

莎士比亞的姊妹們的劇團 2009年
Shakespeare's Wild Sisters Group



王記食府

料理東西軍
王嘉明+王友輝
獨家調製 職手上菜

莎士比亞的妹妹們的劇團 **2009年作品**
Shakespeare's Wild Sisters Group

王記食府

王嘉明+王友輝

獨家調製 聯手上菜

料理之道也就是劇場之道！

開張時間 | 12.2-4(Wed-Fri)19:30, 12.5-6(Sat-Sun)12:00,15:30,19:30 開張地點 | solopasta (台北市安和路一段29-1號)

主辦單位 | 莎士比亞的妹妹們的劇團 指導單位 | 行政院文化建設委員會

贊助單位 | 財團法人|國家文化藝術|基金會 台北市文化局 台灣銀行文化藝術基金會 uniplan

王友輝×王嘉明

兩位劇場老饕的尋味之旅 料理與劇場的美味關係

對談主持·紀錄整理 | 周行 攝影 | 許斌
本文轉刊自PAR表演藝術雜誌204期12月號

傍晚，走出台北雙連捷運站，還不及辨認天色漸暗的市街，一陣陣撲鼻香味，就像在你的鼻尖攤開一幅城市的氣味地圖，更準確的說，是味覺的地圖。猛烈厚重的調味料香，來自左近的快炒店；溫暖中摻雜蒜香，是隔壁的西點麵包；熱氣沸騰出低調的中藥味從四神湯老店傳出；還有各式各樣的小吃攤：滷味、胡椒餅、包子饅頭、咖啡茶饮……

王友輝和王嘉明相約在這個充滿食物香氣的城市一隅，是為了替即將演出的《王記食府》尋味。主要是甜品。中菜做到劇場人爭食的王友輝，這次要在戲裡端出他很少做的甜點——紅豆湯。曾以自製布丁讓朋友讚不絕口的王嘉明，幾經考量放棄了這道製作程序繁複的點心，改做提拉米蘇。

這趟尋味的目標是甜品，但晚餐時刻，飢腸轆轆的大夥很難抗拒雙連一帶的美食，於是，在兩個劇場美食王的帶領下，從蚵仔煎、雞肉飯，一路吃到地瓜豆花、紅豆湯……

邊吃，王友輝和王嘉明邊討論演出／做菜時的技術問題：紅豆湯得先泡軟，還得燜煮，如果要現場做，恐怕只能給下一場的觀眾吃；有時針對眼前的料理發表烹飪經驗談，例如雞肉飯配的頭髓湯，用香菇蒸較好還是枸杞當歸蒸比較好？而頭髓湯還真是難做，得把腦上面的那層微血管弄掉，非常麻煩，但這道菜「兩王」都愛吃極了。

一路吃吃喝喝，終點站是中山北路某間低烘培咖啡店的提拉米蘇。但這間口碑取勝的小店，晚間八點不到就準備關門了。王嘉明不死心地問，能不能外帶？老闆語帶遺憾但堅持地說，「我們的提拉米蘇取出冰箱後半小時就得吃完，否則味道和口感會變。帶到外面恐怕也會不好吃，雖然很想招待，但……」

這種堅持，毋寧是可愛的。

酒足飯飽後，大夥來到一間連鎖咖啡繼續聊——中山北路上的店，儘管有趣的很多，卻都是早打烊的。所幸，味蕾到胃腹都徹底滿足了，即便以連鎖咖啡店的咖啡作結，也不可惜——王友輝和王嘉明的這場對談不如其他採訪那麼中規中矩、正襟危坐，就像此次他們把餐廳當劇場，「表演」做菜、「漫談」戲劇，即使陌生的空間和現場做菜的表演，有太多精密的技術有待挑戰、解決，但，對這兩個本來就愛做菜招待朋友的人來說，將生活帶進劇場，為一般印象的「表演」另闢蹊徑，才是最重要的實踐。

