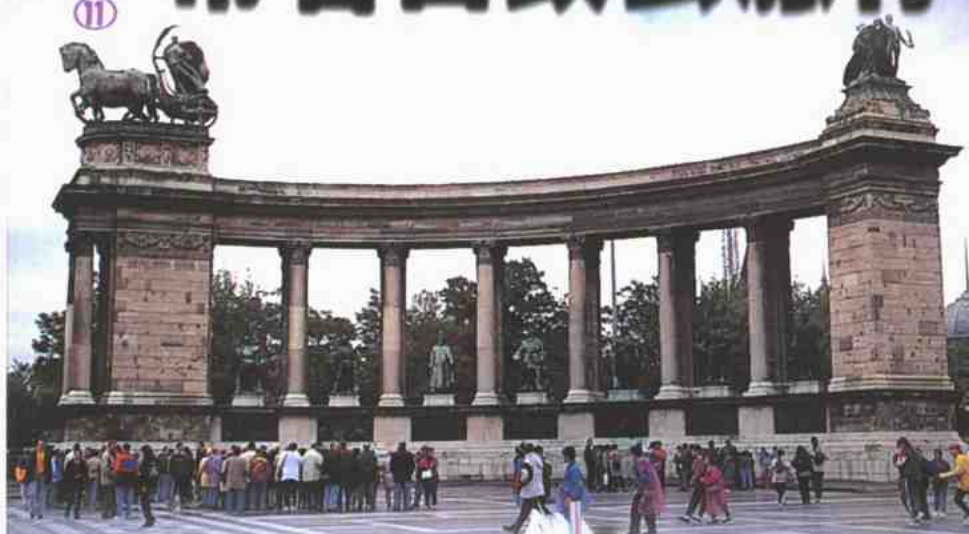


好好玩系列 ⑪

帶著舌頭去旅行



周芬娜 著

Travel



Travel

好好玩系列 ⑪

帶著舌頭去旅行

周芬娜／著

好好玩系列11

帶著舌頭去旅行

2000年1月初版

定價：新臺幣250元

有著作權・翻印必究

Printed in Taiwan.

撰 文 周 芬 娜
攝 影 周 芬 娜
發 行 人 劉 國 瑞

出版者 聯經出版事業公司
臺北市忠孝東路四段555號
電 話：23620308・27627429
發行所：台北縣汐止市大同路一段367號
發行電話：2 6 4 1 8 6 6 1
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：2 6 4 1 8 6 6 2
印刷者 雷射彩色印刷公司

責任編輯 林 芳 瑜
特約編輯 何 采 蘋
封面設計 山田廣告

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回發行所更換。

ISBN 957-08-2042-X (平裝)

國家圖書館出版品預行編目資料

帶著舌頭去旅行 / 周芬娜撰文・攝影・

--初版.--臺北市：聯經，2000年

面： 公分（好好玩系列：11）

ISBN 957-08-2042-X(平裝)

1.世界地理-描述與遊記

719.85

88017020

《好好玩系列》——出版緣起

觀光旅遊目前已經是個人重要的休閒活動之一，「行遍天下」甚至成為一些年輕人懸為鵲的夢想，旅行風氣從未有像今日這般鼎盛，旅行的所見所聞，形成了我們日常生活中最為常見的話題，而當我們每年的出國旅遊超過四百萬人次躍居世界第三時，不啻宣告台灣的「旅遊時代」已經來臨。

一旦我們的社會跨入「旅遊時代」，有關旅遊的各種活動與資訊至為重要，當不在話下，而原先傳統式走馬看花的團體旅遊方式，儘管仍然存在，卻已不敷所需，為應各種不同的要求，在「旅遊時代」裡，也跟著出現各種

形形色色的旅遊，光看近年內相繼出現的新名詞，如「自助旅行」、「知性之旅」、「深度之旅」、「文化之旅」、「藝術之旅」、「親子之旅」、「主題式旅行」……即一目瞭然。

有鑑於此，於旅遊書籍的出版，也要跟著走出傳統手冊式和遊記式的窠臼。爲因應旅遊時代新的需求，不僅要有不同於以往的新旅遊主張，也要有新的旅遊創意和構想，而旅遊書籍的出版就要反映這種新旅遊觀點，聯經《好好玩系列》叢書的推出，即是著眼於此。

