

鐵路旅行

一列火車載著你我要往遠方去。在我很小的時候就感覺到是一件神奇的事情，從長長的鐵車廂，到不斷延伸的鐵軌，到鄉間的小車站窄月台，到車上專屬的位子跟小小的票卡，到一點點煤油加上梅雨濕濕的味道。每一個細微的齒輪連動與情感宣洩的片段，任何一個曾經離鄉的孩子，都會因為火車的汽笛聲音與金屬震動而勾引起心裡的鄉愁，那些腦海底的離別與相遇，軟綿綿的擁抱跟揪著心的揮手道別。

其實即便是在亞洲，鐵路旅行的概念在經驗與花樣豐富的日本，也不過只有一百年左右的歷史。百年前開幕的東京車站，擠爆滿員的列車以及站內雇用了幾十位紅帽子服務員搬推行李的盛況，大概可以算是現代火車旅行的某種雛形。而火車旅行中如果不弄點什麼邊坐火車邊吃，那真是掃興極了！想想，一邊吃著火車上叫賣的便當，跟端坐在販賣餐点的火車上用餐各有樂趣，早在1899年日本山陽鐵道線才把食堂與火車結合在一起，推出可以在車上吃飯用餐的服務。該餐車上的紅酒服務甚至可比市區的飯店，一時間蔚為風潮。隔年，山陽線追加推出了一等車的臥鋪服務，上好的布料與絲綢窗簾搭配上上下下臥鋪的軟裝，頂棚天花板並且有雕刻的設計，這種既遙遠又熟悉的狀態，百年前的時尚真是令人嚮往。

火車旅行的安排與計畫，並非放一台精美列車在鐵道上行駛即可。關鍵有二，首先是以整合地方為主的行銷策略（經營主軸），再來就是成熟精緻的硬體包裝（空間與品牌設計）。以享譽世界的九州七星號觀光列車為例，真正的精髓在於整合了九州的7個縣份的旅行資源，第一天從福岡上車，中餐由華麗的壽司名店「山中壽司」（師傅上車捏握壽司）所展開，呈現的是九州地區豐沛的海產：金槍魚、鯛魚、魷魚、明蝦、海膽等新鮮直送的漁貨，搭配燉煮的海鰻魚、海帶醃鯛魚，最後由略帶甜味的日式煎蛋收尾，完美！隨著列車的移動，晚餐時間已經到了由布院，由大分縣的創作和食「方寸料理」引出高潮。用隱喻的方式，以酒蒸蛤蠣貝海膽及小炒沙丁魚跟千層馬鈴薯描述土的風景，大分特產的香菇湯來暗喻樹的風景，金槍魚醃物是海的風景，江與浪、故鄉跟山野。蕎麥麵捲鯛魚，豐后煮牛肉與烤洋蔥，藉由對食物共同的記憶，處處點出九州的風土。早上我們在宮崎縣醒來，迎著晨光，都農町新鮮欲滴的蔬菜送上餐車，

胡蘿蔔、洋蔥、小黃瓜、大根、玉米等數種剛剛摘下的野菜，野雞蛋的嫩黃鮮蛋卷與小培根，餐後奉上柳橙與時令水果，陽光下的宮崎原野耀眼動人。幾乎可以說，坐一趟列車後，彷彿經歷了一趟吃到九州的風土，看到在地風光絕景，感受到九州人情的感官之旅。

鐵道旅行車廂的設計就像所有的設計一樣，是根本的專業。由在地岡山縣出身的工業設計名家水戶岡銳治先生所操刀的九州七星列車，概念中結合日本文化與九州風土。以九州風光與工藝為主體，將大量的在地素材如玻璃（硝子）及陶藝國寶大師（柿右衛門窯）的作品置入，木作工藝及金屬工藝更是令人陶醉。別的不提，光是車廂內套房的車窗就有5層，從外車窗、遮光板、可以調節光線的日式格柵窗、夾層遮陽軟聯、到代表每個房間的識別雕花窗，為呈現符合各種時間點可以使用的窗景（白天由車廂內往外看景色的開放性，與夜間休息時的私密感），每一個開窗面都精彩，無一不細節。地板結合了九州當地自豪的木藝，拼花與漆染的呈現眼花撩亂，彷彿住進了一台以風土工藝品展覽的美術館中，開往無盡的遠山近景裡。

鐵道旅行在台灣這樣豐富地景與農產物的環境裡，理當推光與發展，我們擁有豐富的平原、海景、高地、海岸山脈等等天然資源，聚落、農業地景、工業遺跡，邏輯上結合北中南東每個地區的風土、稻米、農漁產品、歷史景致結合起來可以成為難得的觀光主軸。必需細心地深入瞭解與策劃，投入情感與期待。簡單的說，坐在「觀光」列車裡，總是往外看的風景才讓人流連駐足，體會在地看見台灣，誰又會在乎可不可以這樣的旅程中一邊唱著卡拉ok呢？



林彥穎。林彥穎建築師事務所之主持人與YEN Partnership Architects共同主持人。畢業於淡江大學建築系，榮獲傑出設計獎畢業，並具有台灣之建築師與室內設計師執照。目前於淡江大學、中原大學、臺北科技大學建築系兼任指導建築設計課程。2004年獲得228國家紀念公園國際競圖設計首獎、2007與2011年獲得TID台灣室內設計大獎、2012年獲得中國建築藝術年輕設計師獎、2014年獲得HKDA香港設計協會住宅空間獎之優秀獎。曾參與台北市捷運局中山藝文公園規劃設計，國立台灣博物館工程等重点項目。在文創領域中也試圖以多元的角度切入設計本質，目前為林彥穎建築師事務所之主持人與YEN Partnership Architects共同主持人。