

建立屬於台灣山屋的精緻「食」文化： 山食新概念與軟硬體實踐

王一訢*

摘 要

在山中享受得來不易的一餐，總是山友最津津樂道的體驗，更是各國發展山岳旅遊的重要元素之一。2019 年行政院推行山林開放政策，觀光局接著將 2020 年訂為重點發展的山岳旅遊年，並從能高越嶺天池山莊、雪山 369 山莊、大霸尖山九九山莊等熱門大眾登山行程上的住宿節點，開始多處服務型山屋的整建，在硬體設施更新的同時，供餐、維護管理等等其重要度不亞於山屋硬體的「體驗式軟實力」，將成為台灣的服務型山屋能否達到另一高度的關鍵，本文將從使用者體驗、概念行銷、硬體設施、維護管理的角度來探討，如何建立屬於台灣服務型山屋的精緻飲食文化。

關鍵字

登山、山岳旅遊、山屋供餐、排雲山莊、天池山莊、369 山莊、嘉明湖山屋、高山垃圾、無痕山林、服務型山屋、日本山屋、歐洲山屋、登山訂餐、協作

* 一路報導 編輯

建立屬於台灣山屋的精緻「食」文化： 山食新概念與軟硬體實踐

王一訢

在山裡，什麼都好吃？

記得，有一次走訪台灣最有代表性的山岳——玉山主峰、玉山北峰行程，安排住宿排雲山莊兩日，我們希望背負最少的裝備以最輕鬆的旅遊方式出行，也能再次一睹玉山的風采，所以訂餐來代替自備煮食。因為出發時間較晚，抵達排雲山莊時已超過晚上八點，超過餐廳供餐時間，駐山屋的餐廳人員見我們步行到此卻錯過晚餐，特地為我們煮了一鍋熱騰騰的麵，雖然隔天順利吃到了排雲山莊標準的四菜一湯簡餐組合，但那碗遲來的熱湯麵與暖心的服務，卻成了印象中最深刻的台灣山屋供餐體驗。

每個人上山心目中最完美的那一餐都不一樣，對許多習慣了餐風露宿的山友而言，也許就是在帳篷天幕下享用簡單的泡麵或乾燥飯那樣簡樸的山中飲食體驗；相對的，也有許多山友對山中一餐的完美想像，是享用如日本橫尾山屋、沙巴神山山莊提供的精緻餐點還有山屋零售服務，更能輕鬆體驗一場山旅遊；最完美的莫過於，兩者都能在國內體驗到。目前台灣山屋「食」文化中，還缺少的一塊即是最精緻化的餐點體驗，而擁有山中精緻供餐帶來的，也勢必是更高的環境負擔，需要更完善的相關營運配套措施，包含垃圾與廚餘妥當處理、山屋建築法規制度的審視調整。台灣有哪些山屋適合發展精緻化的供餐、服務模式，也是本文探討的重點之一。

目前台灣山屋中，供餐方式最精緻化的非玉山排雲山莊莫屬，有固定的簽約協作單位提供價格合理的餐點、具備定期補給及運送垃圾廚餘下山的運輸能量、以一人一盤的方式供餐搭配熱湯茶水、在獨立的山屋餐廳空間用餐。整體而言，排雲山莊是國內山屋結合供餐相較成熟的案例。

2020年知名作家劉克襄在走訪玉山排雲山莊後，在社群發文形容山莊提供的餐點味如嚼蠟，雖然看到協作人員辛苦背負食材物資也覺得不該批評，但劉克襄認為若要發展「山岳旅遊」，台灣山屋供餐也需要有更精緻的選擇。此番言論引起輿論關注與討論，我們可以從幾個面向來看這個議題：

1. 山屋「食」文化需要多等級的兼容發展，若一昧的以「在山裡，什麼都好吃」的角度來審視山屋供餐，我們也許很難在台灣看到精緻化供餐服務的實踐，並將山岳旅遊拉到另一個高度。
2. 精緻化的供餐服務勢必帶來更多的環境衝擊，需要更完善的運補能力、將垃圾廚餘帶下山的能量，目前有足夠的資源可以做到嗎？

3. 排雲山莊適合更精緻的供餐服務嗎？台灣還有哪些山屋更適合精緻的供餐服務？
4. 目前的山屋建築法規下，是否限制了山屋委外供餐營利的可行性？
5. 不是每個人都有出國享受精緻化山岳供餐的經驗，如何快速且深植人心地讓更多山友知道，除了目前台灣現有的山屋供餐方式，還有其他的可能可供選擇。

對於山屋「食」文化的新想像

在討論精緻化高山山屋供餐的「供給」可行性之前，「需求」在哪裡？一般山友可能很難對精緻化供餐、零售等在高山山屋能享有的服務產生共鳴。在台灣入住高山山屋，大部份山友體驗的順序大致如下：

1. 選擇一座希望能攻頂的山峰
2. 選擇入住山屋為達成攻山頭的目的
3. 上網依程序抽籤申請山屋床位
4. 中籤
5. 起攀
6. 抵達山屋
7. 享用事前訂的協作餐或自行煮食以獲得登頂所需的能量
8. 晚上 8 點熄燈入睡
9. 凌晨 3 點起床倉促用完早餐後起攀
10. 登頂後舉起不太好看、刻著山名的鐵牌合照後返程
11. 到山屋倉促收拾
12. 下山回家

