



最貼近庶民的生活場景 菜市場

文圖／徐仲

「這個人該不會是你吧？那張臉怎麼這麼嚴肅？」朋友自YouTube搜尋到一段影片，片中的我對著一群義大利學生直喊：「No！No！No！……。」

「呃！不是嚴肅，那個…那個是我被嚇到的表情啦。」我無奈地搔了搔頭，說出這個讓朋友無語的答案。說句老實話，我才感到鬱卒呢。

當天我帶著義大利學生到了花蓮，請研究阿美族飲食文化的吳雪月老師帶隊，到賣原住民食材的吉安市場，一邊講解一邊採購，準備晚上到花蓮國際餐旅學院進行原住民餐點教學。在原本的設想中，這趟由市場

到餐桌的規劃，應該可以讓學生們對台灣原住民菜系有著深刻印象，沒想到，當吳

雪月老師才講解三、四樣食材後，這群沒看過台灣傳統市場的學生，眼中就全是小星星，好幾個傢伙的腦袋轉來轉去，明顯地心不在焉。那副表情我太熟悉了，用一句話形容就是「我·想·翹·課·自·己·看」。

我深深了解國外的教育手法和國內不同，與其要求他們規規矩矩地聽課，不如讓他們自己去摸索，然後再自由發問。求得吳雪月老師的同意後，便讓學生自己走走，體會「逛市場的樂趣」，沒想到，這個決定卻是我的一場噩夢。

「嚇！你買了一隻活蝦，然後用手剝殼生吃？因為電視中的日本人都是這樣吃的？」

「什麼？你買了一個味道詭異的東西，讓我看看……，孩子，那是榴槤呀！」

「等一下，有人想試試生牡蠣的味道和生蠔有什麼不同？那傢伙在哪邊，快點阻止她！」

本來呢，隨便亂吃也沒什麼了不起，了不起花些時間熟悉馬桶的構造，但問題是，我是這群阿兜仔的保母，今天晚上住的是四人房，只有一間廁所……。



逛菜市場是了解當地當令新鮮蔬果的最佳途徑

一連串驚嚇事件後，我決定將逛市場時間縮短為15分鐘。然而，這個決定一出，學生們馬上不幹了，就差點沒舉抗議牌。就他們的看法，難得由歐洲飛過來，看到如此貼近庶民風俗的傳統市場，沒安排2小時就很對不起他們了，15分鐘簡直是剝奪他們的求知權。

觀光市場有賣點

「台灣的傳統市場實在太棒了，許多東西在歐洲都看不到，為何你們不花點錢將環境做些整理，然後發展這項觀光行程呢？這種由菜市場到餐桌的旅程絕對是個好點子！」來自北義的Francesco Bedussi大聲嚷著。

花點錢重新規劃？用傳統市場招攬國際旅客？噢，這個話題好熟悉呀！

一個月前，恰巧聽聞台北市市場管理處將舉辦數場活動，推廣傳統市場再造。我和幾位朋友對這些活動既是期待又是擔心，有些朋友期待藉由網路票選「天下第一攤」的活動，可以帶動下一代多花時間了解傳統市場；有朋友擔心主辦單位僅為了辦活動而辦活動，後續是否能有相關發展？在我們的談話中，最具爭議性的就是傳統市場再改建。

「那些喊著要重新建設發展觀光的人，到底懂不懂什麼是傳統市場？」其中一位個性衝動的朋友嚷著，他向來主張傳統的菜市場就是個交易的場所，這種自然形成的場所是庶民文化的一部分，雜亂吵鬧正是活力和特色所在，任何過度干涉都可能讓市場失去原本的意義。

「想要安安靜靜、清潔整齊，乾脆帶那些觀光客去看超級市場算了。把建築弄漂亮了，卻壞了原有的活力，使顧客流失，那不如不改建。」他表示，如果改建指的是加強遮雨設備或排水系統等，那政府責無旁貸；若是請一些沒在當地住過的「專家」，忽略結合在地人文與歷史情感，以「推廣觀光」的名義再造，這樣的作法很難讓人接受。

「我很懷疑，傳統市場要發展什麼國際觀光？老外又不會講中文，看得懂我們的市場文化嗎？總不會有人專程飛到台灣的傳統市場，只為了看看有頭的雞或是有鰓的魚吧！」另一位朋友開起了玩笑，他的美國友人大多覺得亞洲的傳統市場很血腥，那些肉販魚販的貨品陳列方式，可能會傷害兒童的心靈。



有時熟悉的品項，在國外的販賣模式會有眼睛一亮的賣法

當時大夥兒的哄堂大笑猶在耳邊，然而當我看著這些義大利學生一臉興奮逛著市場，拿起相機對著鮮活的海產猛拍的樣子，不禁想著：「傳統市場真的不能吸引國際旅客嗎？」

我站在吉安市場的走道上，環顧四周，一聲聲「過來看看」、「來喔來喔」的叫賣聲此起彼落，數台機車載著菜籃騎進市場，一箱箱的水果和鮮豔的蔬菜四處陳列，婆婆孀孀穿梭在肉舖或魚店間。我知道，這群學生是被市場的活力感動，想多花些時間體會台灣人的生活，同時我也感到疑惑，這類型的觀光客多嗎？能創造多少利潤呢？要怎麼做才能兼顧台灣市場文化和賺取外匯呢？

