



甘仔店專賣以友善耕作生產的農作物、農產加工品。



從復古的店牌能嗅到濃濃古早味。



老闆阿榮對木頭情有獨鍾，多年來的收藏成了打造咖啡店的最佳物件。

只賣好東西的 阿榮甘仔店

撰文·攝影 | 謝佩君

***  ***
幸福商店
Happy shop
FOR LOVERS OF HAPPY LIFE

木頭搭建的矮房，騎樓擺著漂流木製成的桌椅、幾座木頭書櫃，還有一隻大刺刺趴在入口的店狗。柿子樹下懸掛標示著「阿榮甘仔店」的鏽蝕鐵片，得左右張望才能瞥見。

這裡是張鈺榮夫婦返鄉務農十多年後開設的店鋪，專賣自家生產的茶、鳳梨、香蕉。還有以台東為主、其他縣市為輔，採友善耕作生產的農作物、農產加工品，像是米、花生、黑糖、爆米香、鳳梨乾，以及季節性葉菜等，都可能在小店裡尋獲。

熱情的老闆遇到客人上門，總習慣請大家坐下來喝喝茶、聊聊天，後來索性在店鋪

旁另闢空間，經營起咖啡小屋，讓大家悠閒地品嚐台東在地的紅烏龍、蜜香紅茶、有機咖啡，以及依時節推出的各種果醋和冰沙。

陳列在各角落的早期木窗、鐵椅、紗門、沙發、裁縫車……，也讓甘仔店別具特色。原來阿榮本身對木頭情有獨鍾，平時有收集老物件的習慣。開店後，這些長年的收藏品便派上用場。他邀請會設計的朋友及原住民藝術家，一起打造這個充滿驚喜和趣味的空間。

開店支持友善耕作

甘仔店開張三年，受到各方親睞，許多

外地遊客在網路上看到消息，帶著親友一同前往台東。而店裡現在也成了當地居民採買食材的好所在。阿榮說，經營之道就是「只賣好東西」。甘仔店販售的農產品不一定全部做有機認證，但都是阿榮認識的農友，知道產地與耕作方式，甚至親自造訪過。

因現行農產銷售體系多由盤商、批發商決定價格，使農民長期以來處於弱勢。為了提高自主權，阿榮很早就投入自產自銷，開著小貨車到市場、大街小巷，或是公司行號、團體機構，直接和消費者面對面。又因很多農民會種不會賣，阿榮決定開店讓剛開始從事友善耕作的農友，多一個銷售管道，畢竟要堅持理想得先有穩定的收入。

阿榮也逐步採用友善耕作。他說，農藥、化學肥料是為了增加產量所研發的東西，但長期使用會破壞土地和環境，更可能會讓下一代面臨種不出作物的危機。其實無須過度強求產量，大自然也能給予我們豐富的物產。

轉作的過程，當然也面臨了減產、賣相不佳等問題，但因為已事先預知，阿榮不以為苦。有時候收成不好，老顧客還會主動提議，可預付菜錢，等收成好了再交貨，讓他覺得台灣處處充滿溫馨。

品嚐「無添加」零食與換宿

到了產地，除了吃吃喝喝，當然不能錯過親眼看看食物的栽種和製造過程。繞過甘仔店到後方，可見一列彩繪了熱氣球、原住民人物的烘車，旁邊放置成堆的木頭，這裡就是店內熱銷品—柴燒鳳梨乾的加工處。阿榮會挑選自家栽種的鳳梨，連續二日以柴火低溫烘乾，製成混了柴燒香氣、酸酸甜甜的「鳳梨乾」。

市面上的加工品玲瓏滿目，但要吃到從栽種到加工都保留食物原味，慢工製成，不

以色素、香料、甜味劑取巧的傳統零嘴，實在不容易。或許這就是甘仔店的鳳梨乾能讓客人一口接一口，越嚼越有滋味的的原因。

甘仔店旁還有一棟琉璃瓦古厝，作為打工換宿之用。無論是想利用短暫假期體驗農村生活，還是要長時間學習農事技巧，都可以來這裡。有人因為愛上當地生活，換宿一年之久；也有想節省旅費的外國人，選擇在此停留。帶著門外漢從事農作多半是「自找麻煩」，但阿榮認為，勞動成果不是重點，只要多一個人了解耕作過程，日後買東西、吃東西便會有不同的想法和選擇，就有改變的機會。

一間甘仔店，聚集了居民和旅人、生產者和消費者、老人家和年輕人，大夥兒一起在這感受濃濃的人情味、順應時節的生活節奏及對美好世界的嚮往，讓人在此小憩後，能精神飽滿地繼續前行。



琉璃瓦古厝提供體驗農事的國內外朋友住宿之用。

阿榮甘仔店

地址：台東市鹿野鄉龍田村光榮路 163 號

電話：0910-176827

Facebook：阿榮甘仔店