



△ 臺北「水牛書店」位於瑞安街巷弄內。

精神與物質並重 水牛書店從生活中 創造契機

實踐社會企業理念
羅文嘉以土地為出發

圖／潘云薇
文／葉俊甫

「水牛書店」不只是單純的書店，它是一個以土地為起點去實踐理念的社會企業，也像是一個文化平臺、生活空間。

水牛，是間有點不像書店的書店。

坐落在瑞安街的巷弄內，臺北「水牛書店」除精選書籍，提供課程、點心、手沖咖啡外，緊鄰的「我愛你學田市集」，販售有機、安全、產地直送的蔬果食材，廚房提供課程與法式鄉村料理，讓食材看得到、吃得到，當然，也買得到。創辦人羅文嘉說，「水牛不只有書，而是要讓書成為生活的一部分，只有成為生活，才有機會；從土地出發，結合生產、生活與生態的體驗經濟，就是水牛事業體的核心價值。」

羅文嘉從農耕出發 接手水牛出版社開起書店

褪下政治光環後的羅文嘉，回到新屋老家種田，生產有機稻米，成立「我愛你學田」，效仿北宋的「學田制度」，透過購買「學田米」的方式代替捐款，把農作物銷售後的盈餘投入偏鄉教育，開設英文班、打擊樂課程，為弱勢兒童盡一份心力。

因緣際會下，羅文嘉接下歷史悠久的水牛出版社，所有水牛的庫存書，花了66趟車次才搬回新屋老家。望著塞滿整屋的舊書，羅文嘉想起，小時候新屋只有文具店，他蹲坐在店家角落看少數幾本書的畫面，過了30年，小鎮上還是沒有正式書店，於是起心動念，把老屋改成書店，新屋水牛於是開張。

深知在鄉下無法養起一間書店，新屋水牛的策略是不賣書，向各界募集二手書，推行「以書換書」方式推廣偏鄉閱讀，縮短城鄉差距，把文化力量轉換成社會公益資源；羅文嘉曾說，他從

不去計算新屋水牛的營業額與來客數，這間書店就像是「海邊的燈塔，只要有一艘船隻偶爾經過，我們都會為了它而存在。」

為維持新屋水牛營運，臺北水牛於焉誕生，藉由市場收入維持社會理念實踐。羅文嘉說，「水牛發展主題以土地為核心，不論學田、出版社、書店，都是以此為出發點，我們不僅是出版社也是通路商、是農產生產者也是銷售者，透過土地元素，結合精神食糧與物質食糧，這個架構一直很清楚，當然也持續調整中。」

水牛朝六級化產業發展 堅守生產端位置

水牛的發展就像有機體，不斷因應環境時勢變化，羅文嘉腦中藍圖是一個六級化書店。六級化概念從日本農業發展而來，第一級是生產的農產品，第二級是加工製造後的加工品，第三級則是農產品或加工品加上人為服務，變成附加價值更高的產業服務性商品；六級產業化以一級的農



► 羅文嘉說，「水牛不只有書，而是要讓書成為生活的一部分。」

業生產為基礎，另開發加工品、商品、新銷售管道，並擴大到兼具環保意識的綠色消費、以環境場域作為觀光發展資源，是農業去融合工業、商業、學界的全方位發展概念。

羅文嘉說，水牛跟其他獨立書店不同之處也在這裡，「我始終不放棄自己生產，唯有深入了解生產端，才能確保產品品質，才能做出差異化，否則就只是通路，只能賣別人的東西，在水牛，不論是農產品或出版品都一樣，這是我們的堅持。」他說，不是不賣別人的東西，但必須要掌握幾項核心生產在手中，現在水牛包括農作稻米、自己嘗試養蜂、種茶樹萃取精油，以及每年

出版的作品都不假手他人。學政治的羅文嘉如何面對全新領域的挑戰？他說，「就努力學習，當然也請益專家，找到志同道合的夥伴一起加入。」

水牛結合生活元素 從土地去找新出路

羅文嘉觀察，獨立書店想要存活，靠販售書籍是困難的事，秉持熱情不計較盈虧的人當然有，但水牛並非這樣的事業體，水牛是社會企業，不依靠政府支持，必須在市場上生存下去，所以要透過企業經營去維持想實踐的理念。他舉例，「就連像閱讀跟購買力強大的日本，蔦屋書店還是要



▲「水牛書店」提供點心、咖啡、書籍的販售與閱讀；「我愛你學田市集」則賣有多元的農特產品。



▲「水牛出版社」出版的書籍。

試圖找新方向，結合生活電器，用蔦屋電器的形式去傳遞生活價值，而誠品書店也早轉型串連生活元素。水牛當然不能只從書店找契機，還是要回到土地，以土地為起點去找出路。」

而擔負事業體營收主要來源的臺北水牛，變成一間結合「書與蔬」的書店和蔬菜店。羅文嘉說，臺北水牛的選書依據需求，選出的包括農業、飲食，當然也有一些社會思想與文學的書，然後接連引進咖啡、按摩、也賣起學田的有機稻米，同時協助小農賣地瓜，許多鄉下蔬菜連帶一起販售，結果引發熱潮，於是擴充店面，讓書店隔壁變市集，賣起各項精選過的食材。

