

羅文嘉創「我愛你學田市集」 用食物做城鄉交流

文/ 上下游記者楊鎮宇 on 2014 年 03 月 27 日 in 吃好吃



本文摘要:「我愛你學田市集」是由水牛出版社社長羅文嘉近日開設的農場餐廳，強調「產地直送、生機食材、課程料理、城鄉交流」。這間店賣的農產品、提供的餐點，大多來自台灣各地小農所生產，也邀請農友與消費者直接互動、安排至農場見習等。(攝影/楊鎮宇)

午後，台北市瑞安街的小巷弄轉角，「我愛你學田市集」的店門口，擺著蔥、蒜、萵苣、香菜、菜頭等蔬菜，以及一台碾米機，還有米、蛋、地瓜、南瓜等農產品。

結合小型超市、食堂與講堂的複合空間

「我愛你學田市集」是由水牛出版社社長羅文嘉近日開設的農場餐廳，強調「產地直送、生機食材、課程料理、城鄉交流」。這間店賣的農產品、提供的餐點，大多來自台灣各地小農所生產，此外，也規劃系列課程，邀請農友與消費者直接互動、安排至農場見習等。

「我們這間店，結合小型超市、食堂與講堂，來電裡的顧客，不只是吃飽，還能吃的美味、健康，並且認識更多有關食物、農人、土地的故事。」羅文嘉說，這類複

合空間在國外頗有發展，例如日本東京鬧區的六本木農園，便是結合商店、學堂、餐廳與展覽等元素。

先在書店門口賣菜 擴大為農場餐廳



住在附近的消費者，帶著小孩來採買。 拍攝/楊鎮宇

兩年前，羅文嘉接下水牛出版社，去年分別在桃園新屋與台北市瑞安街開設水牛書店。他在新屋老家種田，結識不少農友，開了書店後，不定期在書店門口賣農產品，一開始只賣地瓜，附近住戶反應熱烈，紛紛問：「還有賣其他菜嗎？能不能固定時間賣？」

一開始只是想做個實驗，嘗試以書店作為農友與都市消費者交流的平台，沒想到規模越做越大，在新屋、觀音一帶設置了四個收購據點，與五十多位農友合作，約定每週五交貨，水牛團隊自己開著貨車北上台北，運書也運菜。

關於合作的農友，羅文嘉笑說，「其實連小農都稱不上，就是一些婆婆媽媽在自家菜園種的菜」。也因為如此，供貨量不太穩定，有時大量收到同一種蔬菜，有時菜量又供應過少。

去年十二月，羅文嘉先是改為每天都在書店門口賣，增加販賣時間，接著與農友事先談好收購品項與數量，確認供給量，最後並規劃設立廚房，打算在書店提供餐飲。經過這一系列的嘗試，顧客反應不錯，羅文嘉決定擴大經營，在書店旁開設農場餐廳，也就是「我愛你學田市集」。



羅文嘉創辦的市集，結合小型超市、食堂與講堂等特色。 拍攝/楊鎮宇

拜訪台灣各地農戶 尋找無毒、安全的食材



這位月琴姊也固定供菜給市集 提供/羅文嘉

羅文嘉找來了曾在數間餐廳擔任過主廚的蘇彥彰，負責農場餐廳的食材選購與料理。蘇彥彰曾赴法國巴黎藍帶廚藝學院學習法式料理，回台後在餐飲業工作多年，他認為台灣的連鎖餐廳屢出問題，問題在於消費者無從了解食物從產地到餐桌的過程，但是有個人風格的小店，不只是提供料理、賣農產品，還能夠讓消費者更認識食物背後的故事，「唯有深切了解產地到餐桌的過程，消費者才不會被騙」。

由於蘇彥彰之前在餐廳工作的經驗，認識台灣各地採友善耕作方式的農友，加上羅文嘉在桃園新屋、觀音一帶的地緣關係，他們陸續拜訪各地農友，包括屏東的活菌豬、台大農場的雞蛋、新屋觀音一帶農友的蔬菜、新屋的稻米、屏東漁夫漁婦的健康魚，以在地、無毒的農產品為銷售品項目。

不少顧客上門時，都會問：「你們的農產品是有機認證的嗎？」羅文嘉往往是這樣回答的：「我們的農友不一定個個都有去驗證，不過我們都知道是誰種的，在什麼產地，也一一去現場看過。」他認為許多小農有意願也有能力種出無毒、安全的食材，但有機認證門檻過高，不見得是最好的衡量方法，「最好的方法就是認識這位農友，看他吃不吃自己種的菜。」



我愛你學田市集的餐廳共有四位廚師，外場則有五位店員。 拍攝/楊鎮宇

為消費者介紹食物背後的故事

也因為強調對產地、農人的認識，在我愛你學田市集的二樓空間，除了可以用餐，也舉辦講座、活動。羅文嘉說，今年五月將推出系列課程，邀農友與消費者直接互動、帶消費者到產地實際體驗，「當消費者越認識土地、農人與農產，對土地到餐桌的連結就越有感覺，這時烹飪就不只是料理技術的問題，進食也不只是舌尖的體驗。」

住在學田市集附近的白小姐說：「他們在書店前賣菜的時候，我就常來買，現在有店面，賣更多農產品，又都是無毒、安全的食材，這樣的市集很不錯呀！」

標籤: [我愛你學田](#), [羅文嘉](#)

上下游記者楊鎮宇

新竹香山人，老家樹仔腳。大學念新聞系，研究所讀社會學。出社會後當記者，待過人本教育札記、親子天下。現在是個農業記者，一切的一切，都要向農民學習。

網址: <http://www.newsmarket.com.tw/blog/48563/>