《好好玩》叢書的構想，顧名思義，是希望我們國內的旅遊者，一來能「好好的去玩」，二來也因為能好好的去玩，而感到真的是「好好玩」！但如何能夠「好好的去玩」以及達到「好好玩」的效果，便有賴我們的旅遊者發揮他或她的感性與智慧，創造出有價值的「美麗之旅」。《好好玩系列》中的每一位作者，將爲愛好旅遊的國人，提供他們所到之處特殊的旅遊經驗與知識，把他們獨特的旅遊方法和國人分享，亦即做國人最爲忠實的個人「紙上導遊」。對於那個被導遊的城市、地區或國家，不管去過或尚未到

過，都能獲致賞心悅目的樂趣。

《好好玩系列》誠摯地邀請愛好旅遊的您，一同來加入它的行列，一起去好好的玩！



許序

——記憶城市的味道

許斐莉（《聯合報·深度旅遊版》主編）

多年前的某個冬天，我與幾位專事瑞士旅遊推廣的旅行社主管，前往瑞士阿爾卑斯山進行考察。那天眾人裹著厚雪衣、扛著重相機，在冰天雪地裡爬上少女峰時，最渴望的就是能喝碗熱騰騰的熱湯，慰勞一下自己；很不幸的，當晚回到茵特拉根（Interlaken）小鎮，旅遊局接待我們的，還是起司、紅酒與瑞士菜，所幸小鎮的溫馨人情足以溫暖我們的胃，否則，恐怕我們這群人這輩子再也不會到瑞士旅遊。



這樣的情節發生在旅遊老手身上並不稀奇，經常出國採訪的旅遊記者或領隊，可能有許多人都對起司「過敏」，或者是恨透了國外中國餐館裡又油又鹹、每道菜都有醬油及綠色花椰菜的中國菜；於是，出國旅行的行李中，往往是塞了幾包泡麵、幾塊7-Eleven的豆乾、三合一麥片或餅乾……，這和早期台灣的阿公阿媽出國必帶麵筋、醬瓜佐餐，或是和韓國人出國必帶泡菜與大蒜——老實說，沒什麼兩樣！而這並不光是東方人的胃有問題，許多老外在拿筷子面對中國菜時，多半也對盤中陌生的食材「又期待又怕受傷害」！

有趣的是，台灣近幾年對國際美食的接受力愈來愈驚人，從南洋料理、澳洲岩燒、美式自助餐到瑞士起司火鍋（Cheese Fondue），台北的大街小巷充滿異國風情。新新人類吃起起司眉頭不皺，於是，出國旅行去品嚐道地的異國料理，就和出國Shopping一樣，成為旅行



的重點，坊間的旅遊書，也充斥著資深美食人教你如何用語頭記憶、探索、攻佔城市的方法論……。美食就和購物一樣，已成為旅行時記錄、評估旅遊地的最佳方式。

我從來不覺得吃不慣瑞士起司火鍋或不喜歡喝紅酒是件多麼丟臉的事，以我們每年平均六百萬人次的龐大出國消費市場，國人有絕對的權利去接受、拒絕或選擇適合我們口味的外國菜。撇開「民族自尊」的陳腔濫調不談，如果我們每年送出國的六百萬人，人人拿起洋菜單都能輕鬆點菜，都能知道這個國家什麼菜最好吃、什麼菜吃不慣，這會是多麼令人刮目相看的事！而旅行社在安排團體旅遊時，也不必爲了四處張羅中國菜而傷腦筋！

芬娜常年旅居美國，曾在日本住過一段時間，又經常出國旅行，從生活經驗中累積了許多美食心得。當初我與她談起深度旅遊周報開



闢「帶著舌頭去旅行」專欄，搭配每周介紹的國家或城市，撰寫七百字的美食經驗，多多少少有點冒險心理——畢竟對專欄作家來說，若缺乏深度的旅遊及美食功力，寫來將會十分吃力。不過，事實證明芬娜的實力的確令人佩服，寫起各國美食不但相當考究，而且讓讀者食指大動，如〈法國糕餅與安卓梨〉、〈香江靚粥〉、〈西班牙美酒像首詩〉等，篇篇精彩，也獲得許多回響。可惜後來因為改版，被迫中斷專欄，所幸聯經出版公司林芳瑜小姐獨具慧眼，鼓勵芬娜完成著書，今日讀者才有福氣進入芬娜的私房美食世界。

