



老房子 薑是老的辣 · 屋是舊的妙

文圖／徐仲

她來自義大利，叫做Alice Nicoletta，未婚，身材動人，笑容甜美。她雙手按在胸口，雙眼含著淚光，語氣激動地對我說：「Oh！This really touches my heart。（這真的觸動到我的心弦啦）」我默默點頭，臉帶微笑，心中了解她說這句話的動機和我的長相無關，僅僅是為了讚嘆今天的午餐罷了。

到底是怎麼樣的午餐，可以讓一位少女感動落淚呢？其實很簡單，只是一碗鑼邊炒、一碗湯圓和一個紅龜粿。料理雖簡單，不過規劃這頓飯的過程可不容易呢。



鄉間民宿最貼近農村

當東方遇見西方

當初在為義大利美食科技大學（University of Gastronomic Science）的學生規劃行程時，我希望每個參觀的定點都能包含文化涵養和觀光潛力。來到宜蘭這一站，上午請「橘之鄉」的老闆洪美芳女士當講師，介紹台灣的蜜餞產業，並與義大利克雷莫那市（Cremona）的芥末水果蜜餞（Mostarda di Frutta）做比較；下午到五結鄉，請「阿萬之家」介紹以甘蔗煙燻的傳統鴨賞產業，並以特瑞提諾·歐特·雅地爵（Trentino-Alto Adige）區的思貝克（Speck）煙燻火腿做比較。

扯上義大利的芥末水果蜜餞和思貝克煙燻火腿，只是為了喚起這些義大利學生的熟悉感，避免有先入為主的飲食文化衝突，然而午餐呢？午餐該如何安排，才能讓極為依賴家鄉料理的義大利學生放開懷呢？

就我來看，宜蘭是離大台北最近的米倉，也是都市人體會農家悠閒生活的好去

處。

我請員山鄉農會協助，以1860年代建構的林家古宅做為午餐地點。這是宜蘭地區保存完整的三合院建築，中門的公廳，左右的側室，雙層的起翹燕尾屋脊，紅瓦白漆，古宅的周圍環繞著綠油油的稻田，洋溢著台灣農家風情。

三合院的廣場上，一群媽媽們正忙碌地準備各式食物，這是員山鄉農會的「田媽媽家政班」，一群婆婆媽媽不知從哪裡弄來一個石磨，架起一個木桿，讓學生親自動手，體驗磨米漿的辛苦。

她們採用最傳統的米食製作法，以棉布裝著米漿，然後用竹竿壓去水分，接著要求大夥兒一起動手做湯圓、捏製紅龜粿、燒製鑄邊粿……。語言雖然不通，但笑容是國際通用符號，套句Alice Nicoletta的說法，這種看著媽媽們準備料理的感覺，好像到了義大利的鄉村般，也是由媽媽們一起為訪客準備簡單麵點，沒想到橫越歐亞大陸後，能在台灣看到相似的場景，這一頓飯，除了看到米食的多變性，還讓她體會了深厚的人情味和熟悉感。

我正對於Alice Nicoletta的讚美而感到有些飄飄然時，另一位來自拿坡里的Mauro Avino問：「不知道有沒有旅行社專門規劃這類旅行？我想下回帶著朋友一起來體會台灣的農村知性之旅。」

呃，把這行程做成常態觀光？這我倒是沒想過，一旁的農會幹部聽到後，高興地表示只要有人申請，就能全力配合。Mauro Avino看出我回答時的遲疑，拉著我問：「難道你們不流行三合院這類的建築觀光團？開玩笑，這種老式的中式住宅美極了……。」他伸展雙手迎著風，表示宜蘭這種在稻田中的農家景色有著極大的觀光潛力，如同許多觀光客喜歡到義大利住古堡般，能到傳統的紅磚三合院睡上一晚，了解台灣的稻米文化和農家精神，是非常有宣傳力的台灣體驗。

老房子的感染力

住宿的話頭一起，大夥兒就開始聊起來。Alice表示，這3天來，看到雜誌提到住宿資訊時，許多台灣的經營者特別喜歡強調



宜蘭蜜餞解說課程，讓學員了解台灣的水果保存法

「地中海」、「歐洲風情」等字眼，讓她非常費解，她表示：「我是來旅遊的耶，至少我不想大老遠飛到台灣後，還要住在『歐洲式』的房子，你們如果到義大利旅遊，應該也不會花錢找個三合院住吧！還有由雜誌的照片看來，這些刊登廣告的民宿都很『新穎另類』，不知道這些風格和台灣的形象有沒有關聯性？」

對於她的疑惑，我不知該如何回答。我不禁自問，是否台灣的民宿經營者比較在意島內的市場，忽略了可以賺外匯的國際觀光市場？我內心了解，現在新一代的建築師喜歡走出自己的特色，將三合院視為過去的建築模式，然而我必須再次自問，這些追求「個人特色」的建築，如果彼此沒經過協調，難道不會影響整個地區的景觀嗎？外國旅客又為何要特別飛到台灣體會這種「個人特色」的建築呢？

