

義大利利古里亞地區的旅遊指南

吳億萱

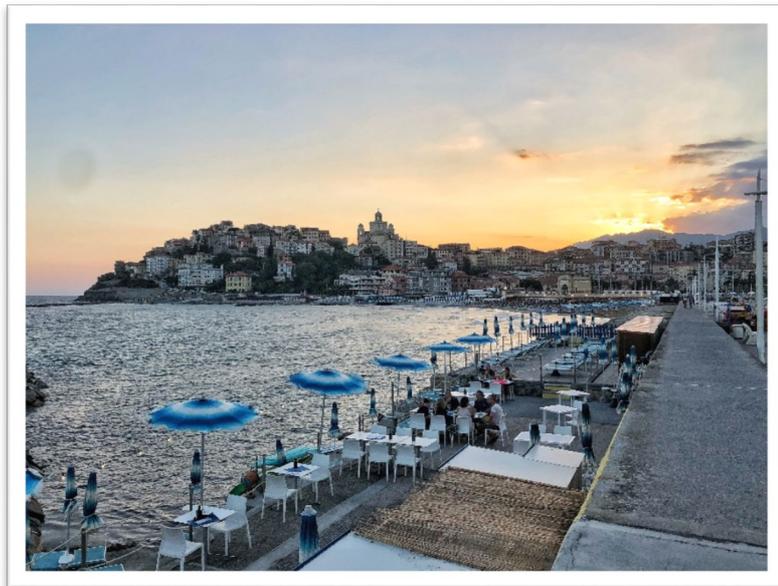
燠熱的夏天是動身前往海邊的季節。能遠離都會塵囂，聽著海浪的輕柔起伏，讓碧藍色的海水與嶙峋的礁石沖刷走心頭的不快，是不是讓讀著們內心蠢蠢欲動？

南義是大部分觀光客的首選，每年夏天必定蜂擁無數的當地居民、英美的旅遊愛好者或是亞洲旅行團到此朝聖，將海灘和公路擠得水洩不通。今天讓我介紹北義利古里亞(Liguria)地區的漁人小鎮，除了享有盛名的五漁村(Cinque Terre)之外，西部的利古里亞地區也充滿質樸的漁村和宜人的濱海風景。由於觀光客較為稀少，旅途中更能深入窺見當地

生活與在地特色。除了在海邊沙灘上盡情放空外，這篇文章另外希望能給你一些美食、節慶、景點及其歷史介紹，讓你身心飽覽而歸。

利古里亞地區的美食

俯瞰利古里亞，遍布銀綠色的橄欖樹生長在山腰上面向大海，這個獨特的景觀造就了義大利最著名的「液態黃金」—橄欖油產地。沿著海岸向山脈延伸的山谷走去，你會發現橄欖樹叢中一幢幢磚紅屋頂的小村莊，在夕陽下顯得鮮艷奪目。義大利地橄欖油品質取決於生產地區和混合使用的橄欖品種：南義



圖一：因佩里亞市一隅。

的橄欖油較為濃郁；爬上靴子頂，義北的橄欖油質地更為細膩。橄欖品種在利古里亞西部尤其經典，其中最著名地橄欖品種為因佩里亞(Imperia)省內的塔賈斯卡橄欖(Taggiasca)。該地區橄欖色澤較深，體型較小，但果肉香氣濃厚，風味獨樹一格。塔賈斯卡橄欖得名於聖雷莫(Sanremo)附近的塔賈村(Taggia)，最初是在七世紀末來自今日普羅旺斯的本篤會修士種下第一棵橄欖樹，該修士後來陸續種植越來越多橄欖樹，造福當地經濟產值。幾個世紀以來，塔賈斯卡橄欖雖漸漸在義大利的其他地區種植，但因佩里亞省得天獨厚的土壤、水和氣候無法被取代，因而主要產量仍在利古里亞西部。塔賈斯卡橄欖帶有濃郁果香，在味蕾舌尖上挑動食慾而被廣泛用於義式料理中，特別是料理肉類或魚品，使其風味更為細緻。著名的利古里亞燉兔肉、橄欖羊肉、橄欖醬烤牛肉、鹽鱈魚和卡普納達，當中塔賈斯卡橄欖扮演著不可或缺的靈魂配料。