與法國藍帶主廚合作 結合小農食材開餐廳

為了怕浪費賣不掉的食材，羅文嘉增加了實驗廚房的選項，跟法國藍帶主廚蘇彥彰合作經營餐廳。本來拍攝紀錄片的蘇彥彰，赴法國學廚藝後，曾任職五星級餐廳，羅文嘉笑說，他很有料理天分，「可以把我種的有機米，做出像歐洲燉

飯的絕妙滋味，讓很多本地食材，搖身一變成跨國料理。」蘇彥彰料理的食材，都來自羅文嘉太太劉昭儀跑遍全臺與小農採買的產品，水牛還研發了 take chef home（主廚帶回家）系列產品，消費者可以把在餐廳吃到的油封鴨腿、普羅旺斯燉菜等半熟品帶回家直接加熱即可食用。

此外，水牛的「我愛你便當趴」也是意外插曲。羅文嘉笑說，因為要試吃來自各地的食材，同時也不希望浪費，劉昭儀利用食材幫小孩準備便當，想著如何變化菜色，於是上網找靈感，這樣認識了許多便當同好，大家相互發文拍照展示便當內容，時間久了有人提出「我看便當好好吃唷！」的想法，於是劉昭儀就說，「好啊，那我做便當給大家吃，但最多只能 30 個，之後把便當販售的費用捐給公益團體。」

我愛你便當趴 巧妙結合精神跟物質食糧

便當趴就這樣展開了。羅文嘉說，菜色由邀請而來的客座主廚決定，食材由水牛免費供應，大家帶著自己的便當盒來，「但感覺這樣捐的費



▲「我愛你學田」生產的有機芋香米。

用有點少，所以請搭配的主廚推薦書籍，一個便當加一本書，聯繫出版社共襄盛舉，我捐食材你捐書。這趴踢很巧妙達成了，讓精神食糧結合物質食糧同臺的絕佳效果。」

辦過近 40 場的便當趴，「因為朋友能找的都找了，所以現在比較機動，有合適機會才做。」羅文嘉笑說，便當趴想傳遞的其實是「動手做」的理念，只要從土地上長出來的食材，用正確的方式種植，再用正確方式料理，自然就能吃到新鮮；他說，食物遠比我們想像豐富，不只是餵飽肚子而已，藉由在餐桌上的交流，可以導引思考食物如何上餐桌，進而溯源去了解土地，這個豐



▲ 「我愛你便當趴」推環保，由購買者自備便當盒。

富的食物鏈結，就是食農教育的核心價值；因此，臺北水牛另個重要任務就是教育，透過不同的食農、哲學、文史、料理課程等，帶領參與者認識土地的重要。

經營型態轉變 水牛自然學校正式開幕

2019 年，是水牛經營型態轉型的重要期。羅文嘉說，他已將耕作有機稻田旁的三合院整修好申請民宿，未來新屋水牛將移到田間的三合院內，街上的空間將會變成無人閱覽室；臺北水牛的選書將更集中在農業與土地上，也可能會轉型為以二手書為主的書店；而他規劃已久，在復興鄉山林間的水牛自然學校預計將在下半年開幕，除了山上作物外，寒暑假將開設課程，露營區也已經準備就緒，「就是臺北水牛課程的擴大版，讓參與者真正回到山、踏到田，親近這塊土地。」

羅文嘉也將進行六級產業化的第二階段生產加工，把新屋稻作轉化成米面膜、米洗面乳，而從茶樹萃取的精油，也會做成手工皂等生活物品，他笑說，「現在水牛書店是復興鄉農會的大戶，



▲ 「學田辦桌」享受親近土地的滋味。（羅文嘉提供）



► 未來將透過民宿的經營，讓更多人可以體驗、享受鄉村生活。

從來沒有人借這麼多錢。」羅文嘉說，從土地到作物、從作物到食物，他被這條線牽引著一路走到現在，羅文嘉的理想藍圖越來越清楚，「因為你想要做到更好，想要解決問題，想要有所突破，你就會有更多更想要落實的理想，我現在，就處於這個狀況。」

發展永續機制 讓水牛事業體堅定前行

當初離開政治圈，想過著晴耕雨讀的生活，問羅文嘉有沒有曾經想放棄耕作？他說，「在田裡拔草很累時當然就會啊，但我清楚知道，我的孩子可能不會接手耕作，所以我思考如何建立永續制度，不能單靠熱情，而是要有機制，可以維持下去，這是我一直在想的事。」

提起農作物眼睛發亮，介紹稻田時侃侃而談，論及未來計畫充滿活力，很難想像這是當年



▲ 羅文嘉提起農作物眼睛發亮，對於未來他相信自己可以堅持信念做下去。

在政治路上閃耀的金童；此刻，羅文嘉正走在一條跟以前完全不同的路上，帶領水牛事業體往新方向前行。他坦言，挫折感隨時都有，但堅信，「當所有人離你而去時，一定要堅持信念，尤其走在這條獨立書店或有機農業道路上，當最後只剩下一個人時，也還要相信自己可以，持續地做下去。」◎