1050919訪問阿布寬咖啡-(502林有寬的媽媽)

時間:12:40-13:20

地點:宜昌國小二樓圖書室

採訪:王柏鈞

錄音：孫晨智

記錄：曾昱庭

拍照：吳宇祥

B1.請問阿布寬咖啡名字的由來

阿布寬其實是有寬的綽號，我的第二個兒子，那他叫有寬，阿布是他的綽號，因為有一天我們全家人一起看怪獸電力公司的時候，發現我們家好像也多了一個阿布，當時的寬寬他也是剛好五歲，所以我們都叫他阿布阿布，因為他名字有寬，所以我們就叫他阿布寬。那當初我們要定阿布寬咖啡的時候，是由哥哥想起用弟弟的綽號命名。

B2.請問一天的工作流程怎麼樣？

工作流程的化原則上是要看天氣，視天氣的狀況而定，天氣好的時候才會烘豆，那平常像雨天或其他時間的話，大概會有一些比較零散的作業方式，像生豆進到倉庫之後，還有很多程序需要去特別處理，所以就會利用瑣碎的時間去處理這些作業。

B3.請問為什麼想開咖啡店?

我沒有開咖啡店，我只是一個個人的工作室，純粹只是烘豆的部分，會開阿布寬咖啡豆是因為自己的興趣，那家人喜歡喝咖啡，身邊也有很多好友喜歡喝咖啡，但是很多人接觸到的咖啡是對身體不好的咖啡，所以才想進一步跟大家分享，讓大家可以直接接觸到真正的好咖啡。

B4.請問這邊的咖啡豆從哪邊進口？

咖啡豆原則上是從國外，主要的話有衣索比亞、肯亞、努安達、巴拿馬這幾個主要的咖啡產地，直接透過生豆貿易商直接進口。

B5.請問最有特色的是甚麼？

因為是給家人喝的咖啡，所以所有的生豆都是經過精挑細選，而且一律只烘焙精品豆，而烘焙之前都會經過嚴格的手選，所謂的手選就是生豆進口商他們進口來以後，雖然說是高品質的生豆，但是原則上還是會有百分之三的瑕疵豆容許率，但是是因為自己要喝的，所以這百分之三的瑕疵豆一樣是會一顆一顆得把他挑選出來，那烘好之後還是會再做第二次的手選。

B6.請問讓你印象深刻的事情？

是暑假期間跟著我兩個兒子一起挑豆。

B7.請問有沒有感動的事？

全家人一起動手做，那這個過程也帶孩子一起了解咖啡的生產地、生產過程，雖然說這是工作的情況，但是我們會透過工作之間會談起針對食安風暴的種種事情，那透過咖啡讓孩子直接去了解甚麼才是對身體好的食材而不是食品。

B8.請問你知不知道創始人是誰？

創始人就是我本人，(問:家市集的創始人?)家市集的話就是有一位叫趙書琴，書是書本的書，琴是鋼琴的琴，趙書琴小姐發起的。

B9.請問市集對社區有甚麼影響？

友善環境耕作，以咖啡烘焙的過程來講，是新鮮供應，那還有就是提供社區一個「散步經濟」，大家可以就近散步帶著小孩，甚至帶著狗狗、心愛的寵物，邊走邊逛，促進社區的散步經濟。

B10.請問知不知道家市集的客人來源？

附近的社區民眾、粉絲、阿布寬咖啡豆的粉絲，也有慈技科大與慈濟大學的學生、東華大學的學生、老師。那家市集因為有個粉絲頁，所以也會有愛慕者遠地而來。

B11.請問阿布寬咖啡是從甚麼時候開始做的？

大約三年前，(大約三年前)對，大約三年前，才開始有跟好友分享，那之前的話都是家人自用。(謝謝您回答我們的問題，如果之後我們有新的問題或發現，我們會再訪問您) 謝謝！

B12.之前提到的散步經濟是甚麼?