熱那亞(Genovese)巴西里葉是義大利羅勒的獨物品種，為義大利美食老饕的心頭愛。如果你詢問義大利人最好的羅勒種植區，他們肯定會告訴你熱那亞西部的普拉(Prà)地區。這個地區的氣候、陽光和空氣中的鹹度相結合，使巴西里葉達到了香氣和風味的終極平衡。此產區的羅勒體型較小，葉子呈橢圓形並略微向下彎曲，但它富含海鹽和精油香氣，當巴西里葉開花時香氣會更加強烈。如此特別

的熱那亞巴西里葉，義大利人當然善加利用囉！每年在普拉舉辦的香蒜醬節盛會(Sagra del Pesto)展示當地最迷人的青醬，熱那亞巴西里葉就是各種醬汁中不可或缺的元素。

佛卡夏麵包源於古希臘和伊特魯里亞文化，它是一種帶有橄欖油、香料和香草的大餅，已有千年的歷史。今日的佛卡夏這個詞起源於拉丁語「Focus」。「Focus」為火爐，而佛卡夏(Focaccia)意思是「火爐烤出來的」。佛卡夏經過多年演變，從單一口味加入洋蔥、起司、迷迭香、青醬、橄欖、蕃茄等幾種原料，至今在遍布全球的麵包店都可以看到他的蹤影。在義大利有幾個城市和地區專門生產佛卡夏：利古里亞絕對是保留傳統製法的地區之一。

最有名的兩種利古里亞的佛卡夏，一種是源於熱那亞市，其次是雷科市(Recco)的奶酪佛卡夏(Recco focaccia)。熱那亞港口城市的佛卡夏麵包採用該地區的橄欖油調味，摻入岩鹽、香草或橄欖等其他成分；雷科市的奶酪佛卡夏是由非常薄的未發酵麵團製成，裡面填滿了新鮮奶酪(如 *crescenza*)，封口後烘烤。*fugassa cö formaggio*(在當地方言中意「加奶酪的佛卡夏」)傳統上是節慶活動的特色菜；兩層透明、薄如紙的麵團之間夾著厚厚的一層滲出的、半融化的軟奶酪。其純粹的原料和濃郁的風味很快就贏得利古里亞海岸的夏季遊客的喜愛，導致雷科的麵包師和小餐館老闆

供不應求。多年來，雷科的 *fugassa cö formaggio* 為義大利備受推崇的美味佳餚，現在已受 IGP(Indicazione Geografica Protetta)政策的保護，只能在該地區製作和銷售，遊客也必須親自登門造訪來體驗 *fugassa cö formaggio* 的魅力了！

因佩里亞節慶

填飽肚子後，我們就動身前往利古里亞西北部的一個海濱城市—因佩里亞吧！因佩里亞省(Provincia di Imperia)的海岸線因其周邊宜人的自然風光和盛產花卉而享譽「花之海岸線」(Riviera dei Fiori)的美名。今日的因佩里亞市是由毛里齊港口(Porto maurizio)和奧內利亞(Porto Oneglia)在 1923 年合併而成的。其地理位置的重要性可不容小覷，毛里齊港口曾經是古羅馬港口，且在歷史上先後屬於熱內亞、法國和薩丁尼亞王國、薩扶依王朝和皮埃蒙特的領土，因此該地區也充滿了不同的文化節慶。

每年眾望所歸的重要節慶非九月舉辦的復古風帆(Vele d'Epoca)不可了！這項活動已經擁有三十年的歷史，原先每兩年舉辦，後來因為吸引大量觀光客而改成每年舉辦。這場盛大的節慶堪稱復古風帆的選美比賽，源自於 1986 年，Portosole Sanremo 的船長 Pier Francesco Gavagnin 提出了的這個絕妙的想法，當時大約 30 艘船參加了第一屆帆船賽，

