

## 科西嘉島的山海間追憶 (下)：南島

吳欣曄

(續上篇：北島)

一路從東北的巴斯蒂亞大城往西北岸開，充滿峽灣的巴拉涅地區(La Balagne) 到了，路程迢迢，只為了趕上和 F & A 一家人的午餐聚會！F & A 一家人也是來科西嘉島度假的，他們下榻的家庭式別墅位於巴拉涅地區的主要城市—紅島(île Rousse)，一座從遠方觀望貌似海龜的陸連小島。

夏天的科西嘉島常有級數爆表的海風，今天正是如此，冒著可能被狂風吹得頭痛欲裂的風險，午餐後大夥兒怎樣也爬上位於港口邊的小山丘，遠望浪濤急速打在飽和鏽紅色的花崗岩島上。儘管港口的驚濤駭浪，紅島海灘因為迎風面已有兩、三座小山丘作為天然屏障，靠近海灘的波浪相對溫和平靜；也因為西岸有暖流的關係，我們發現這裡湛藍漸層的海水比東岸還要清澈透亮；甚至，海水溫度也比東岸的更暖和。



圖一：Serriera 的海灘。

正懊惱今天都還沒有泡到水、好好欣賞藍得透亮的海灘，表姑便說：「別擔心，西岸到處都有超美的海灘！」帶著期待又不捨的心情，和 F & A 一家人道別後，我們驅車往蜿蜒山路開去，駛近南島！

### 群山峻嶺見豬羊：Serriera-Porto-Evisa

山路極其地嚴峻崎嶇，九彎十八拐挑戰駕駛大表姑的技術與專注，車上的大家亦隨著晃左晃右的節奏而打盹，在副駕駛座的我這時看著 GPS 導航發現，我們不知不覺地穿過邊界來到南島了，再望向窗外看到若隱若現的遠邊海景，大表姑驚喜地說道：「你們看右手邊，介於南北交界的 Girolata 峽灣(Golfe de Girolata)就在那，好壯觀！」

俯瞰完整 W 型峽角與海灣的內心是如此澎湃，在大自然的震撼下亦感到自己無比渺小。儘管只是坐在車上，心情卻因景緻交替而有震盪起伏。

晚上九點半終於抵達位在塞里耶拉(Serriera)山中的民宿 L'Aiglou Hôtel Restaurant，溫暖的老闆兼主廚 Loïc 早已備好晚餐等我們享用，大夥兒飽食一頓後便疲憊地早早就寢。



圖二：前往柏圖路上可見紅土頁岩生成的山巒和峽谷。

隔天一早走往露臺用餐區的小徑便震驚連連，我們真的處於群山峻嶺的環抱中，遠處還看得到湛藍的小海灘向我們招手，早餐便在蟲鳴鳥叫、蜜蜂搶食果醬的不真實感中進行。大家享用完早餐後，都有志一同地回房準備，在太陽尚未日正當頭的時刻散步至山腳下的 **Serriera** 小海灘泡水(圖一)！西岸的海灘湛藍地透亮，白浪滔滔規律地打上岸來，這小海灘有如瀉湖般，四周峽谷環抱，唯獨灘上不是細沙而是礫石，無法盡情游走。

午前離開寧靜小海灘，驅車往這一區的主要山海小鎮柏圖(**Porto**，或譯波爾托)前進。民宿離柏圖鬧區只要十分鐘車程，而這十分鐘車程好似來到另一個世界，到處是紅土頁岩生成的山巒和峽谷(圖二)，這裡的生物多樣性與堪稱全島最適合耕種的肥沃土壤，被列為國家級自然保護區—斯康朵拉自然保護區(**Reserve Naturelle de Scandola**)。一樣又是九彎