視登頂為主的登山體驗，以充足睡眠、溫飽飲食為達成目的之工具，構成目前主流的登山文化，也影響了山屋建築空間的規劃、維護管理方式、當然還有「食」文化。

於 2010 年後建成的天池山莊、排雲山莊等新一代服務型山屋，在硬體設施上看得出透過空間改變登山文化的意圖：擁有相對較隱私的床鋪空間、寬敞舒適的餐廳與桌椅等等，還缺了什麼？有沒有一種可能，能讓登山的節奏慢下來，也許登頂不會是重點，享受入住山屋的體驗也可以成為上山的主要目的。想像一下，一趟能高越嶺登山健行體驗的順序可以如下：

1. 知道天池山莊是個渡假的好地方
2. 上網依程序抽籤申請山屋床位
3. 中籤
4. 背著不到十公斤的輕裝起攀
5. 抵達天池山莊後在販賣部買一罐熱茶坐在山屋前享受抵達後的輕鬆
6. 晚餐在木質大廳的桌椅空間享用精緻的晚餐
7. 餐後可以在二樓木平台仰望星空

8. 入睡
9. 早上自然醒後在一樓領取精緻早餐，在二樓木平台看著對面的能高主峰享用
10. 可以花一個小時走上天池感受高山稜線，有餘力的話考慮到奇萊南峰走走
11. 回到天池山莊再舒服地續住一天
12. 第三天自然醒用完早餐後悠閒收拾行李下山

登山文化可因登山過程中能獲得的服務而改變，每次走進天池山莊的木質空間，總覺得能在這裡慢慢享受高山的氛圍，但空有目前的好空間，卻無法得到好的服務體驗，其中精緻慢節奏的「食」文化，無疑是能體驗這樣一趟高山旅遊不可或缺的一塊拼圖。

植入新的山屋「食」文化概念也一樣重要！今年位於陽明山開放的陽明實驗山屋，就是實驗一種新型態登山文化的範例之一，為國家公園內的休憩空間注入精緻化的新面貌，雖然與本文主題中的「山屋」空間不盡相同，並不是一棟有住宿功能的建築，而是一場將精緻咖啡屋概念移植到山居空間裡的展覽，透過預約制開放實體參觀，也在網路社群中透過影音散播實驗山屋的空間氛圍，行銷一種在山中小屋中也能擁有的體驗——也許為了在此喝上一杯好咖啡而上山、認識山。

將實驗山屋空間的概念搬上高海拔，可以是實踐精緻化山屋供餐服務的第一步，一個實驗性營運的空間、一張好照片、一支好影片就能植入對山屋「食」文化的新想像。如何從軟硬體層面著手開始，則是接著要探討的題目。

台灣高山山屋分級與供餐現況與對策

在探討山屋精緻「食」文化之前，需要先討論目前國內對山屋的分級制度、在哪個等級的山屋該提供什麼程度的供餐服務？台灣大大小小的高山型山屋一共有數十座，大致可分為以下幾個級別：

1. 服務型山屋／山莊（例：玉山排雲山莊、能高越嶺天池山莊、南二段嘉明湖避難山屋、雪山 369 山莊、北大武山檜谷山莊、大霸尖山九九山莊）。此級山屋床鋪乘載量都在 70 人以上，建設在步道維護完善且大眾化的高山健行路線沿途，管理上有國家公園或林務局直屬或委外管理員進駐，山屋建築空間有餐廳與廚房的設計，在供餐上有固定的協作團隊長期服務山友，物資上定期以人力或車輛往返山屋運補並將廢棄物帶下山。此級山屋是推廣山岳旅遊、帶領更多無經驗者踏入山林的重要設施，本文將著手探討服務型山屋與「食」文化之間關係。
2. 準服務型山屋（例：北一段南湖圈谷山屋、北一段雲稜山屋、奇萊成功山屋）。此級別山屋床鋪量接近服務型山屋，山屋建築本體規劃有室內廚房空間可供山友自行使用煮食，或供協作人員備餐服務。
3. 中間型山屋（例：武陵四秀新達山屋、聖稜 O 線素密達山屋、聖稜 Y 線霸南山屋、馬博橫斷馬博山屋），此級別山屋建築只含床鋪空間，室外設置桌椅或木平台供山友自行使用

煮食，或供協作人員備餐服務。

4. 避難小屋（例：奇萊成功堡、北一段審馬陣山屋、玉山圓峰山屋）。此級別山屋乘載量低於 20 人，規劃上沒有炊煮用空間的設計。

目前多數台灣服務型山屋與供餐團隊之間，長期處於曖昧不明的權責、使用關係，玉山排雲山莊為目前少數正式簽約委外經營的服務型山屋，其他服務型山屋與供餐團隊之間多僅屬於無契約的信任關係。

