



廚房中的小旅行 蔡淑純

2012-05-19 記者 蘇冠心 報導



旅行跟料理兩件看似迥異的事，在廚房相遇時會擦出什麼樣的火花？女廚師蔡淑純從共享的概念出發，藉由旅行各地走進更多人的廚房，分享彼此的生活與飲食。雙手是她溝通的語言，透過菜餚與文化的對話，讓更多人透過廚房認識台灣。



活潑熱情的蔡淑純結合自己的興趣，將廚房化身為跨國界的美食舞台。

(照片來源/蘇冠心攝)

異國旅行 挫折中學會分享

寂靜的午後三點，鍋爐咕啾啾作響的聲音劃破熟睡的巷子。跟著蔡淑純的腳步，一間隱身在街角的廚房隨即映入眼簾，這裡是她的祕密基地，也是世界各國旅人的料理舞台。身為廚師的女兒，她從小就喜歡跟在父親身邊做菜，卻從沒想過要把料理當作未來的志業，因為比起待在密閉的廚房裡，外面的世界對好動的她，擁有更大的吸引力。

十九歲的一場自助旅行，開啟了蔡淑純的另一片天，當時不諳英文的她，在速食店點餐時竟被店員趕去一旁，讓她難過不已。回國之後，她決定開始苦讀英文，希望有一天能夠暢行無阻地走遍全世界。喜歡品嚐美食的她，選擇拾起外國食譜當作教科書，除了能夠增進英文能力，還可以順道學習香料與料理的名稱。她笑說：「做一件事情，我會希望感同身受地體會它，而不是透過制式的學習方式。」

在大學期間，蔡淑純曾一度迷失方向，主修資訊處理的她整天埋首於數字之中，對於電腦程式也興趣缺缺。因此畢業之後，她選擇在家中開設的餐廳幫忙，順便思考未來的出路，沒想到卻做越有興趣，還主動向父親要求去外面學習西餐技藝。她從最基礎的餐前菜—麵包一步步從頭學起，當時的西餐麵包均使用工業酵母製作，吃起來的口感普遍不佳，談到這裡，她皺起眉頭說：「如果連廚師都不愛吃自己做的東西，那顧客怎麼可能會喜歡？」

為了做出心中完美的麵包，蔡淑純開始自己培養天然酵母。在一個偶然的機會下，她聽說法國尼斯的山上，有許多專門培育天然酵母的麵包店，於是帶著簡單的行囊，她毅然決然地前往法國拜師學藝。當時正值寒冬，她依然頂著風雪，咬著牙登門拜訪當地的麵包店，卻總是吃閉門羹。

但蔡淑純並沒有被一次次的拒絕打倒，反而在跌跌撞撞的過程中，培養出更寬廣的視野。當時求門無助的她認為：「我應該要擁有更開闊的心胸，而不是堅守那些獨門秘方。」她希望能與大家

媒體歷屆廣告

推薦文章

- 變化自如 幕後的聲音演員
- 那些年 爸爸與芭樂的回憶

- 關余膚色 我想說的事

總編輯的話 / 郭穎慈



本期共有十九篇稿件。頭題〈夢想配方 攝影甜點與咖啡〉忠實刻劃一位科技新貴勇敢出走，開設一間攝影風格咖啡廳的歷程和堅持。

本期頭題王 / 洪詩宸



嗨，我是詩宸。雖然個子很小，但是很好動，常常靜不下來。興趣是看各式各樣的小說，和拿著相機四處拍，四處旅行。喜歡用相機紀錄下感動，或值得紀念的人事。覺得不論是風景還是人物，每個快門的...

本期疾速王 / 吳建勳



大家好，我是吳建勳，淡水人，喜歡看電影、聽音樂跟拍照，嚮往無憂無慮的生活。

本期熱門排行



夢想配方 攝影甜點與咖啡
洪詩宸 / 人物



橙色的季節 唯美「柿」界
陳思寧 / 照片故事



老驥伏櫪 馬躍八方
許翔 / 人物



追本溯源 探究大地之聲
劉雨婕 / 人物



變化自如 幕後的聲音演員
張婷芳 / 人物

分享廚房裡美好的一切，這個想法在她的心中漸漸茁壯，成為旅行廚房的雛形。



蔡淑純喜歡用影像記錄旅途中的美好回憶。(照片來源/蘇冠心攝)