十八拐的山路，左邊靠山壁、右側臨海崖，車頂甚至直逼風蝕的自然紅懸岩雕塑，刺激到很像身處探險電影片段。

抵達柏圖後，大家隨意買個三明治裹腹，便著魔般地又往海灘漫步去，然而礫石遍佈，打消了大夥下水的念頭。海灘四周佈滿巨大的紅色頁岩，矗立於港邊的堡壘也是紅土建蓋而成。

碼頭附近的商家招牌多是出海賞鯨、賞鳥的郵輪行程和路線；然而，我們午後不往海灘走，早已計畫好的大表姑即將領著大家和慣於登山健行的友人 **S** 夫婦碰面。

我們唯一於科西嘉島的山中健行，就獻給斯康朵拉自然保護區內的 **Evisa-Ota/Spilonca** 步道(**Sentier Evisa-Ota/Spilonca**)。除了換上一雙適合的登山鞋、帶些餅乾與水外，也要考量到健行步道的難易度，因為我們平日不常登山，老老少少中有膝蓋不好的人，亦限於八點

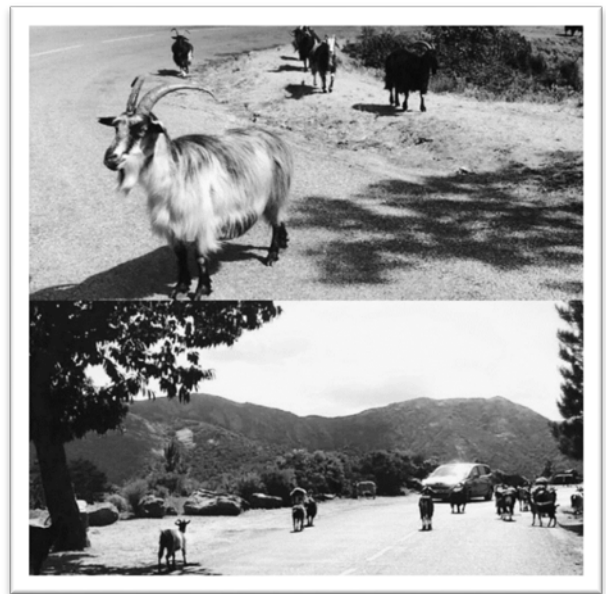
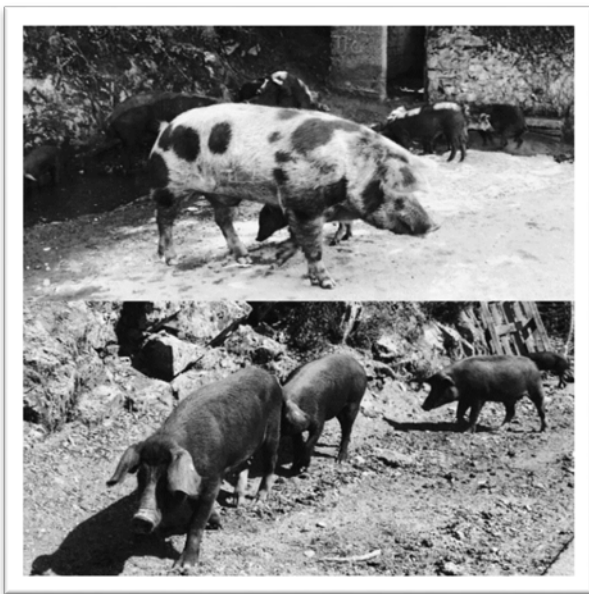
左右得回到民宿晚餐；因此，健行專家友人 S 便挑選了一條較不費力只要三小時便能走完的下坡步道。正因為只走下坡不會再折返，為了方便我們能健行完直接開車離開，大表姑一開始要先開車載大家到半山腰，再跟友人 S 各自把車開到山腳下停放，再由 S 載她上來集體會合才開始。

這時覺得我們這群人只走下坡不折返的點子辛苦了友人 S，也覺得大家平常沒運動的身體好弱啊！就在我們前進半山腰的路上，終於親眼見到了科西嘉島知名的黑豬 (cochons noirs)(圖三)和產乳酪的山羊 (briquettes)(圖四)成群結隊在散步，整條山路都是牠們的散步道，這樣的景象對住在平地的大家來說格外新鮮，而我們是否成為牠們眼中的不速之客呢！

