



武潭國小平和分校吉貝木棉林

北大武山

北大武山別名「大武山」，在清初地圖上，載名為「傀儡山」，位於屏東縣瑪家鄉、泰武鄉及台東縣金峰鄉的交界處，海拔高度3,092公尺，為中央山脈最南端的主脊。由於台灣南部的天氣大都晴朗，當登上3千公尺的高山峰頂，可以眺望台灣海峽、巴士海峽、太平洋等「海洋大觀」，是台灣所有高山的山嶽中，都無法相比的視覺感受，尤其落日餘暉、日出晨曦與雲海相互輝映，景致美得和諧，讓人嘆為觀止。

北大武山與玉山、雪山、南湖大山、秀姑巒山，合併稱為台灣島上的「五嶽」，排行「老么」。其間原始林蒼翠蓊鬱，林相多樣複雜，除少數登山步道外，山區人跡罕至，為各類野生動物提供絕佳的棲息環境，政府已公告為「北大武山自然保留區」，是南台灣最重要的物種基因保存庫，台灣原生最珍貴的瀕臨絕種保育類動物雲豹最後的棲息地，就在北大武山區，推測也是台灣唯一可再發現雲豹的地區。