旅行廚房 文化雙向交流

這樣樂觀、大方的性格果然為蔡淑純帶來好運，經過一番努力，她終於找到肯傾囊相授的法國麵包師傅，在學習的過程中，她也繼續在歐洲各地旅行，結交了許多熱愛烹飪的朋友。長時間停留異地，讓她深刻地體驗歐洲在地生活，並在當地人的廚房中學習如何烹調異國美食；同時也小露身手做了些台灣料理讓當地人品嘗。

蔡淑純笑說，雖然台灣一向以美食與小吃自豪，但一走出台灣，大部份的外國人還是對台灣了解不深，甚至許多人完全沒聽過台灣這個國家。因此她會把握出國的機會，配合地方特性與季節，介紹不同的台灣美食給外國人。有一次旅行至阿爾卑斯山時，考量到當地氣候寒冷，與法國人愛品酒的天性，她使用台灣米酒煮了一道燒酒雞，讓法國人眼睛為之一亮，個個讚不絕口。

那天晚上，蔡淑純深刻地體會到：「能夠透過雙手結交朋友，真的是一件很幸福的事。」只要美味的料理一上桌，不需要任何的語言溝通，便能融化疆界與文化的隔閡。回台後，她開始構思如何向大家分享在國外的飲食體驗，某天她突然靈機一動：「為何不邀請這些愛做菜的外國朋友，來我的餐廳裡一起辦場派對呢？」

她稱這種派對的形式為旅行廚房，透過不同國家的料理愛好者，讓來用餐的每一個客人，都能在餐桌上經歷一場小旅行。於是從去年開始，分別有挪威、法國、以色列等國的友人在此一展身手。在用餐前，她會先播放自己去該國所拍攝的紀錄片，短短十幾分鐘的影片，不但能一窺當地生活的真實面貌，更神奇地拉近客人與料理者間的距離，「更棒的是，馬上就能親自嘗到當地人的拿手菜。」她興奮地說。



樂天的性格在蔡淑純身上一覽無遺。(照片來源/蘇冠心攝)

廚房啓示 工作即生活

旅行廚房就像一個文化大融爐，各種文化因子在此碰撞、交融，形成新的火花。與外國友人一同準備派對的同時，蔡淑純也會反覆咀嚼旅行的點滴，將心得化為桌上的菜餚，她走過的每一步都替料理加味。從馬賽的酒、挪威的起司、到義大利的Pasta，蔡淑純的料理就像一個小型的聯合國，沒有口袋菜單，只有一顆希望呈現美味食物的真心。

她不跟隨飲食的潮流，也不為自己的料理設限，只堅持使用當季新鮮的食材來製作料理，並採用能夠留住食物的原味的烹調方式。她甚至在廚房的後院養了一隻羊，每天擠新鮮的羊奶來做特製起司，就是希望提供最獨特的口感給顧客。



蔡淑純飼養了八年的這頭羊，與她擁有深厚的情感。（照片來源／蘇冠心攝）

小時候與同為廚師的父親一起下廚的美好回憶，是組成她美味料理的必要元素之一。父親做羹湯時，不斷舀起來嘗、加點味的反覆過程，時時刻刻地提醒著她：「沒有任何料理是一次到位的。」父親對料理的堅持與熱愛，不僅溫暖了她的靈魂，更讓她學到許多食譜上沒有教的事。廚房與人生一樣，沒有任何的標準答案，在廚房中用舌頭反覆地嘗味道；在人生中則必須透過身體力行的多方嘗試，才能交出最亮麗的成績單。

即使每天身處油煙之中，繁重的廚房工作卻從未壓垮蔡淑純身為廚師的熱情，因為她認為唯有享受自己的工作，才能獲得真正的快樂。從生澀的料理門外漢到現在能獨當一面的她，十三年來始終秉持著熟能生巧的信念，不斷努力地精進廚藝，並從中尋得樂趣。她開朗地笑說：「其實做菜對我來說，已經不只是一份工作，而是內化成我生活的一部份。」

旅行廚房的開花結果，讓世界各國的旅人有機會在此大展廚藝，而台灣人也能吃到道地的異國料理。雙方在餐桌上分享文化，結為好友，為彼此的生命打開另一扇窗。蔡淑純將感動化為行動，讓旅行跟料理在廚房中相遇，譜出動人的樂章。



橙色的季節 唯美「柿」界

新竹九降風吹起陣陣柿香，一片澄黃映入眼簾，那既是辛苦的結晶，也既是甜美的滋味。



回應

留言

Facebook 社群外掛元件

▲TOP