cmchao / May 24, 2018 08:44AM
南台灣最難訂位的Akame主廚：從新加坡回到部落，我要做有靈魂的菜
南台灣最難訂位的Akame主廚：從新加坡回到部落，我要做有靈魂的菜
精華簡文南台灣最難訂位的Akame主廚：從新加坡回到部落，我要做有靈魂的菜
身上流著魯凱族的血，彭天恩希望透過料理，讓更多人走進部落裡。 圖片來源：吳宙棋攝

瀏覽數
33451
分享 LINE
南台灣最難訂位的Akame主廚：從新加坡回到部落，我要做有靈魂的菜
Web Only 文 吳雨潔 2018-05-14
調整字體尺寸
美食的力量，能夠翻轉窮鄉僻壤的命運？法國勃艮第（Bourgogne）有個幾百人口的小鎮，靠著米其林星級餐廳「Lameloise」的盛名，帶動周邊旅館與商業效益，讓小鎮增添經濟活力。而在台灣，也有類似的故事。透過料理吸引大家走進山區，活絡部落能量。牽動的不只是觀光，更多的是對不同文化的尊重與包容。

「就是希望大家來山裡，才把餐廳開在部落，」南台灣最難訂位的餐廳「Akame」（魯凱語，唸a-ga-ㄇ，意思是烤）主廚彭天恩（Alex）說，「不是在山裡開餐廳，就叫理想，不然滿山都是土雞城啊。我們希望透過料理，吸引大家體會、認識部落，進而理解、尊重原住民。當你走進山裡，對部落的想法會慢慢改變。」

愈在地愈國際，用料理誘人走進山區
歷經數次遷徙，在八八風災被滅村的魯凱族好茶部落（Kucapungane），如今與排灣族的大社、瑪家部落共居於禮納里部落，改稱「新新好茶」。與傳統原民部落不同，排列整齊的新聚落，獨棟小木屋被群山環抱，這裡倒像是高級住宅區。（延伸閱讀：南國仙境好茶村 原住民法式精緻燒烤）

號稱南台灣最難訂位的餐廳Akame，就藏在小巷中。（吳宙棋攝）

「好茶是家鄉。那天我坐在這裡，下了點雨、起了點霧，看著覺得很美，就決定回來開餐廳，」彭天恩將表哥家的停車空間，改建成餐廳。一個餐期僅能容納19位的小小空間，成為他的新起點，改變的開始。

採訪當晚，來自日本的武田未奈吃得一臉滿足，她說，自己是第七次來台灣遊玩，因為看了日本部落客的介紹而得知Akame，她先確認訂得到位置，才安排前後的旅程。此行除了屏東，還去了台南。

武田未奈興奮地表示，「Akame的料理非常棒，好到令人不可置信，」她知道彭天恩曾在江振誠的新加坡餐廳「Restaurant André」工作，但「彭的料理明顯與江振誠不同，很有自己的想法。」雖然是在地化的料理，卻沒有國際隔閡，「這是歐洲流行的餐飲趨勢，沒想到Akame也是如此。這一趟因Akame而來的台灣行，非常值得。」

Akame開幕前，彭天恩已從事餐飲業近二十年，「過去一直做別人食譜的料理，總覺得少了些什麼。因為那是沒有靈魂的菜，不是我的根。」身體流著魯凱族的血液，他很確定，「開餐廳的出發點，是做原住民料理。」

過去，大家對原住民料理的印象是風味餐、石板烤肉，但「原住民料理有很多變化性，很多能發揮，」光是豬肉，彭天恩分別用小米酒釀醃梅花心肉、稻草燻烤黑乳豬腿等不同方式呈現。大口吃肉，滋味直接強烈，但豪邁入口後，又可見調味的細膩層次，或帶發酵甜味或帶花草香氣。

（吳宙棋攝）

甫獲「The Diners Club®終身成就獎」的台灣名廚江振誠，觀察曾在他廚房工作過的彭天恩，「他對自己的方向很清楚，想把原住民的東西再挖深一點，可是沒有方法，不知道該用什麼語言讓外人理解。我花很多時間讓他更了解自己。優秀的主廚會知道自己的DNA、挖掘更多屬於自己的東西，他是很好的例子。」