就在此時，一位來自北義大利皮爾蒙特區的女學生Eliana Bruno大聲叫嚷：

「哈囉！你幫我看看，這個是不是荔枝？果皮怎會帶點綠色？」

她愉悅地表示，荔枝是她非常想看到的一款水果，在她的家鄉，有一款名為Moscato di Asti的氣泡甜酒，這款由Moscato葡萄釀出的酒有股類似荔枝的香氣，這輩子她不知聞了多少次「荔枝味」，卻在台灣第一次看到新鮮的荔枝。

「總算找到荔枝了，不過，這個市場這麼大，物產那麼多，找起東西非常麻煩，不知道有沒有英文的導覽圖，或者有意願協助導覽的志工呢？」Eliana揮汗問著。我無言地指指自己，心中暗暗腹誹，選擇翹課的明明是你們……。

然而Eliana的問題，卻讓我想起一段和傳統市場導覽有關的經驗，那次是到西班牙拜訪巴塞隆納的聖卡特林納（Santa Caterina）市場。當時透過申請，請專業的市場導覽人員帶著我和幾位朋友，一路和各攤小販打招



巴塞隆納的聖卡特林納(Santa Caterina)市場



要找稀奇古怪的東西，來傳統市場就對啦！

呼，不論是賣雞蛋的、賣火腿的、做乾果生意的……，在西班牙人的熱情招呼中，我順理成章地接受「試吃招待」。在導覽員媲美編劇的解說中，每一個攤販背後的血淚奮鬥史都可以去拍電影了，這種逛市場的方式，不僅僅是開眼界，還讓我有種融入西班牙生活的感覺，難怪這個十九世紀的舊市場在1997年被政府重新改建後，能夠成為著名的觀光景點。

經過市場導覽員的分析，整個巴塞隆納市有40多座傳統市場，經過改建後，卻沒有一個能複製聖卡特林納市場的經驗。歸咎起來的原因可能有三個：

第一、它位於鬧區中，附近的交通便利，適合背包客自助旅行，且可以依著參觀人數申請導覽志工。第二、當初設計的建築師Enric Miralles及Benedetta Tagliabue，除了市場外圍保留正面及左右兩面的白色石拱牆，更以20萬塊的六角形瓷磚鋪製出波浪狀的屋頂，將古蹟和流行做了很棒的結合。第三、以不影響原本的攤位架構為原則，市場的二樓建了一個會議室，參觀的團體可以在此聽取簡報，偶爾還可以舉辦食材品嚐會或發表會，讓市場的功能更多元化。

我不禁想著，如果台灣想以傳統市場做為招攬國際觀光客，或許可以參考聖卡特林納市場的經驗，選一座最適合觀光的傳統市場進行改建，將人文、歷史、物產等所有元素皆融入。至於其他的傳統市場呢，改建時還是以功能性為主，市場畢竟是個買菜的地方，不用全力發展觀光吧！

與社區餐館結合

「你說的我不同意，發展傳統市場的觀光為何一定要改建呢？為何不和周遭的社區居民合作？比如在佛羅倫斯傳統市場附近，許多開烹飪教室的老媽媽們，就喜歡帶著觀光客到傳統市場買菜，一邊教廚藝，一邊讓觀

光客熟悉食材的義大利文。」來自拿坡里的Mauro Avino聽完我的建議後，出聲表達自己的看法。

這樣一說，我倒是想起在西西里旅遊時，拜訪過許多旅遊書都會推薦的Catania大市場。這是個露天的傳統市場，那四處堆放的西西里血橙、醃製的鯷魚桶、各式乳酪，溼黏的地板、雜亂吵鬧的環境和地上的廢棄物，直到現在依舊讓我印象深刻。然而，這個市場最迷人的一點，就是每個攤販都和市場周圍的小餐館有著些許關係，往往當我向魚販問完魚的品種名稱後，他就會建議我買一條魚到某家餐館享用；不同的攤販有著不同的餐館口袋名單，聽著他們述說每樣食材到餐館會成為哪道料理，讓我那趟旅程格外有趣，這也是個市場和附近社區結合的好例子。

「我也覺得不需要花大錢改建，倒是覺得台灣傳統市場的攤販，似乎不太注意產品擺放時的美感，這點如果能加強，也可以是一種觀光特色哩……。」Eliana在一旁加入討論，天生注重時尚美感的義大利人，讓她對攤販的擺設很有意見。

咳，這樣說似乎也有道理，我回想起國外幾個「觀光市場」，許多攤販皆能透過擺設顯出自我風格。或許有一天，我們能舉辦一場「傳統市場攤位設計」評比，請一些知名的時尚雜誌協助，讓建築師、設計師、美感專家等，一同選出最具特色的傳統市場攤位擺設，鼓勵有自我風格的攤販，藉由擺飾介紹自己，循序漸進，看能不能如國小課本講的一朵小花，激起全民市場美感運動。

就在我們一群人探討起傳統市場的觀光遠景與規劃時，頗富冒險精神的Marco Servetto跑來問我：「老兄，剛剛有人請我吃這個綠色的玩意，他吃幾口後會吐出紅色的汁液，看起來挺有趣的，請你告訴我去哪裡買好嗎？」

吃檳榔？喔，都忘了，對國際旅客來說，傳統市場裡沒見過的怪東西特別多，是開眼界的一等推薦地，這一點應該透過英文部落格或網站好好宣傳。

看著興奮的Marco，我心中忍不住惡狠狠地想，等一下就去買一盒成人紙尿褲，晚上要是有人按門鈴表示廁所不夠用，就輪到我讓他喊：「No! No! No! ……」