

「光刀」換鐵鎚 電玩變寫生(3)

從3+1到4合1

文／陳燕銀 社團法人台灣休閒農漁業文化創意協會 理事長
攝影／葉美秀 輔仁大學景觀設計系 教授

透過一項項親近與接觸自然的農業體驗活動，讓岸榮找到在人群中的自處之道，更自在地融入農遊體驗中，並發現箇中趣味。自此，原來的3個教授帶著1個電玩少年的3+1旅遊團，融成為4合1農業體驗團。

第12天的行程，是進入茂密的樹叢裡採野生攀藤。我們拿著開山刀，從樹叢中砍下整株藤，有些還帶著葉和刺。岸榮則在一旁幫忙用剪刀把藤葉剪下，3個人合力拉著長長的野藤仔細剪開。有些還糾纏在一起，必須繞好幾圈才解得開。本來拿著照相機拚命搶鏡頭的葉教授也乾脆把相機擺在樹邊，參與了剪藤的活動。

販賣「過程」而非「結果」

整理好一定數量的野藤運載下山後，幾個大人開始興致勃勃地討論著如何把藤枝編成籃子，岸榮表示他不喜歡這個玩法，便詢問我：「可不可以在旁邊玩火，把一些不要的雜木和我們用剩的藤枝燒掉？」我想了一下，有條件地答應了。於是他玩他的火堆，我們編織我們的藤籃，各自在山林裡玩了起來。我們幾個大人認真地把採下來的藤枝一條一條分門別類地整理一番。顏教授畢竟是一個大男生，站在一旁，歪頭搔耳、皺著眉頭，不論怎麼說明也不懂這些看起來如此粗硬、雜亂、長短不齊的藤枝，如何變成一個漂亮的籃子？他一邊看

著藤枝，一邊幫我看著孩子玩火。

過了許久，藝術籃子終於逐漸成形了。真正體驗到何謂成就感，也終於領悟休閒農漁業販賣的是「過程」而非「結果」的真髓。這也讓我日後在各地為業者上課時，能回答他們最困惑的問題：「百貨公司應有盡有，又精美得不得了，我們拿什麼跟人家競爭？」

敞開心房，融入農遊體驗

天色漸漸暗了，我們雖有一點不捨，但還是得回去了。岸榮自願一個人到河邊扛水，負責把火熄滅，並清除乾淨。其實只要尊重孩子的興趣，讓他自由發揮，不需要一一叮嚀，即使得去很遠的溪邊一桶一桶扛回頗具重量的水，他也會願意肩負起該盡的責



岸榮認真地幫我們剪掉藤葉



很長的藤需要3人合力才能剪開



雜亂、粗硬的藤要怎樣才能編成漂亮的籃子？



岸榮在旁邊找到一塊空地玩火



陳教授和葉教授完成的藝術藤籃插上小花，不錯吧！

任。

回程時，岸榮一個人站在開了車頂的後座上，彷彿是個威風凜凜的將軍站在閱兵台上，接受矗立在道路兩旁，站得筆直的士兵的行禮般，而他也向這些大樹含笑答禮。這簡直就是《小人物狂想曲》這本文學名著中的情節。我一面欣賞山林景致，一面在內心裡不斷重複著：「感謝老天，沒有電玩真好！只要離開電玩，每個孩子都可以發揮無限的創造力。」同行的人看到他終於能敞開心胸，融入我們的農遊體驗中，內心的感動和欣慰實在非筆墨所能形容。