高山山屋因屬於公營建築，受法規限制，多數協作公司無法以合法營利單位身份簽約進駐提供供餐服務，在作業上充滿不確定性，2020 年底能高越嶺步道就發生協作運補員墜谷的憾事與後續衝突事件，作為消費者的山友也可能在發生問題時無法得到保障，管理單位則沒辦法依法監督，成了服務型山屋在發展更精緻的山屋「食」文化時的阻礙之一，若國內能有一套適用於高山型山屋的管理制度，無疑對山岳旅遊的發展有益。

以下表格為台灣六座代表性的服務型山屋，與其管理、供餐、運補系統的簡單整理：

表一

服務型山屋	供餐協作單位	正式委外經營	補給方式
排雲山莊	雲豹休閒有限公司	是	人力
天池山莊	天池廚房 能高廚房	否	機車、四輪鐵牛車
369 山莊	雲豹休閒有限公司 布農卡里布灣企業社	否	人力（新 369 山莊可能以單軌車運補）
嘉明湖山屋	天馬登山隊 熊出沒企業社	否	人力
檜谷山莊	登高工作室 北大武高山協作工作室	否	人力
九九山莊	布農卡里布灣企業社	否	人力

放眼國外案例，高山服務型山屋如日本橫尾山屋、沙巴神山山莊，都提供精緻化供餐服務，且在山中還有零售部可以採購食物、裝備，其需要考量的除了法規制度外，還有是否擁有能夠承擔大眾化、精緻化山屋供餐背後所需的運補能量。精緻供餐以日本為例代表，管理單位多為私營，許多偏遠山區的山屋之所以仍能維持精緻供餐，仰賴的是不依靠公路、穩定成熟的運補系統，其中包括挑夫、纜車、直升機等等，在不同條件、不同季節採取不同的運補方式；若以沙巴神山山莊為例，雖不像日本擁有直升機、機械化等運補方式，但因當地人力資源較便宜且充足，則全以挑夫來回背負維持山莊營運。

台灣山屋精緻「食」文化需要新的維管方式： 以天池山莊、新 369 山莊為例

將焦點放回台灣山屋，從國內勞力資源逐漸稀缺、勞動權益意識抬頭的趨勢而論，在未來純靠人力來發展並維持精緻化山屋供餐、山屋零售等服務項目並不現實，應以現有已高度開發的山域著手發展可以提供精緻化服務的山屋，透過機械化運補來取代純人力運補。在多數山屋擁有基本的大量運補需求以後，才有可能再次發展商業化直升機貨運產業等進階運輸方式。

從(表一)來看，目前最具備機械化運補能力的服務型山屋是位於能高越嶺步道 13.5K 處的天池山莊，因道路原本是台電維修用，開闢為最大可行駛四輪鐵牛運補車的山徑，最適合發展比現在更精緻、成熟的山屋服務，唯目前受法規限制山屋尚無法成為營利空間，所以無正式委託單位進駐維持長期運作，天池廚房、能高廚房等民間協作單位僅能維持與林務局一定的互信關係，並非長久之計，在綁手綁腳的情況下，較難發展創新的供餐服務模式，而是以較傳統的供餐經驗為有需求的山友服務。

(表一)中另一處目前有潛力發展機械化運補、精緻化供餐與零售服務的山屋，為雪山主東線登山步道必經的 369 山莊。因舊山屋建築為鐵皮工寮形式的老式山屋，2016 年正式開始山屋原址重建的計畫，本團隊也有幸受邀採訪並持續追蹤新 369 山莊的重建進度，在山屋硬體建設經費增加後，終於在 2021 年底順利發包，即將進行為期 900 天的高山建設工作。全新的 369 山莊建築有別舊建築住、食分離的規劃，將為一棟如排雲山莊、天池山莊的一體式大型山屋設計。新 369 山莊除了將成為新的山屋建築硬體指標，更期盼能在維護管理、山屋服務等軟實力部份也帶入全新的概念與模式。

服務型山屋等級的高山建築在建設過程中往往需要投入高成本進行建材運送，如搭設貨運纜索、直升機(台灣目前無民間直升機空運公司，以軍用直升機運輸成本極高不合效益)等方式，369 山莊目前定案先建設一條地面單軌道車至建築工地，以過往案例，這些山屋建設期間用來運送建材的運輸設施，因林務局、國家公園考量其後續維護不易、責任歸屬問題，會在山屋建成正式營運後完全拆除，實屬可惜，若能在一開始就將其視為長期設施，加以配套維護方案與使用模式，更有利於山屋的營運，有以下考量：

1. 供餐、零售等精緻化旅遊式山屋服務帶來的廚餘、廢棄物需要一套能長期維持的運輸系統。
2. 軌道建設期間已進行人為介入，拆除工程也為第二次工項，留用則可為山屋維護管理用，用現有的設施進行將來必要執行的維護程序，是更積極的方式。

總結

以目前現況而言，在高山山屋引入精緻化供餐還有一段路要走，除了讓更多山友了解山裡的一餐還有其他可能，還要在現有的硬體設施下，有更好的維護管理與制度，希望在不久的將來，能在台灣體驗到不同的「食」文化。