

# IO/PASA

## 正在發生中……

告別四十歲以前生活的世界，  
讓自己飄落在遙遠的東部山村中，  
在陌生世界中重新領悟人生，  
我的思想、人生觀、生活步調也已產生質變。  
生命中隱藏著許多潛能，端看有無機緣去啟發、演變。  
很多事情正在發生，過去被忽略的記憶正在開展……

一九九九年冬，移居都蘭山中農舍。隱居山林，接水管、油漆、種樹、釘書架、搭涼亭、布置庭園，樣樣自己來，是山居歲月的新生活運動。吃飯時，到菜園拔菜，或以臘肉香腸炒青菜下酒，或用水煮白肉沾大蒜醬油，油醬火候隨意，計時計量憑感覺，觀色聞味拿捏起鍋上菜，一切隨興自在。

#### 隨興、隨喜——泰式蔥爆羊肉&泡菜炒山豬肉

偶爾朋友來訪，以蔥爆炒羊肉片，再用沙茶醬、魚露、泰國醬料、咖哩粉隨意調味，泰式蔥爆羊肉就此誕生。搭配自然簡單的沙拉——小黃瓜切片，手撕萵苣，拌點橄欖油、鹽，擠二顆新鮮檸檬，再加顆柳橙，料理手法即興。

我原是料理的門外漢，小學時雖常看祖母和母親做菜，但從來沒學過也沒做過。大學畢業前不曾下廚，更沒看過食譜，畢業後對美食興趣缺缺，也不追求美食的滋味。年過四十隱居都蘭山，懶得出門，沒錢請朋友用餐，不得已下廚，東煮西烤南煎北炒，竟然烹調出意外的樂趣。



泡菜炒山豬肉／攝影·林建豐

一回臨時來客，冰箱空空的，僅剩冷凍半年的山豬肉，沒蔥沒菜，只好加入韓國泡菜拌炒。朋友說：「酸辣泡菜炒肉片入味，搭啤酒絕配！」從此經常來電預約，還帶著友人一起來小酌，這時冰箱裡有什麼做什麼，即興下廚、隨意烹調，成為山居生活插曲。

做菜像遊戲。到菜園拔蔥，蔥分兩半，左手掰一半按住，右手拔起另一半，然後把土回填，讓蔥繼續生長。教朋友摘蔥洗蔥切菜，熱鍋，用油蒜醬汁拌炒肉片，肉半熟時，下蔥快炒幾下，蓋鍋大火燜個二十秒，讓肉汁醬汁蔥汁交相入味，蔥潤綠，肉熟嫩，秀色可餐。在田裡任意拔菜讓朋友感覺不可思議。他們問，不需向主人打招呼嗎？事實上，我偶爾會將羊肉片悄悄放進鄰居冰箱，他們則會把青菜掛在我的竹籬笆上回禮，有時沒去拔蔥，鄰居還會笑說怎麼那麼久沒來偷蔥。我喜歡山林間的禮尚往來。

#### 意外的和諧——九層塔牛排

二〇〇〇年間，舊識來訪，以廉價羊排浸紅酒十分鐘，放炭火上烤，沾大蒜辣椒醬油。二年後改用紐西蘭小羔羊排、厚二公分的牛排、



羔羊腿，慢火燻烤後，灑點玫瑰鹽，邊烤邊吃，邊喝酒聊天，吃上兩、三個小時，中間再加烤青椒洋蔥大蒜生肉魚乾燻肉，一個炭火烤爐玩出不同菜餚風味。

在台東開 Kasa 咖啡店的 Ewen 和 David 也住在山上，一回路過，臨時邀請一起用餐，他們覺得有趣，不久邀我到店裡擺攤，賣一夜露天炭烤牛排。那是二〇〇一年，台東濱海公園仍很荒涼，沒什麼店家，David 撿舊木料 DIY 修理破農舍，種草皮搞庭園，玩出波希米亞風的庭園咖啡館，成為台東大學生與文化人出沒的場所。

當時我沒有碗盤，買二十個木製小砧板洗淨晾乾，刷上橄欖油後再曬乾，反覆五次，讓木板吃油，變成帶著淡淡橄欖油氣息的餐具，牛排油漬不會印在木板上，吃完後，砧板洗過便可再使用。

第一次擺攤，菜色很簡單，湯和麵包由 Kasa 供應，我負責主菜烤牛排和沙拉。向肉商進了大約二十片二公分厚左右的 Choice 牛排，前一夜先放冷藏室解凍，然後將蘆筍和小玉米汆燙後冰鎮備用，當作佐菜用沙拉。

當天晚上，將解凍後的牛排烤五分熟，保留肉汁的淡淡甜味和肉質的鮮嫩嚼勁，放在鋪了九層塔葉的砧板上，淋上摻幾滴米酒及切碎九層塔葉的薄鹽醬油，清香自然。食用時，切牛排也切到下方的九層塔，九層塔香氣和葉汁，與牛肉交織交融，產生獨特的風味。稍晚，素菜館主廚下班來 Kasa 聊天，看見醬汁問：「醬汁跟誰學的？」向他解釋，台東夏天很熱，西式黑胡椒醬或磨菇醬過於油膩，奶油氣味重，會掩蓋牛排原味，猜想也許九層塔較能呈現清新滋味。主廚朋友搖搖頭說：「有自信的大廚才敢大膽嘗試，究竟是誰教你的？」一味認定有高人指點。

