

# 都歷部落跟「美男」上山下海織夢 花東海岸擁抱文創氣息

每次搭火車或是旅遊巴士途經花東縱谷或走花東公路時也捨不得睡，要好好欣賞窗外的花東海岸線風景，眺望浩瀚遼闊的太平洋連着地平線海天一線，真正的水天一色，還有椰子樹檳榔樹襯着特色的民宿或者店舖，山海之間只相隔一條路，一片田地很親近，互相依傍，互相守護，成就了大自然的絕配，鏡頭下隨處都可拍出風景畫。今次為探訪在花東海岸的原住民，終於腳踏實地在花東海岸接地氣，超正！

■東海岸港口部落裡的瀾漫咖啡館，其實也是藝術創作室。



■貓兒與藝術品和諧相處。

花東公路一路延着花東海岸線，「路邊」隨處可見原住民部落文化特色，加上最吸引人最舒適的大自然美景，誰能不愛上這樣慵懶愜意的時光呢？這裡似乎最多阿美族人，豐濱鄉的港口部落、成功鎮的都歷部落，都有值得讓你駐足的地方。

首先來到港口部落石梯坪海岸邊的瀾漫咖啡 MIMA'AN (花蓮縣豐濱鄉港口村石梯灣 117-2 號)，與藝術結合的 MIMA'AN 瀾漫咖啡就開在舒米姊的升火工作室旁。瀾漫咖啡沒有華麗的裝潢，但卻是間很有想法的藝術咖啡廳，從沙發望出去窗外有石梯坪的美麗風景，吧枱區則可見視覺小設計，偶還有貓趴在窗邊或椅子上，而展示櫃上就展着在地藝術創作者寄賣的作品，也包含升火工作室所引介的藝術家作品等。在瀾漫裡有以自然農法耕種而後煮出的咖啡飲品，有季節美食做成的健康輕食。

瀾漫咖啡小老闆 Lekal 是升火工作室舒米姊的兒子，他受到母親舒米姊對於原住民文化的守護和付出所影響，回到家鄉協助母親，如今在經營咖啡廳之餘也為母親拍攝紀錄片，記錄「米把流」的點點滴滴。小老闆 Heidi 也是位創作者，是創意市集的常客，擅長繪圖插畫，以「海蒂朵兒」系列作品聞名，其實咖啡屋還是一個藝術家的工作室。

參觀完藝文咖啡屋，再到項鍊工作室嘆個下午茶做片刻的藝文青。別以為項鍊工作室是做手工藝品，她做的是木雕，是阿美族兩兄弟為原住民木雕藝術



■在項鍊工作室裡，你可品嚐下午茶。



■項鍊工作室外環境優美，每年豐年祭在此舉行。



■項鍊工作室內，有不少畫作欣賞。



■項鍊工作室的人為了不破壞這原有的石頭，讓它以最原始的形態融入這個空間。

## 旅遊資訊

文：雨文 圖：焯鈴

## 閒式遊日本 發掘多角度樂趣

配合港人遊日新趨勢，日本國家旅遊局 (JNTO) 日前推出全新的旅遊概念——「閒式遊日本」，並首度進軍香港書展，於日本館設置大型「Yurutabi 閒式遊日本體驗館」，以一系列體驗型活動及展覽吸引更多港人感受與別不同的日本。

過去四年，「鐵道遊」和「自駕遊」已成為香港旅客體驗日本旅遊之選，遊日經驗豐富的港人已由東京、大阪行程，轉為到訪其他近郊縣府，旅程規劃亦漸趨深度化。有見及此，JNTO 便於香港會展設置了「Yurutabi 閒式遊日本體驗館」，希望向大眾推廣悠閒及舒適的遊日概念。「Yurutabi」中文口號為「閒式遊日本」，即以「悠閒」、「舒適」的方式遊日，不單只要以輕鬆的步調感受日本，同時強調在旅程中得到身心的治癒，並感受日本文化的細緻。對生活節奏急速的香港人而言，透過「閒式遊日本」，



■兵庫縣經濟交流班主查山谷公男(右)親自來行銷。

放慢步伐去發掘更多日本旅遊樂趣，並從中舒緩緊繃的精神狀態。「Yurutabi 閒式遊日本」冀成另一遊日新趨勢，帶來多角度的遊日樂趣。

當中如兵庫縣，其實有很多景點及美食值得一去，雖然大家一直會將神戶放在京都、大阪一起遊



覽，但大家像是只到神戶，而忽略了神戶周邊其他地區，所以同在兵庫縣的姬路市、朝來市、新溫泉町等，你可以遊覽世界文化遺產之一的姬路城，又可以泡溫泉，舒緩筋骨，來一個閒式遊日本的體驗。