對不常出國旅行的人來說，這本書是各大熱門旅遊地的美食入門指南；若你經常旅行，或許可以和芬娜的美食經驗相互對照，因為此書所介紹的都是道地且平民的國外美食，如果你曾在旅行中與它失之交臂，下回重返舊地時就別再錯過！



李序

——從學術研究到旅遊作家

李喬琚（《北美世界日報》資深記者）

她醉心歷史，在「政大東亞研究所」時專攻大陸問題，鑽研「丁玲與中共文學」，又公費留學，回國後任職「政大國際關係研究中心」；還拿了電腦碩士，在IBM等大公司任電腦程式設計師長達十年；因曾飽受病痛折磨，她譯著身心健康書籍以造福人群。可以想像，與她，可以從盤古開天地談到二十一世紀高科技，現在周芬娜邀請大家隨著她「帶著舌頭去旅行」！



從聖塔德瑞莎大道（Santa Teresa Boulevard）引領至蜿蜒小徑，是矽谷久而未見的景象，農人半身浸在田裡，車道兩旁是高高的田野，隨風搖曳。不過，居此處的周芬娜，可非隱居，至少行為上不是。她遊走天地，剛從「絲路」回來，拍了七百多張照片，即將為絲路立傳（已由「墨刻」出版）。「文學是美，報導文學還有真。」她說。

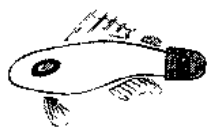
寫旅遊景點，既稱景點，便是為眾所知，再寫是一種挑戰，「要追求現場感」，周芬娜常扛著相機，帶著心思去旅行，這種「任務」旅遊並不困擾她，「吃和玩用感覺，現在多加些腦」。她為吃、喝、玩、樂添加歷史考證，也打破貴族思想，因為「這本是平民化的玩意兒。」

當她寫「帶著舌頭去旅行」這個專欄的時候，每碰到一個主題，



她就得買一堆書，查一堆資料，目的不是抄，而是避免雷同，還要找出對錯，她筆下的功夫是背後的研究與考證。有一陣子，她的冰箱裡滿是開了封的葡萄酒。有一陣子，滿是各地蒐集來的乳酪，常放到發霉。只要觀察一下，就知道她最近又「迷」上寫什麼事物了。如爲了配合「挪威」專題，她曾嚐遍怪里怪氣的乳酪，再研究維京人的飲食文化，寫出〈維京人的自助大餐〉，精簡的七百字篇幅透出濃濃的人文味道。

又，在她的舊作《繞著地球吃》一書中，她曾從一份日本夫婦羅追溯到葡萄牙人發明的典故，從一碗「鰻魚飯」談到日本人爲何著迷此食品，兼及氣候、營養，還介紹了川端康成的最愛，不但探討的角度多，而且充滿了趣味性。情趣與實用兼具，原本就是她作品的一大特色，也是魅力之所在。



我本以為她既冠了「美食專家」的頭銜，一定有許多免費品嚐美食的機會，曾暗暗欣羨她的口福不淺。誰知她為避免偏見，一向自掏腰包默默的吃，不想讓老闆知道，免得以後難進餐館。我這才發現要認真的寫吃與玩所費不貲，絕非憑空臆想可至。她就曾說過：「寫到什麼，就想吃什麼」，有時還得花時間為美食試煮一番，滿足這種實驗精神的花費更大。

她的美食作家生涯始於《吃在中國》雜誌發行人李澤治的慧眼，他曾以「很合胃口」來形容她的筆調和內容，並喜歡她的「簡明流暢，言之有物」，並環環相扣，嚴謹如一套電腦程式。名作家吳玲瑤也曾稱讚她：「吃得美、吃得精、吃得好、吃得有氣氛、吃得藝術、吃出文化。」

她這樣的玩之有物，吃之有味，有歷史、有邏輯，也帶動生活美



學。她優游於「玩樂」中，繞著地球跑，把精緻文化帶到讀者的面前。

《帶著舌頭去旅行》一書正是她心血的結晶，就讓我們拭目以待吧！

——摘自《北美世界日報》訪問稿（一九九八、七、十八）



◎日光的丹楓古剎。



◎「美濃吉」的女侍端來京都懷石餐。



◎京都懷石餐：以朴葉包裹的燒物——舞茸烤新鮭。



◎橫濱中華街的周苑飯店。



◎日光也流行吃大阪燒。