造成當地轟動。從那時起，Vele d'Epoca 已成為地中海經典船隻的基本聚集地。今日大約每年有一百名來自義大利各地的參賽者在毛里齊奧港相聚，相繼揚帆出海，以其優雅之姿奮力贏得榜上的一席之地。後續在 12 月舉辦冬季帆船賽，出動的不再是「這些高貴的女士」，而是一項針對 420 級和 470 級船隻的國際重要賽事，以速度做為競賽的標準。除了復古風帆的選美比賽及帆船的競賽之外，這兩項活動每年也吸引無數攝影師專程前來采風，刻劃下海上風帆無數的壯麗場面。

在因佩里亞省中有一個特別的城市—Mendatica。每年八月在 Mendatica 舉辦「白色廚房節」是一個社區集體紀念過去歷史的神聖節慶。Mendatica 位於義大利和法國之間的利古里亞阿爾卑斯山(Alpi Liguri)，在過去地區將 Arroscia、Argentina、Nervia、Tanaro 山谷和 Brig 地區連接起來。早期居民生存艱難，只能靠飼養牲畜從事放牧，而「白色廚房」節(Cucina Bianca)就是在這個環境下誕生的。為什麼叫「白色廚房」？原因非常簡單：幾乎所有的食材都是白色，或是接近白色的色調。早期在從事放牧的基礎下，居民的食物基本是牛奶、奶製品和麵粉。根莖類及蔬菜的顏色也很單一：大蒜、馬鈴薯、韭菜、大蒜、捲心菜和蘿蔔。居民也會在放牧時採集的一些食物：野菜、漿果、蘑菇、蝸牛，以及栗子。餐飲中是沒有肉的，因為動物是主要經濟來源，不能

送去屠宰場。除非罕見的慶典(如白色廚房節慶)才能宰殺布里加斯卡羊(pecora brigasc)慶祝。現今隨著放牧的經濟活動逐漸被取代,該節慶所幸沒有被世人遺忘。每年九月,你可以去造訪該鎮品嚐當地的特殊風味料理,例如「turlu」:馬鈴薯和薄荷葉做成的餃子,以奶油為基底增添些許炒大蒜或韭菜;「bastardui」:也被稱為「混蛋千層麵」(lasagna bastarde),是一種以傳統的奶油和韭菜醬為基底的千層麵(maltagliati)。因為 Mendatica 居民的致力保存,並將過往的食譜代代相傳,才能將節慶永續發展,承繼其重要的文化價值和歷史意義。

布薩納藝術村

體驗完因佩里亞的特色節慶後,你絕對不能錯過造訪一個因藝術重生的村落—布薩納藝術村(Bussana vecchia)(圖二)。布薩納藝術村位於利古里亞西北部地區,坐落在塔賈阿爾瑪(Arma di Taggia)和聖雷莫(Sanremo)之間的一座小山上。布薩納村莊的起源應是在羅馬時代以「Armedina」或「Armedana」的名稱建立,直到7世紀才開始有確切史料記載。在倫巴第人入侵之後,當地居民搬到下方的阿爾米亞山谷居住到十世紀。當再次被撒拉森人入侵後,居民搬到更高且易於防禦的地方,並開始在山上建造第一個防禦結構。從11世紀初開始,布薩納村在文蒂米利亞伯爵

(Counts of Ventimiglia)的管轄之下,建造了城堡的防禦基礎建設。在13世紀,該國被熱那亞共和國收購,並在前一座教堂的遺跡上建立第一座供奉聖艾智德(Sant'Egidio)的教堂。與此同時,村民以開始使用來自附近岩石海灘的石頭來建造羅馬風格的方形石頭屋,並於梯田上種植橄欖樹和柑橘類水果與進行小型養殖,生活相對平靜。十九世紀初發生了世紀災難的前兆。布薩納村雖然分別為1831年、1851年、1854年在幾場輕微地震中倖存下來,但村民也開始意識到建築的脆弱,並在建築物之間建造了弧線結構以防止倒塌。然而此舉並沒有讓他們逃離一場噩耗。1887年2月23日上午6點21分,布薩納村遭遇了一場非常強烈的地震。那是聖灰星期三(大齋首日),大多數居民都在教堂內禱告。霎時間猛烈的