### 都歷部落



■都歷部落阿美族勇士能煮飯、射箭及編織，非常厲害！



■都歷部落媽媽編織玫瑰花

### 出海划筏打魚好刺激

阿美族聚居的都歷部落，製造竹筏出海打魚是他們的一大強項，如今竹筏用充滿特色的膠筏代替了，但依舊簡樸，用來闖蕩遼闊海洋，刺激！參加者自己出手一齊搬動膠筏。經過「海洋王子」馬丁講解及教參加者模擬操練划艇動作，要求「齊槳」才能前進，膠筏極貼近海洋隨時被波浪弄翻覆的，要穿救生衣，帶套衣服更換，海浪翻無一幸免被海浪沖濕。都歷男子除了捕魚，打獵是必懂的，你也可以跟「美

男」學習拉弓學射箭，射野豬也不難，射真的？咪玩啦，哈哈！都歷部落為客人設計了行程：膠筏體驗或尋找生命之溪——都歷部落風味午餐——單車漫遊部落導覽——手作體驗活動任選。划艇連用每位 NT\$700 (約 HK\$169)，學射箭，月桃編織每位 NT\$250 (約 HK\$60) 起，需預約 網址：www.facebook.com/toriktribe 交通：搭乘花蓮客運 1127 次巴士於都歷站下車



■都歷海灘可以玩划舟，每逢暑假特別多人。



■都歷海灘海中撈起的海膽。

■舒米姨熱愛自己部落的土地，身後為石梯坪海稻米梯田。



■石梯坪海稻米梯田上有裝置藝術。

### DIY 織出永不凋謝的玫瑰

享受完藝文生活回到貼地一點的現實部落生活，在位於省道台 11 號公路旁的都歷部落，跟着兩位阿美族王子馬丁與表弟在都歷部落上山下海玩一天。當走進部落，映入眼簾的是椰子樹簇擁環繞的傳統茅屋(部落接待中心)，豐厚的歷史文化與生活樣貌，造就都歷與眾不同的部落風貌。到此一定要體驗阿美族特有的「月桃編織」、體驗傳統捕捉海產、划膠筏、射箭及品嚐阿美族風味餐。

都歷部落依山傍海，風景秀麗有天然的都歷海灣、肥沃的土地，祖先認為 torik (都歷) 是塊有福之地。

都歷一詞其實是源自阿美語 Torik，有「編織物件」的意思，而「月桃」就是用來編織的材料，部落的女生們身負了「月桃編織」的技能，是她們特有的傳統。

部落一帶長滿了於 5、6 月盛放的月桃樹。花形像桃的月桃花，其花朵可製成醬、清香的葉子可用來包飯外，其梗經過曬乾加工後，也可以作編織材料，一個桃籃大概要花 3 個小時編成，部落媽媽可編織玫瑰花、帽子、籃子、蓆子，既

美觀又耐用。他們也特別提供「玫瑰花編織 DIY」讓旅客體驗，你可親身體驗一下，試做最簡單的玫瑰花，永不凋謝的玫瑰是不是覺得更有收藏的價值呢？但用月桃梗扭出玫瑰花瓣遠比想像中難呀。

到「都歷部落」一定要吃奇拉巴扇「撒麗坊豐味餐」，這可是獲得台東縣舉辦的「2014 原味美食達人賽第一名」。都歷道地的豐味餐都是當地原住民研發的創意料理，山豬肉、稻草燻雞、鹽烤蝦是阿美族的拿手好菜。「稻草燻雞」是獨家的，講求最原原本本，抹上少許的鹽巴跟醬油後就放入桶中，接着點燃稻草，火烤燻個 20 分鐘左右，整隻雞就豪氣地直接端上桌，燻烤完全保留滑嫩嫩的油脂跟肉質，十分搶手。其他菜式都利用最原始的醬汁保留每道菜的原汁原味。難得是全部出於阿美族師帥哥「美男」之手，問他為何咁乖肯下廚？他笑着說不識煮就娶不到老婆；原來阿美族的傳統是女性話事，最聽女人話，沒有大男人主義這回事，看來挺適合港女。

■都歷部落的海洋王子馬丁(左)與表弟合力為家族經營旅遊生意。



■撒麗坊豐味餐的料理充滿當地原住民的創意風味。

鳴謝：台灣觀光局、原住民族委員會

### 剎那美景

圖：新華社



梯田雲裳 雲霧繚繞的貴州省從江縣加榜梯田。



空中地面看武夷 清晨航拍的武夷山大王峰，雲霧繚繞。