想了想後，我只能哼哼哈哈表示有錢的人是老大，房主高興蓋怎樣的風格就怎麼蓋，這就是台灣自由的地方，不像歐洲對於建築有一卡車龜毛的規定啦。講著這種言不由衷地回答，我不禁思考，每回和朋友討論起如何協助農民增加收入時，我們總將焦點放在產品改良或是進行外銷的可能性，偶爾也會考慮帶著對農業有興趣的團體，進行產地到餐桌的農村觀光。不過我卻從沒想到，台灣某些農舍也是一個潛力極大的觀光市場，如果經營得當，對農民來說可是多了一項收入，尤其是一些老房子，在某些國際旅客眼中可是別具特色呢！

說來慚愧，忽略台灣農莊民宿發展的我，每回到歐洲選擇住宿地點時，卻都盡可能避開城市的旅館，選擇鄉間的農莊民宿。



國際旅客對於亞洲的米食文化有高度興趣，自己動手做紅龜粿，很有意思呢
比如如何磨米漿

對我來說，旅館固然舒服安適，但總是少了一點「人味」，一種能體驗當地生活的感覺。

有回在義大利南部的普格里亞(Puglia)區旅遊，我找了一間名為瑪椎利亞·皮烏渠(Masseria Piu'ri)的民宿，這間農莊四周除了橄欖樹外，只有一望無際的麥田。農莊主人和我到倉庫，要我幫忙將她自己種的杜蘭小麥抬到車上，帶著我到鎮上的磨坊，將小麥磨成粉(Semolina)。當天晚上，她使用這批麵粉，教我做當地最具代表性的歐瑞奇耶特(Orecchiette)麵，烹煮著前院種的茄子、番茄、彩椒等當前菜，加上自產的蜂蜜、葡萄酒、橄欖油等，一頓晚餐吃得愉快極了。飯後主人指著後院養的山羊、雞隻及肉兔，表示下回我多帶些朋友(當晚旅客只有我一人)，早點預約，除了狗之外的動物都可拿來加菜哩。

諸如此類的例子多不勝數，在西西里，我住過柴房改建的民宿，在希臘，我試過百年馬廄改造的房間，這些跟著旅行團不會經歷的事蹟，都是我回台灣後可與朋友分享的經驗。

話說回來，經營農莊民宿並不是請農人在農舍中空一間房，然後就可以到處招攬客人。以我在義大利南北各處旅行的經驗，政府非常在意這個市場(任何和觀光有關的市場)，經營農莊民宿必須遵守一套嚴格的法律，例如可以營業的月份、房間的衛生安全管理必須是由專人處理等，這些規範讓我可以安心選擇偏遠地區的農莊民宿，有些位於山頂，有些需開車繞著小路走數小時，不論在哪裡，都有著基本的品質保證。

台灣之美跨出去

台灣該如何發展有台灣特色的農莊民宿

呢？咱的政府又能在法令方面給予怎樣的規劃協助？要如何才能保障這類的旅遊不會破壞農民原有的生活？一連串的問題在腦海晃過。然而，對我而言，大多數的問題都是無解，只好和義大利學生們結束這

個話題，繼續下一個行程。

兩個月後，一位網友到台北找我。我們由這次的義大利學生之旅談起，話題帶到宜蘭林家古宅，當我感嘆不知台灣能否有機會發展農莊民宿時，他表示，自己正是個道地的宜蘭人，對我所描繪的藍圖有著極高的認同感；另外，他對於老房子有著不可自拔的迷戀，最近剛在台南市某菜市場租下一棟有50年歷史的舊宅，準備仿效京都的町家俱樂部，將傳統老宅租給短期的國際旅客，這次前來看我，正是想討論該如何幫國際旅客規劃飲食地圖——不強調高檔美味，只強調庶民小吃；不引薦熱門小館，只推薦走路便可到達的店鋪。希望國際旅客能以融入當地生活的態度，了解食物和當地人的關係，進而體會到不需言喻的台灣文化。

喔！老房子與食物的結合？有意思，這讓我想起將來推廣台灣的農莊民宿時，應該要強調傳統飲食教學這個點子。舉例來說，婆婆媽媽們可以教導到訪的國際旅客怎麼燉肉（吃不完還可打包）；到菜園摘青菜來個現炒秀；示範各種米食加工品；季節恰好時，帶頭做些醬瓜或醃菜。

我和這位網友愈談愈高興，點子愈想愈多，甚至想到可請做麵線的阿公到三合院來個示範秀。他當場表示，等時機成熟，一定要回到宜蘭，整合具有觀光價值的老房子，讓世界看見台灣的美。

這位網友叫做游智惟，他希望組個老房子俱樂部，專門經營國際旅客。訴說著這個夢想時，他的眼神堅定，帶著些許六年級生對於社會責任的省思。我忍不住想對他說：

「Man！This really touches my heart……。」

京都町家俱樂部：<http://www.kyoto-machiya.com/>
台南老房子資訊：<http://www.wretch.cc/blog/ohworkshop>
天空的院子：<http://www.sky-yard.com/about.asp>