

酒吧教室—桂花巷的由來

2016-12-29 記者 王毓楷 報導

讚 0

推文

位在南庄十三間老街上的芳山農吧，顛覆一般人對於酒吧的認知，老闆娘芳芳表示農吧的由來，就是想把農業結合酒吧的形式用故事說給大家聽，「調酒是一個吸引人進來的方法，其實真正想傳達的是在地有什麼食材，把它融入調酒裡面的故事」。芳芳進而表示他們希望透過酒，向遊客機會教育南庄的特別之處，像是依季節提供不同種的調酒，甚至推出與當地歷史相關的種類，讓人知道究竟南庄有哪些食材與它們的特別之處，因此長期耕耘地方的耕山農創也常與芳山農吧合作舉辦活動。



芳山農吧老闆娘芳芳與Bartender小葉（王毓楷/攝）

芳芳接著說到，去年七月開店以來，最常被客人問到的問題即是為何店裡沒有桂花的調酒。每到了週末，南庄總是門庭若市，桂花巷湧入了來自全台各地的遊客，但卻鮮少人知道南庄其實並不是桂花的產地。桂花巷最初因為南庄長老教會為了整頓當時髒亂、閒置的空間，而取巷內唯一一間麵店「桂花香」而得名。



十三間老街上的芳山農吧（王毓楷/攝）

原本作為當地婦女販售手工藝品與自製桂花釀的空間，卻逐漸因為商業化，而逐漸遭到商人進駐，最後教會也只有失望的退離，最初的好意竟演變成如今過度商業化樣貌。不過南庄長老教會執事葉明亮也表示，教會仍然會每年舉辦愛心園遊會，與暑期營隊關懷當地弱勢兒童。





有別於白天熙來攘往的南庄老街，傍晚的街燈點亮了在地的溫度（王毓楷/攝）

下次尋訪南庄，不仿考慮到酒吧點上一杯融合在地特色的調酒，聽芳芳說個故事，說不定能因此學到一課呢！

延伸閱讀：

[遊寮南庄—尋訪耕山農創](#)

[小檔案：耕山農創—組織](#)



[小檔案：耕山農創組織](#)

[遊寮南庄](#)



▲TOP

關於新客家人群像 聯絡我們

© 2007-2021 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by  DODO v4.0