走進步道後，一開始不知情的室友與二表姑得知要走三小時才能抵達山腳下，還因此和大家鬧了脾氣想在原地等待，在大家柔性

的催眠與陪伴下，這兩位才臭著臉繼續走下去。還好他們沒有打退堂鼓，因為下坡的步道雖然不太適合膝蓋，但是真的不費力，一路所見的植物特有種豐富地無與倫比，好似劉姥姥進大觀園般，除了有這幾天常見的尤加利樹、無花果樹，還有科西嘉島特有的桃金娘 (myrte 又譯香桃木)；特有鳥類的告示牌一路也不少，我只認得遊隼，這種類似老鷹的鳥類。

一路上有零星的健行者，除了有法國口音，亦聽到操著其他國家口音的老老少少，途經巨石區也見了不少堆石地標 (cairns ou montjoies de pierres)，作為標示曾經有人走過，正確路徑。和大家邊聊著天，其實不會感到時間的流逝，聽到遠方有涓涓細流聲和嬉鬧戲水的人聲，我們終於走到山腳下，歷時近三個半小時，吸收大自然芬多精之後的身體是無比舒暢的，對比室友還臭著臉，我卻感到打通任督二脈般地開心滿足！和著雲深不知處的



圖三(左)、圖四(右)：科西嘉島知名的黑豬和產乳酪的山羊。

夕陽，我們和友人 S 夫妻倆道謝和道別後，飢腸轆轆地驅車從 Ota 這山頭回到 Serriera 那山頭，趕上民宿露臺區已滿座的晚餐。

### 用一頓飯的時間嚐遍科西嘉美食

如果你問科西嘉島人：「法國哪一個地區的美食資產最豐富？」毫無疑問地，他們會充滿自信地說：「當然是科西嘉島！」科西嘉島因其得天獨厚的地理位置，靠近地中海，又因為本身是一座四面環海的山脈，物種豐饒，別於法國本島。

島上居民更是不吝於分享並維護在地美食文化，這一點從精緻的食品行到純樸的雜貨店、小酒館九成是販售在地食材而可見一斑；除了已經粗略介紹過北角的酒文化 AOC Patrimoine 葡萄酒產區(第四十期季刊)，就食文化而言，Serriera 的民宿老闆兼主廚 Loïc 更是連續兩晚都準備了在地的料理給大家品嚐，從前菜到甜點，待我來細細回味。

魚產豐富的科西嘉島，海鮮魚湯(soupe de poissons)是餐廳常見的前菜之一；然而，更甚者—科西嘉肉食(charcuterie corse)是同事在我出發前就極力推薦的開胃下酒菜。

這源自於百年以來山區農民多豢養家禽家畜(雞、鴨、黑豬、山羊)的農文化，其料理方式與飲食習慣亦受鄰近地中海國家的影響，不同的豬肉部位多以鹽漬(salage)、煙燻(fumage)技術自然風乾熟成而保存下來，作為一整年的備糧。

甚至，豬肉部位不同，保存的技術不同，食用的時間點也不同：秋末冬初多食需要燒烤的新鮮豬肉腸(saucisse fraiche)和豬肉、豬內臟與香料製成的深褐色肉腸(figatellu)，北島的 figatellu 其豬肉與內臟的比例相當，不同於南島的內臟比例高而野味濃郁，而我們初抵科西嘉北島第二天手作的晚餐—扁豆佐肉腸(lentilles & figatelli)便是一道知名的在地料理。

科西嘉自然風乾熟成的各部位豬肉腸(saucisson corse)多在春末夏初品嚐：春末嚐肥瘦相佐豬菲力(lonzu-le filet)，這是最好辨識的風乾肉腸，半豬肉、半肥肉的紅白雙色比例極其分明，需以大量鹽漬再風乾保存，相較於其他部位，lonzu 產量較少，多片成極薄片品嚐，質地柔順，其油花會讓人產生入口即化的錯覺；夏初嚐煙燻豬肩脊肉片(coppa-l'échine)，深紅淺粉大理石般分明的條紋漸層，品嚐後唇齒留香的程度勝過 lonzu，Loïc 第一晚提供的前菜便是 coppa 煙燻豬肩脊薄片佐當季哈密瓜冷盤，非常地中海料理的組合。