散步就是一般的散步，這是我自己想的。

B13.請問生豆是甚麼？

生豆就是咖啡豆還沒烘焙之前它是生的，是不能食用的，他其實跟我們一班的食材「豆子」很類似，它經過烘焙之後才能萃取它的汁液。（我可以補充一點嗎？針對家市集給社區帶來甚麼影響，市集裡面的其他夥伴有人專門是提倡自備購物袋、自備容器、不提供一次性的袋子，那咖啡的部分呢，不提供一次性的杯子，歡迎到家市集的朋友自備杯子，或是使用我現場提供的瓷杯；那咖啡豆的部分呢也是有朋友自備罐子或袋子現場裝回去，針對環境提供一個永續的思考方向。）

B14.(家市集是透過FB的便利，宣傳甚至以最快的方式傳達訊息，但是他不會因為FB的關係而疏離了人際之間，他利用它的便利性，凝聚社區共同嗜好的朋友，聚集在一起，一起喝咖啡聊天，順便採買日常生活上的必需品。

B15.請問創始人的工作是甚麼?

他本身就是屋主，他提供他的車庫，讓自家生產多餘的產品能夠有一個共同販售的地點。

B16.家市集做生意的人都是社區的人嗎？

不全然都是社區民眾(有一些篩選的機制嗎？還是來的就全部都來？)這其實是比較針對友善種植，有點像好市集那樣，不完全要求一定要有機的，他只要是自己種植的，友善環境種植的都可以，那以我的咖啡來講，就是我自己烘焙的，而不是去批發或是有再二度加工的食品。暑假期間，也有比你們還小的小朋友自己作布丁現場販賣，他們是自己做的，只要是自己手作的都可以，豆子的話就是在友善環境之下種的，他沒有強調一定是要有機，但是他最初的概念應該就是家人享用不完的食材與好友分享的概念。

B17.請問對家市集有什麼期望？

我希望社區的朋友、遠到的朋友來到家市集，能夠感受到家的溫暖，可以品嘗一杯現煮的咖啡，大家可以坐下來或是三五好友閒聊話家常，甚至孩子們大家一起玩遊戲。

B18.請問對家市集的收穫有符合當初的期望嗎？

我只能針對我個人的部分，其實我當初會去家市集分享我的咖啡，是因為我去買饅頭，我在採買的過程，感受到所有的朋友是把你當好友，與你分享他的作物、他的作品，那其實當下我蠻感動的，當書琴邀請我一起加入他們的時候，我非常的開心，那就是因為這樣子加入了家市集的行列，我也希望，我身為家市集的一份子，我也能夠讓別人、讓來採買的好朋友們可以感受到這一份溫馨。

B19.（星期三有好幾位可以採訪，路邊講堂沒有固定，要廖老師有時間的時候，要先跟他敲定時間，因為他很忙，禮拜三是四點有時候是五點才到，原則上他是會到的，老師家就住在旁邊。我家住在遠一點點，他那個地方不明顯，有很多朋友跟我提過家市集）還有做麵包的小農小事、禾亮家、還有廖老師的自然農法的農作物，看他當天有生產甚麼，有時候是一個茄子，有時候是一串香蕉，不一定，要看它當天有甚麼。暑假期間比較多人會參與，家長會帶著孩子去，他們會自己手作，手作布丁或是甚麼現場就可以販售，他們會準備瓢更，我們那邊是不使用一次性的產品，這是想要推廣的理念。

B20.他(書琴)有一位民宿的朋友。針對市集比較特殊的經驗是，有一回在大太陽底下，有一個小女生背著大背包，戴著斗笠，滿身大汗走進市集，講著一口香港腔，他他走路走了一個多小時找到「家市集」，她在粉絲頁找到家市集，人正好在花蓮，就走了過來，她是外地來花蓮玩；其實好幾次遇到這樣的事情，有時有人就其著摩托車，他來的時候已經是傍晚了，閒聊之後才知道他晚上還沒有住宿的地點，跟我談的過程中，他就隨手把畫面畫下來，來記錄旅程的過程，其實家市集可以吸引共同理念的朋友，就算他可能是遠道而來，這應該是我在家市集遇到的感動的事情。其實廖美菊老師的開講是比較正式的開講，其實各行各業的朋友來，像醫生，自然旅遊的響導，我們喝咖啡談話過程中也會有一些收穫，針對他們比較專業的地方請教他，他也會教導我們。

B21.廖美菊老師路邊講堂的主要內容是什麼嗎?

