

六木的咖啡職人 林昭妤

讀 0

推文

2021-05-22 記者 王湘瑜 報導



▲ 走入六木珈琲焙煎所，映入眼簾的就是復古裝潢。(圖 / 王湘瑜攝)

「一生、二人、三餐、四季、五味、六欲、七情」，這是用數字數算人生，關於人一輩子的瑣事與人今生的所需。而「一屋、二人、三師、四季、五間、六木」，則是六木珈琲焙煎所創辦人林昭妤，對六木的態度和展望。

一屋，前身是新竹北埔老街裡的百年老房，曾是客家傳統擂茶店，如今在林昭妤的承繼下，創造出全新的質感與風貌，幾近脫胎換骨。踏入六木，彷彿踏入「精神時光屋」，所有的木質器物、桌椅與擺置、香氣與氛圍，匠心獨具，令人流連忘返。



▲ 六木珈琲焙煎所內的裝潢採和風設計。(圖 / 王湘瑜攝)



從日本萌芽的夢想

林昭妤有自己規劃好的藍圖，這座老屋是骨幹，是歷史與今時的延續，她要在這個地靈人傑的地方有新的「開始」，於是所有的整修、設計、器物收集、規劃與構思，花費了兩年的光陰，一手包辦。於是我們知道，這座位於北埔的和風老屋宇之所以溫暖人心，不僅僅因為設計得有美感，而是用心意和美好的願望在編織夢想。

夢想萌芽的起點在日本。林昭妤說，她在日本一個美好的地方，喝了一杯好咖啡，並不是甚麼驚天動地的宇宙爆誕，而是巷弄小店裡給她的一種幽微的震撼，關於擁抱歷史、愛慕人文、關懷在地的這份心情，她覺得羨慕，她也想要開一間這樣的咖啡店，跟生活有關，一間融入生活的咖啡店。

也難怪店裡揉入的和風是如此溫暖可人，帶著一點點的禪意、紓解人心的蔴花，以及一心嚮往的老靈魂。



▲ 六木珈琲焙煎所的二樓是「小鎮藝舖」，擺放著廖禮光的陶藝作品。（圖 / 王湘瑜攝）

二人與三師 撐起一番天地

而這間咖啡店，是由「二人」、「三師」的組合撐起了一方天地。22年前，林昭妤的父母就在北埔開了第一間的播茶店，因此對她來說，開播茶店對是駕輕就熟，而且她本身擁有東方美人茶初評員資格，對茶十分熟稔。但為了踏出舒適圈、帶來新氣象，林昭妤與身為咖啡師、在臺中已執業多年的老公高明祥，用250萬合開了六木，並與高明祥的甜點烘焙師妹妹三人合作，在六木為大家帶來咖啡、良茶與美味的手工甜點。



▲ 六木珈琲焙煎所的茶、咖啡與甜點，都是由林昭炫夫婦二人設計的。（圖／王湘瑜攝）

重視人文手溫質感的他們，親自烘焙咖啡豆，參加廠商的杯測活動或自行杯測、品評豆子的風味後，挑選風味最佳的豆子自己烘豆。身為咖啡師的高明祥安靜而專注，從最初豆種的採購、風味的評選、烘豆火候的掌控至最後一道的手沖過程，是一種敬業的全副武裝，為每一杯咖啡負責，是專業職人的精神。

此外，連器皿也是感官饗宴的延伸。六木與在地陶藝家廖禮光合作，使用堪稱藝術品、風格古樸卻溫潤順手的陶藝杯品作為盛器。廖禮光燒出的仿古生活陶藝品，不僅發揚陶藝之美，也讓陶藝走入生活、走入日常器物。他研發出能夠不影響咖啡與茶品的釉色，使兩相搭配相得益彰。



六木珈琲二樓展示間，擺放著廖禮光的仿古生活陶藝品。（圖／王湘瑜攝）

找對方向做就對了

林昭炫夫婦一年四季都在這裡，回歸本土、就緒迎來，規劃著更進一步的夢想：也許有一天，能夠擴展出五間店，把光芒點做火種，使其他地方具美感的老屋能夠擁有第二機會、創生出不同的火花，而不是隨著時間腐朽。