除了這兩種以外，還有常作為料理用的條狀風乾肥豬肚(pancetta-la poitrine)、肉質軟嫩的黑胡椒嘴邊肉(vuletta-la joue)、形似水滴狀，味帶榛果和栗香，須兩年熟成的帶骨鹽漬黑胡椒豬腿肉(prisuttu-le jambon)、形似圓火腿片的煙燻香料肉腸(salsiccia)等等。大城小鎮的露天小酒館多供應風乾豬肉腸拼盤(assiette découverte de charcuterie corse)，我們也在薩爾

殿(Sartène)這被認為最真實道地的科西嘉山城點了幾盤一起享用(圖五)，而搭配的開胃酒非科西嘉知名啤酒 **Pietra** 莫屬。

處於地中海的科西嘉島，各個濱海小鎮餐廳勢必以海鮮料理來招攬遊客，餐廳內外多見新鮮魚產貝類在大型打幫浦的水族箱中待價而沽。在北島，我已嚐過炙烤小龍蝦；在南島的濱海小鎮波皮亞諾(Propriano)其知名海鮮餐廳 **Cabanon**，我們嚐了夏天盛產的貝類淡菜(moules, cuisiné façon marinière)、炙烤箭魚(espadon grille)以及現煎整條鯛魚(dorade entire)，價格合理，嚐的出食材新鮮，更見豐盛度，海鮮料理可謂是海島的 **bon marché**(指的是真材實料、划算又大碗)！

此外，科西嘉島也盛產橄欖，橄欖入菜在此很常見，若今天要款待遠道而來的友人，科西嘉島人多會獻上需要熬煮半天以上的橄欖燉小牛肉(veau aux olives)這道在地料理當主

菜，橄欖代表科西嘉島，小牛肉是珍貴又難料理的食材，**Loïc** 第二晚為我們準備的便是這道，我們近中午經過民宿餐廳就已經聞到廚房傳來香味，可見其準備之用心。儘管每個人晚餐已經盛了兩輪橄欖燉小牛肉，但這一鍋實在太濃郁美味，我決定再盛第三輪把它掃完讓鍋子見底，貪吃如我，老闆娘看了滿意地笑到合不攏嘴！

對了，在這樣熾熱的盛夏，我們異口同聲地決定點一瓶以科西嘉島民族英雄 **Pascal Paoli** 命名的知名甜白氣泡酒(pétillant de Muscat Pascal Paoli)當佐餐酒(圖六)，葡萄品種正是果香濃郁的蜜思嘉(muscat)，這樣盡興的夜晚，誰說一定要紅酒配紅肉呢！

另一道也是以小牛肉為主的傳統菜是上一篇提及的粗管麵捲鑲產地羊乳酪 **brocciu** 與小牛肉(cannelloni au brocciu et veau)，是室友在北島點的，科西嘉島在歷史地理上長期受



圖五：道地的科西嘉風乾豬肉腸拼盤。



圖六：以 Pascal Paoli 命名的知名甜白氣泡酒。

義大利影響，義大利知名的粗管麵 *cannelloni* 在此很常見，而乳酪在科西嘉不僅是主菜後的一道，也常入菜！

科西嘉島的乳酪盤上絕對會見到產地認證硬質綿羊乳酪 *tomme de brebis*，特別的是這裡多會以在地果醬佐 *brebis* 品嚐，尤其手作的無花果醬 (*confiture de figue*) 或小柑橘醬 (*confiture de clementine*)，Loïc 也是連續兩晚都送上這令人驕傲的組合！然而，我期待的則是結尾的甜滋味，除了在北島嚐過傳統科西嘉羊乳酪蛋糕 (*fiadone*)，Loïc 端出不經典的焦糖烤布蕾，他將法式甜點結合科西嘉島兩大特產—小柑橘和栗子，成為小柑橘烤布蕾佐栗子味傳統餅乾 (*crème brûlée à la clementine avec canistrelli de châtaigne*)，濃郁栗香又有清新柑橘提味，這一頓飯有了科西嘉式的美麗結尾！