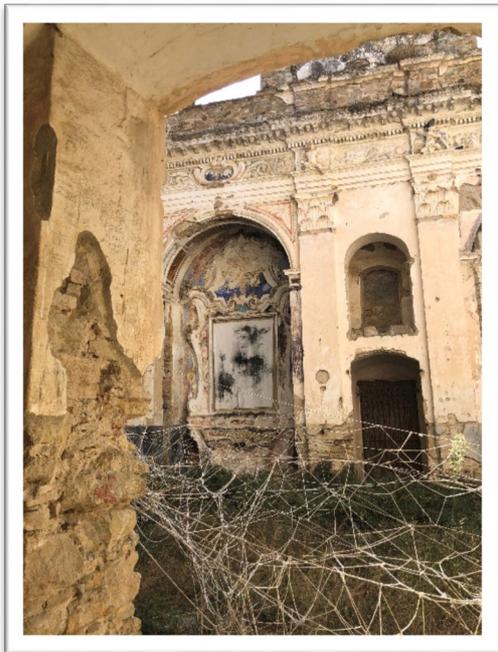


圖二：布薩納藝術村一隅。

地震短短在 20 秒內幾乎摧毀了整個城鎮，而教堂的屋頂就活生生的壓垮在教堂內居民身上。布薩納村的建築物遭到地震的嚴重破壞，幾乎在一夕間全毀。

爾後政府決定在布薩納村的下坡新地點重建該鎮，名為新布薩納村(Bussana Nuova)，並鼓勵原居民遷移。原先的布薩納村日漸成了一片廢墟、被詛咒的禁地，黑暗而孤獨地懸掛在山頭。經過多年的沉寂，戰後初期一些來自意大利南部的移民開始非法定居該鎮。他們的非法居住使得政府強制驅逐，地方當局更下令拆除地震後殘留的樓梯和通道坡道，以防止移民進入殘存的建築物。

在 20 世紀 50 年代末，原先的布薩納村被眾多的藝術家、畫家、雕塑家、工匠和詩人重新發現，在他們的整修和布置之下，小鎮慢慢



圖三：布薩納藝術村的老教堂。

恢復了生機。布薩納村逐漸自發地成為國際藝術家村，一片荒寂的鬼城日益發展成受到國際關注的旅遊地，並吸引越來越多藝術家進駐。今日這些居民持續與義大利當局進行法律鬥爭，控告義大利政府剝奪他們的「Usa Cappione」(擅自佔地者權利)驅逐他們，並積極向國際媒體講述他們的故事。

現今布薩納藝術村內幾乎所有的建築都是由當地的藝術家們重建的。他們以藝廊、露天藝術工作室和餐館為該鎮增添許多色彩，每年夏季定期舉辦音樂會和表演更帶來人氣。同時，布薩納藝術村仍保留著昔日的魅力，從街道和小巷穿越一幢幢羅馬式石頭建築，綠色藤蔓植物攀爬著建築表面，村裡滿是居民種植的葡萄藤樹木、無花果、蘇格蘭掃帚、多肉植物，如同廢墟中的空中花園，從露台更可以鳥瞰整座聖雷莫海岸線的壯麗景色。然而在地震浩劫下屋頂倒塌的老教堂(圖三)並未拆除或重建，它儼然成為布薩納歷史的見證，作為悲劇的象徵也是重生的希望。

來到利古里亞地區，除了享受海天一色的美景之外，希望這篇文章能從飲食、文化節慶、另類美學角度讓你重新發現義大利，帶領你有個色彩斑斕的夏天。

(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)