傳遞部落滋味，分享溫暖帶動經濟
在法國，荒鄉僻野的小鎮裡，如果有家米其林推薦或得星餐廳，往往可讓那家餐廳，甚至小鎮帶來相當可觀的經濟效

益。美食家謝忠道舉例，如勃根地的星級餐廳「Lameloise」或「Le Clos de Saint-Jacques」，其所在的幾百人口小鎮，幾乎全靠餐廳跟周邊的旅館，帶來經濟活力。（延伸閱讀：「吉納富」的原鄉滋味）

「部落要發展，必須靠大家一起努力，光一個人、一家店，做不了這麼多事情，」彭天恩指出，台灣有很多厲害的職人，例如餐盤、刀具設計，讓每把刀上的圖騰故事都精彩；森林裡的採集職人，「認識非常多野菜，每次送來十幾種，有些我也沒看過，」請教、詢問、慢慢搜集，「我扮演的是分享資訊的角色，」透過餐桌向外傳遞，不用言語也能感受部落的滋味。

彭天恩說，「部落很可愛、很安靜，人跟人的相處都很友善，」雖然是遷村後的永久屋，村民難免不適應，但大家都努力維持部落的味道。村民分有一小塊農田，能自給自足，但無法量產銷售。

這天，在路上巧遇彭天恩的表姐，她望著眼前的小米田笑笑地說，「我們是難民啊，家都沒有了。要謝謝你們給我們這個家。」樂觀的原民個性，此時反倒令人心疼。（延伸閱讀：林益仁：災難 還沒結束—莫忘莫拉克風災）

接待家庭的主人柯廣一說，希望對來訪的「家人」多介紹一些魯凱文化。從車站到禮納里部落的接送途中，是導覽魯凱族勇猛事蹟的最佳時機；脫了鞋坐在客廳閒聊，看著柯家掛滿獎牌，才知道柯廣一曾是部落裡跑得最快的男人，故家中以蝴蝶為雕刻圖騰，取其敏捷的寓意。

接待家庭的主人柯廣一，曾是部落裡跑得最快的男人。（吳宙棋攝）

柯廣一發現，不少旅人因Akame來到部落，小小民宿沒有財報，但柯太太翻著訂房紀錄說，「你看，常常客滿，客人太多只好往其他接待家庭送。」

彭天恩表示，客人以台南、高雄居多，也有不少專程從台北南下、一趟來回至少四小時的的老饕，大概佔了整體四分之一。

「我們不能接受採訪啦！因為是請假來吃飯，不能被同事發現，」一對來自台南的夫妻先拒絕了《天下》記者的詢問，隔天才說出原因，「一直訂不到，最後看Akame哪天有空位，我們就請假，順便安排一趟屏東旅行。」吃過的感想？「我們一定會再來。而且，在部落的這一晚，我們睡得很香甜，很久沒睡得這麼好了。」（延伸閱讀：國境之南 遇見神仙）

在自己的家，做家鄉的事
打出名號後，找Akame開分店的邀約不斷。「假如想去城市開餐廳，我一開始就會這麼做。現在才去其他地方開店，好像是我利用了部落成名，」這不是他的初衷。「我希望未來在餐廳旁有片田，種菜種香草，當大家走進部落，看到什麼植物，就知道吃到什麼味道。」

彭天恩希望，未來餐廳旁邊就有一片田。（吳宙棋攝）

對彭天恩而言，路剛啟程。「希望我們讓其他人知道，在家鄉也可以生存。」想返鄉，他建議，「前提是你知道自己要做什麼，不是看別人成功就跟風，那有什麼吸引力？」

最重要的是「懂得堅持。尤其沒人做過這些事，身邊的雜音會很多。」

旅人被料理的香氣誘進山區，但願意把心留在部落，是被人情溫度與文化深度所感動。

彭天恩說，「現在原住民比新住民還少，對我來說，文化怎麼保留比較重要，期待有更多人跟我們一樣，在自己的家，做家鄉的事。」（責任編輯：洪家寧）