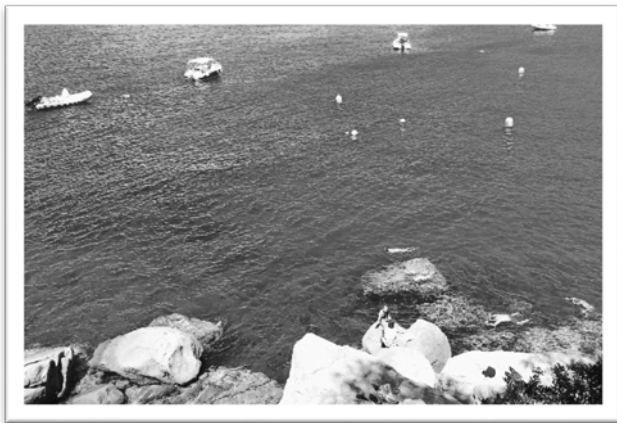
### 見證歷史文化遺產：Piana–Cargèse–Ajaccio

離開山中小鎮 *Serriera* 之後，我們一路沿著海岸線向南駛去，前進斯康朵拉自然保護

區內最後一主要濱海小鎮，亦是名列法國美麗小鎮的皮耶納 (*Piana*)，每每窗外紅褐花崗岩的皮耶納峽灣 (*calanques de Piana*) 延伸至蔚藍大海的景致映入眼簾，我們都看得目不轉睛直到它消失在餘光中。

爾後得知，原來 *Piana* 峽灣於 1983 年被列為世界歷史文化遺產，眼前之美，實至名歸。又是一番蜿蜒抵達皮耶納之後，終極挑戰開車技術的路段來了，15 度角傾斜的連續下坡加上好幾個 180 度 Z 字形迴轉才能抵達超透淨亮藍海灘，一日沒下水的我們，既忐忑又期待，終於讓我們換上泳衣、光著腳丫，奔向皮耶納的 *Ficajola* 海灘好好享受片刻的透心涼 (圖七)。

上岸後，喝杯涼飲，繼續往下一個小鎮探訪去。位於科西嘉島正西邊的卡爵斯 (*Cargèse*) 迷你小鎮有兩種建築樣式的教堂：十九世紀所建之聖母升天拉丁羅馬式教堂 (*Église de l'Assomption dite latine*) 和同時期由希臘移民所建的希臘式天主教教堂 (*Église Saint-Spyridon dite grecque*)，儘管內外觀各異其趣，但心



圖七：皮耶納的 *Ficajola* 海灘。



圖八：重返拿破崙時期的皇室暨軍隊古裝遊行。

有所屬的歸依感讓兩座教堂近兩世紀來隔港對望，從高處望向濱海的兩座教堂，儘管我不是天主教徒，但心裡有種安定感，這是卡爵斯這寧靜小鎮的迷人之處吧！

傍晚近五點，我們終於抵達科西嘉島首府阿雅克(Ajaccio)。貪心的我們不想錯過值得探訪的大城小鎮，又必須在晚上十點前抵達科西嘉島西南部的旅館，儘管首府阿雅克之大，我們決定只在市中心的主要景點探訪近兩小時就好。意外的是，我們剛好遇上一年一度的拿破崙日(les Journées Napoléoniennes)，日暮時分有重返拿破崙一世時期(Napoléon I<sup>er</sup>)的皇室暨軍隊古裝遊行(圖八)，以三日(8/13~15)的各類慶典向八月十五日出生於阿雅克的拿破崙一世致敬。

從港邊 Miot 廣場聽到復古的炮火聲響起後，我們跟著圍觀大眾欣賞軍樂整隊，看著一對對著精緻軍裝的型男與皇室裙裝的美女遊行在巷弄間，好似時光倒轉，回到法革後的十八世紀末、十九世紀初。