那天我穿戴日本廚師小圓帽和白圍裙，人生第一次廚師裝讓人誤會是廚師。

### 綠蔭中下廚

遷入第一個農舍時，第一張餐桌放在漂流木涼亭下，廚房在農舍左側廂房，下雨天在廚房裡，天晴在涼亭下，黃昏後在庭院露天用餐，燒堆柴火，仰望滿天星斗。



九層塔牛排。



達志影像



剛整地的庭園。

當時做菜隨興隨意，有什麼做什麼，冰箱隨時冰些食材，朋友來訪先來電話，路上帶些魚、肉、紅酒、高粱、威士忌……等。即興餐會每週一、二次，隱居山林兩、三年裡，新朋友愈來愈多，下廚隨興無負擔無壓力，菜餚無章無法無門無派，充滿無拘無束的野趣風格。

二〇〇四年，移至深山裡的第二個農舍，周圍一公里沒有其他農家，我喜歡那種孤獨寧靜的隱居生活。這個農舍勉強能棲身，浴廁門窗破舊不堪，庭院四周荒草漫無邊際。八月開始花時間整理農舍周邊的芒草，十一月遷入，三個月之間，一面整理，一面慢慢構思，打算在農舍右邊大石頭旁蓋一間涼亭，當作書房、客廳，或是看書、喝咖啡的休閒之所。

一天，傾盆大雨，一群人擠在農舍廳堂，燭光昏黃迷濛，氣氛浪漫，由於熱烈的友情助興，不吃牛排羊排的人也吃了，不敢吃五分熟的人讚歎肉汁鮮美甘甜。

那晚所有人都喝了香檳、白酒、紅酒，在微醺醉意下，一切美感 High 到最高點。就這樣，連續兩天都在我家用餐，幾乎掏光所有能耐和功夫，變化出不同菜色；忙碌兩天，換來兩瓶英國傳統泥煤燻製的經典威士忌。臨走時，他們說：「如果有時間，下次我們來七天連吃七夜，看你能玩出什麼花樣來？」

隔年秋天，回收第一棟農舍舊木料，搭建第二棟農舍的新涼亭。那原是個破舊的鐵皮工寮，我和工人重新整地，埋了八根刷過機油保護的六寸木柱，請木工用木板釘屋頂，再貼上刷柏油的油毛氈，地面則鋪上枕木，釘上回收的長條木板當地板。有了雛型後，再買一塊漂流木，送到製材所裁成兩寸或三寸厚的木片，找朋友幫忙做成一張漂流木餐



漂流木做成的餐桌兼書桌。

桌兼書桌。

在屋前的庭院裡，則鋪滿十五公分厚的碎石子，下雨不會泥濘，烈日時不像水泥地那樣熱氣逼人；農舍前方挖了半月形水池，養些鯉魚，調節庭園氣氛。農舍附近還整理了一塊菜園，種植薄荷、迷迭香、肉桂等香草植物。

後來，又用第一棟農舍回收的石頭布置步道，在涼亭四周種了美人蕉、香蕉、姑婆芋等植物，山風吹來，蕉葉隨風搖曳，心情豁然開朗。從涼亭望出去，綠蔭遮蔽了刺眼的陽光，即使烈日當中的夏天也涼爽無比。鄰居說香蕉屬陰，房屋周圍不適合種植；有人認為香蕉不雅，不適合做庭園植物，但我喜歡這些綠意盎然、自然親切的植物，適合遠走他鄉的流浪庭園。

時光飛逝，香蕉樹逐漸長大，串串綠香蕉高掛樹上，朋友來訪時常順手摘下食用；石頭旁的姑婆芋長出闊葉，迎風搖曳，景色讓人心情舒坦。隨手種植的薄荷、迷迭香，信手拈來泡些花草茶，帶來生



活中的小驚喜。

隱居都蘭，處處皆風景，如此貧窮的快樂人生何處尋？剛遷入時的一片荒地，經過半年苦心營造，新農舍的庭園菜園逐漸成形，也成為往後朋友來台東必訪之處。

#### 慢食傳道人

二〇〇六年，朋友們催促我開餐廳，紛紛送來南洋竹椅、德國玻璃壺、特製燻烤陶爐，加上自己添購的整套德國廚刀、日本廚刀，以及中英文的烹調書籍，埋頭研究食譜，開發新菜色。

這一年裡，研發了「燻炒絲瓜」、「培根炒茄子」、「燻烤肋排」、「PASA豬腳」等招牌菜餚。雖然研究食譜，卻很少照著食譜做菜，倒是會看著食譜，分析菜餚背後的觀念和用意；喜歡做實驗，也喜歡玩趣味，竟玩出一些做菜心得。

當時對開餐廳不熱衷，心裡對做生意有點抗拒，隱居山林五、六年，逐漸習慣閒雲野鶴的生活，不喜歡顧店等瑣事纏身，最後折衷

答應他們，開一間只接受朋友預約的私人廚房。

取名「廚房」，有些特別含意。首先，這是私人的廚房，不是公開對外的餐廳，沒有餐廳規矩，也沒有正式菜單。第二，主人有什麼做什麼，預約時會先說明大概做什麼菜，客人願接受再來。第三，主人接受預約才開店，沒預約不招待臨時訪客。這些原則，只是希望能保有自由自在的生活。

而廚房之所以叫做「PASA」，起先是隨興，因為第一次做菜是在「Kasa 咖啡」，有些淵源，後來將「Kasa」的K改成P，覺得「PASA」好聽又好記。幾年後，一位哥斯大黎加朋友說：「PASA在西班牙語語根的意思是『正在發生、進行中』，或是『經過』。在我們國家還有一個意思，是指『葡萄乾』。」

「正在發生中」、「經過」，恰好符合我心裡的感覺——即興做菜、正在發生的烹調。

「PASA廚房」沒店面沒招牌沒路標，只是儉樸的庭園涼亭，開放



「PASA廚房」沒有招牌，只是儉樸的庭園涼亭。