答:如何養地，廖美菊老師有一塊養了二十多年的原始地，她採用「自然農法」，她就會講自然農法的運作過程。

B22.家市集有沒有遇到什麼困難或困境?

答:我私下了解，在經濟方面，它沒有辦法當作一份正職的工作，它只能是家裡種植的分享，不像一般市場正規的市集，會有那麼一份經濟的收益，如果年輕人在這裡把它當作一份正業的話，那麼它可能會收入不穩定，所以我們有一些夥伴轉行了，雖然這是他的興趣，但是沒有辦法支撐他的經濟，所以他只好捨取這部分，先固定他的經濟來源。

B23.您有沒有在其它的地方賣過咖啡?

答:我的咖啡都採預約制，沒有實際店面，是個虛擬商店，

B24.虛擬商店跟實體販賣有什麼差別?

答:實體販賣是實際面對需求者，它可以看得到商品，甚至當下他可以實際適喝，好了再買，虛擬的部分是，我的都是熟客，他們會先聽我的介紹，推薦直接預訂，烘培好了之後，再通知他們取豆，這樣可以維持豆子的新鮮度。

B25.還會用其他方法來增加收入嗎?

答:我不考慮收入，只是單純分享我的豆子。我烘咖啡是為了我的興趣，也想帶著孩子玩烘豆的流程，當我問我大兒子，我烘豆之後有什麼收穫，他說，對世界地理有更進一步的了解，因為咖啡產地的關係，帶動對地理的認識，這是哥哥給我的回饋。

B26.妳的咖啡產地為什麼大部分都在非洲。

答:其實我的中心價值，應該是平價的好味道，那麼生豆的來源就應該來自主要的生產國，主要生產國有一定的產量，所以價格是穩定的，我的肚子裡有公平交易及有機豆，這個部份我是想就由咖啡生豆的管道，到烘培生豆，讓我的好友直接去了解何謂公平交易、何謂有機?當我們終端消費者，在享受這杯咖啡的時候，要多負擔一點點成本，生產端、生產者有更好的福利提升。

B27.何謂公平交易?

答:它有一點複雜，公平交易是一個平台，生產者透過公平交易可以得到較高的報酬，公平交易的單位，也會特別照顧這生產者的下一代，會從教育或生活層面去改善，例如幫他們建學校，或改善他們的生豆處理場，讓他們有更高品質的生產，讓他們的下一代能安心就學，(公平交易可以在查一下)，另外荷蘭廠商有一個紅桃計畫(紅櫻桃計畫)，主要再依索匹亞，一般的咖啡豆採收的時候的，因為成本效益(考量)，他們是一次採收，無論熟的未熟的或瑕疵的一律採收，當地婦女比較沒有工作機會，因為是用機器採收，荷蘭廠商提供一個紅櫻桃計畫，讓當地婦女只採收成熟的豆子(果實)，因為成熟豆子是鮮紅的很像紅櫻桃，讓當地的婦女小孩有額外的收入(紅櫻桃計畫，可在網路收尋了解)

B28.有寬媽媽會透過這樣的機制來買豆子。

答:對，但還是要透過貿易商，我們會去蒐尋相關資料，貿易商也會提供給我們資料，就會挑選適合我們的生豆進來。公平交易及有機豆進來的的豆，就是它的瑕疵豆比率非常高，所一般商家不願意採用這樣的生豆，因為他要花很多時間去挑豆，要花很多成本，.......，如有想到其他問題都還可以問。