遊行結束後我們差不多該離開阿雅克，駛離的那剎那，有種抽離歷史劇而回到未來的

奇幻感。這個感覺，尤其在三十分鐘後往南開抵小鎮波地丘(Porticcio)的海灘，賞夕陽映照在血橙列島上(les îles Sanguinaires)，而看到阿雅克機場的飛機飛過那一瞬間最為強烈(圖九)。

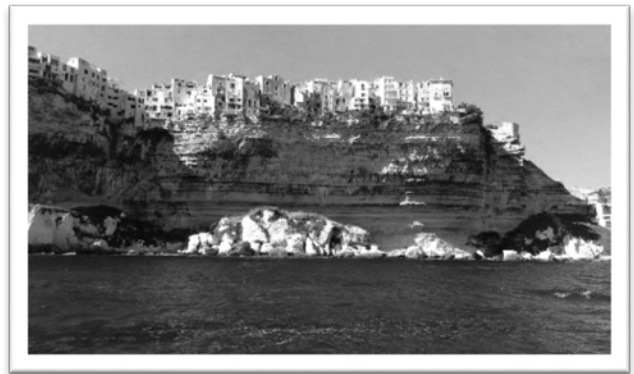
### 科西嘉島的美麗與哀愁

背後的夕陽已經離我們越來越遠，天色從血橙般地黃昏轉為靛藍帷幕，兩個小時的車程後，我們抵達旅程最終位於西南邊小鎮波皮亞諾(Propriano)的旅館。然而，一夜的好眠不是為了立即探索這海水清透得發亮的濱海小鎮，我們把在這曬日光浴、戲水的極度放鬆行程放在最後一天，大家起了個大早準備前進國境之南、科西嘉島繼阿雅各與巴斯蒂雅之後的第三大城博尼法喬(Bonifacio)。

一進入博尼法喬可以明顯地從其自然景觀感受到與已造訪城鎮的差異，一座乳白到發亮的大城，源自於白色石灰岩的地景以及地中海水反射的艷陽。這座古城一直以來就是法屬科西嘉島與南方義屬薩丁尼亞島的海防樞紐與通商之路，除了走踏老城區，我們也



圖九：波地丘海灘欣賞夕陽映照在血橙列島。



圖十：從海上欣賞聳直的石灰岩峭壁與海上人家。

跟著眾多遊客搭渡輪出海，從海上視角欣賞它如夢似幻的自然景觀：聳直的石灰岩峭壁(falaise de calcaire)及其頂端一戶戶並列的海上人家(圖十)、天井似科西嘉島形狀的石灰岩洞穴(grotte Sdragulinu 'en forme de Corse')以及外觀似拿破崙軍帽的石灰岩洞穴(grotte de Saint Antoine 'en forme de chapeau de Napoléon')、十五世紀由軍隊鑿出完美 45 度角的 187 階亞拉岡國王峭壁階梯(escalier du roi d'Aragon, 圖十一)等等。

下海後怎能沒有上山，離開最南端的博尼法喬，我們回程的路上停留在離濱海小鎮波皮亞諾 15 分鐘車程的迷你山城薩爾恬(Sartène)。薩爾恬給人一種與世獨立之感，被十九世紀法國舉足輕重的考古歷史學家美里梅(Prosper Mérimée)認為最能代表科西嘉島真實面貌的岩石山城，他描述薩爾恬是「科西嘉城鎮中最科西嘉的(la plus corse des villes corses)」小鎮，根據考古，這裡的人類起源可以追溯到史前時代唷！

走在古意石板路上，巷弄間窄小如迷宮般，好似走進深山小徑中。這裡的石板屋依山

而建，順應自然；甚至，通往這個地區的 Roccapina 海灘小路，連開車經過都是塵土飛揚，因為純樸到連柏油路都還沒鋪設。古巷弄轉個彎，就見純樸的在地食材行(圖十二)，屋內甚至還有舊磨坊與農作機械，大家相互使個眼色，不在最道地的山城買科西嘉伴手禮，更待何時？