先返璞歸真，再談團隊合作

下一站是體驗蕎麥從種子經過脫殼後，磨成粉、擀、和切的歷程。岸榮在一旁很專注地看著我們磨蕎麥粉。82歲國寶級老師傅教我們如何從粉加上海苔醬後，和成麵團，



從桌邊吹一口氣通到對面，麵皮厚薄均勻才算及格

擀成一片像10人圍坐的圓桌面一樣大的餅狀，接著以手工切成細緻有彈性的蕎麥麵條。

岸榮起初只是站在旁邊歪著頭看，他不太相信我們這幾個靠「嘴巴」吃飯的教授能和老師傅較量，因此他聰明地加入了師傅那一組，也開始和師傅學習起怎麼用手工把麵團擀成一片又薄又大的麵皮。其中一個有趣的體驗是：檢查麵皮是否厚薄均勻。也就是從桌邊吹一口氣，氣能通過擀好的麵皮，順利到達對面才算及格。有些人輕輕捲起麵皮的一角，用力一吹，麵皮馬上像個大帳棚一樣鼓得圓滾滾的；有些人不服氣地先怪吹的人肺活量不夠，所以氣吹不過去，絕對跟他的作品水準無關。從這裡我們真實體會到，



親自體驗蕎麥麵製作過程



孩子負責的從河邊提水來熄火並收拾清理

「農業體驗」畢竟是休閒旅遊的一個節目，生動有趣的團隊合作體驗過程其實比美味重要得多！這也是日本最近很多高科技人才和醫師在職訓裡，採用很多農業體驗資源的原因，「往返璞歸真，才能團隊合作」，這是他們的

成功經驗！

與顏教授和葉教授比賽切麵條的過程，挑起了岸榮的興緻，投入各種動手操作的體驗。岸榮想到他在日本吃壽司時，專挑一種上面有一層厚厚的煎蛋皮，這種煎蛋法既獨到又特別好吃，於是便主動要求師傅教他做法。其實有好多事情，大人心裡也有同樣的想法，只是礙於情面和禮貌不敢開口，既然岸榮開口了，師傅也欣然答應，所以大家都順便搭了一趟便車，免費多學了一項寸し蛋體驗。孩子也得到一群圍觀者的歡呼鼓舞。至此，我們原來的3加1（3個教授帶1個臉臭臭的青少年）團，正式發展成4合1農業體驗旅遊團。

貼心服務·整體行銷

接下去是到森林裡做手工石窯麵包的體驗活動。岸榮一看見沿路跟我們一起的那兩個日本小女孩，直接的反應是：又要熬過一



發酵室



體驗製作麵包

陣子幼稚單調的時光。於是一個人撐著傘走向木造發酵室，即負責燒木材的熱窯。這個多功能的新柴石窯，可真是一舉數得。前面部分可以烤麵包、Pizza、蛋糕、脆餅等等，利用後面



多功能新柴石窯

冒出來的煙，還能夠燻魚、燻肉乾呢！
我們做成的麵包送去發酵後，再打蛋刷在上面，這樣烤出來色澤才會漂亮。因為岸榮拚命地將森林裡的木柴送進窯裡燒，所以溫度太高了，師傅怕高溫會把麵包烤成木炭，所以教岸榮用麵粉往石窯裡灑，等到麵粉燒黑後再用特製的長柄掃帚掃出來，可以有效達到降溫的效果。

而農協工作人員則貼心地將現採蔬果事先洗好，並將刀具和砧板都消毒過，用錫箔紙和紗布包起來。這些準備工作其實是很麻煩和費心的。我常在訓練農遊服務人員的課程裡，要他們記住兩個原則：「一是怕麻煩的人不要從事服務業；二是越麻煩的事情，越有錢賺。」

燻魚體驗後，每個遊客千辛萬苦才燻好的魚，大家都捨不得吃，有人把他當作藝術品，放入畫框製作成裝飾品；也有人向農協要了一個紙箱和明信片，文情並茂地寄給了親友。聰明的農協只提供一種中型紙箱，裡面如果只放一條魚其實有一點可惜，也顯得有點小氣，所以片品村的特產如蘋果、番茄、醃蘿蔔、納豆、全日本粒型最大的花豆、黑白交錯外型可愛的熊貓豆等等，都隨著這條魚一起宅急便到日本全國各地了。

(待續)