創業艱辛，起始是筆路藍縷的，從無到有的艱難及壓力不是常人可以想像。「但從來沒想過要放棄」，林昭炫表示：「這是一個心態問題，不要想著賺多少錢、多快可以回本。找對方向做就對了。」

在北埔老街裡營業，只能把自己安放進簡單的生活，知足樸實，並且把興趣融入生活中。這是她的態度，是六木的態度。



▲ 林昭妘夫婦兩人並肩合作，為客人準備餐點。(圖/王湘瑜攝)

保留人的溫度與感動

許多朋友找過她去開店，但是林昭妘都沒有答應。六木是自己要全權負責的，每一道細節她都可以自己掌控，也必須是自己掌控，呈現自己的風味。林昭妘說，當一個經營者是很累很累的事，開業時要站12小時，忙完了要自己整理環境，不可能說下班就下班、說抽離就抽離，是全然的與「生活」融合在一起。但就像「烘焙」這件事一樣，要在高溫下保留咖啡的風味，人也要在高壓下，保留人的溫度與感動。

林昭妘說，「你只要來過我就會記得你，不論對六木的評價好不好，都是我的貴人。今年2020的大年初一，我們第一天開業，第一組客人是一個很快樂的一家庭，離開的時候，也是很快樂，我就覺得開對了。」

「來的時候有溫度，回去的時候也有溫度。」林昭妘笑著說：「我對六木將來的期許，是想要跟大家分享，咖啡可以不只是咖啡，這裡是一個有生命力的延續。我希望向大家分享這個令人自在的空間，分享自在且能自我安頓的安穩感受，並不僅僅是因為我們的咖啡而提振精神。」

從一屋到六木

六木想要做的，是藉由用心布置的空間、用心烘焙的甜點、用心沖泡的茶與咖啡，讓所有無心踏入的、慕名而來的，都能是賓至如歸的。

也因為充滿著熱忱、不斷地分享，每每有客人向她問起茶、聊起咖啡，林昭妘都會像獻寶的孩子那樣，仔細又詳盡的介紹起來，介紹到後來，客人常常會問她要不要乾脆開課教品茶、評咖啡，畢竟其中的眉角完全不亞於品評美酒。林昭妘表示，如果有機會的話，她完全願意、樂意免費開課程。看著林昭妘完全樂在其中的樣子，就會有一種錯覺——不是她開了六木，而是六木找到了她。

至於最後的謎底：六木為什麼要叫「六木」呢？六，是一個幸運數字，六是門牌，木是老房的木。六木咖啡館不是一個人撐起來的，是二人，是三師；不是一時的經營，是四季；夢想不只侷限一方，是五間。

歡迎來到六木咖啡焙煎所。

北埔和六木 老地方新文化

任何一個擁有「開咖啡店夢想」的人，都應該去拜訪六木：比如「把一件事做到極致」可以是甚麼樣子、在地化與生活化可以怎麼融合、美感的設計可以怎麼發揮、文化與技術如何相輔相成等

等。

而願意留在家鄉創業的年輕人又更加的稀缺了，六木不僅在人潮錢潮都相對稀少的新竹北埔開業，還要與當地的老化做反抗，進而「擁抱」這份「老」，用創意使這份「老」得到新生。

林昭妘夫婦在開店前「如何培養自己身懷的技藝」、「如何找到發揚熱忱的管道」，是更難得的規劃能力。我們在六木看見的，是他們的信念：「讓自己更有價值」已經不夠，而是「讓自己的價值與土地的價值相互融合，並且也讓上門的顧客同樣相信這份價值」。

而回歸本源，品茶的技术、烘焙咖啡的技术、製作糕点的技术、融合優秀陶藝品化為實用的想法，全部都是實力的堆疊與累積，以及夥伴之間的努力互持相扶。

六木跳脫一般人對「文創」、「文青」的狹隘想像，畢竟真槍實彈出來的東西，能吸引到真正懂品味、也珍惜好物的客人上門，這樣「惺惺相惜」的情緒，其實是林昭妘執業以來獲得的最大動力。（王湘瑜）

將花園帶進校園 林雨濃打造花院子

卸下武裝著上圍裙 鄒俊宇傳承溫暖滋味

▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2021 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0