於是，先前嚐過的各種在地風味，我們誇張地滿載而歸兩、三大箱，手工釀製初榨橄欖油、春初蜂蜜、各種口味的傳統餅乾 canistrelli(檸檬、無花果、杏仁、栗子、八角、白酒)與果醬們(小柑橘、無花果、栗子)、野味肉凍醬、產地酒類等等，大表姑還打包了幾條風乾煙燻豬肉腸，可見短短一週多，科西嘉美食已徹底收服我們的味蕾。

假期的最後一個整天，我們決定好好待在最終站波皮亞諾的海灘悠閒曬日光浴和戲水。清澈見底、波光亮藍的海水有種致命的吸引力，連不會游泳的我也會不由自主的想一直泡在不到 80 公分深度的淺灘邊(圖十三)，任由海水擁抱身體、細沙親吻腳底、暖陽輕撫肌膚。依稀是在正午時分，突然所有的遊客都

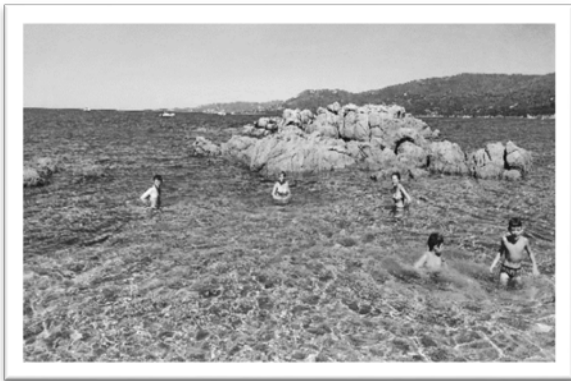


圖十一：由軍隊鑿出的亞拉岡國王峭壁階梯。



圖十二：古巷弄內的純樸的在地食材行。





圖十三：波皮亞諾海灘清澈的淺灘。

停下戲水動作而將目光聚焦在鄰近的山區，是森林火災(圖十四)！

大家焦慮地看著裊裊而上的濃煙，不知道是否能及時撲滅以減少禍及其他山頭的可能。這已經是 2017 年夏天以來不知道第幾起森林大火了，多肇因於盛夏乾燥炎熱的高強度西北風以及人為煙蒂；根據中央社外電報導：「法國東南部和海外領土科西嘉島的森林大火持續延燒，已燒掉合計約 7000 公頃的林木，約相當於 270 個大安森林公園，這是法國自 2003 年以來災情最慘重的森林火災。」

看著大火延燒幾分鐘之後，眼前突然出現兩架黃色救火飛機(avion Canadair)就近在我們泡水的波皮亞諾海灘引水救援。當然不只有這兩架飛機在協助滅火，附近海灘一定也有類似的救火飛機正在努力中，但看著他們一趟又一趟地降落引水、拉升調頭滅火，持續了好幾個小時，對比不經意將菸蒂丟向山邊樹林的自私肇事者，想到前幾天路過南北島交界已全然焦黑的山林，再看著現在仍在冒煙的隔壁 Fozzano 山頭，怎能不令人痛心？



圖十四：從波皮亞諾海灘眺望森林大火。

科西嘉島的美麗與哀愁在這段假期中交錯，儘管心疼自然山林，但仍然掩蓋不了我們已深深愛上科西嘉島的迷人風采。假期的最終，幸運之神依舊眷顧，完全不知情原來在每年八月十五聖母升天日(l'Assomption)的午夜前，波皮亞諾觀光局都會在港口施放一年一度的絢麗煙火，並結合在地居民舉辦傳統音樂慶典。我們就在大街小巷笙歌響起的歡樂聲中，為短短一週多的科西嘉島之旅劃下句點。

站在旅遊書籍櫃前回味了半晌，也該從這場夏日美夢回過神來，翻找到一本中意的書《Du Pain, du Vin, des Oursins》，可以更認識科西嘉島的美食與料理文化，是這趟旅行後意想不到的收穫！我與室友心滿意足地離開書店，往家的方向走去。

(本文作者畢業於國立台灣師範大學歐洲文化與觀光研究所、法國昂傑大學觀光學院，現旅居法國)