以「味覺劇場」形容《王記食府》或許刁鑽，「生活」和「劇場」的互相滲透，或許才是這次演出吸引觀眾如老饕上門的關鍵。

問：兩位怎麼開始接觸烹飪的？

王友輝：我是六年級時開始幫忙煮飯，然後慢慢試著做蒸蛋一類的簡單東西。那時候是幫忙媽媽。因為家裡開雜貨店，爸爸又在船務公司工作，常帶客人回家吃飯，所以我媽常要做一大桌的菜。從小我

家就很少外出用餐，幾乎都在家開伙。起先，我都是乖乖在旁邊看媽媽做，後來自己試做，成果也不錯，等到媽媽不在家時我也能做菜給家人吃。

王嘉明：其實家裡最不會做菜的是我。我媽是本省人，所以會做很多本土料理，爸爸是外省人，所以很多叔叔伯伯都會做麵條啊、硬得要命的山東窩窩頭之類的。跟你不一樣的是，小時候我爸媽常常帶我們出去吃飯，日本料理、牛排、本省菜外省菜……什麼都吃。可能因為這樣，我哥也很愛做菜，長大以後還開義大利餐廳，也是有名的廚師。

也因為這樣，我一直很懶得做菜，因為家裡其他人都會做啊！等念研究所之後，自己住在外面，才開始偶爾動手做菜。印象比較深刻的是去法國時，我很喜歡逛當地的菜市場，很多台灣看不到的菜，我每次就都好奇它們最被做成怎樣的料理，就打電話問哥哥該買什麼、怎麼做。

王友輝：我真正開始經常性的做菜，也是到了研究所跟出國。長大後在家裡做菜其實有種奇怪的感覺，因為我媽不知道我會做很多菜。有次她出國，我就負責給家人做年夜飯，爸爸覺得很好吃，那對媽媽來說，會有種挫敗感。平常煮飯做菜的媽媽在廚房看你做菜，她自己反而沒事，我想媽媽的感受是複雜的。也因為這樣，我不太想給媽媽看這次的演出。

王嘉明：有點像我會開車，但坐在助手席看別人開車，會很想說些什麼的感覺。

王友輝：對。總之，自己做菜主要是唸研究所那段日子開始。當時和幾個同學一起住，晚上很累但睡不著時，就會起床做菜，大家當宵夜一起吃掉。到戲劇系教書後，我也常在家做菜，帶到學校給同事吃，即便是湯湯水水的也照帶不誤。後來馬汀尼看到我就說，「為什麼我一看到你就想到滷牛肉？」

問：在做菜過程中，你們最享受的是那些部分？

王嘉明：我做菜不會特別去想目的，也不是為了讓別人稱讚自己做的好吃，當然如果難吃的話，心裡還是會難過，不過，通常整個過程都滿愉快的。就像玩某種遊戲，或是規畫一件事情，從頭到尾我都滿開心的。跟做劇場很像。

王友輝：我很喜歡把菜買回來，然後洗菜、切菜，把食材一盒一盒裝好放在旁邊，等要下鍋炒的時候就一盒下去……那種很有秩序的感覺，會讓我很快樂。

我其實是滿「宅」的人，平常工作生活太忙了，週末就盡量待在家裡，做點東西給自己吃。對我來說，做菜是讓自己放鬆跟安靜的好方法，第一是做菜時沒有旁人吵你，你可以很專注在一件事情上頭；再來，把做好的菜給大家吃，說好聽一點是分享，但裡頭不免有些炫耀的意思，會給自己成就感。比如我很少吃西餐、做西式的料理，但有次試了一道類似紅酒燉牛肉的料理，朋友吃了都說味道像，我自己也覺得好玩、開心。

王嘉明：我還會在逛市場前把要買的菜製成一張表格。做菜一定要step by step，東西要一定要先買好，進市場的時候，要買些什麼不能缺這個漏那個。我很喜歡作表格，所以買菜時會帶著表格勾勾畫畫的……

王友輝：我也會列清單。比方炒米粉，裡面好多樣材料，所以剛開始一定要記下該買什麼配料，不過逛市場時拿著那個小抄，我會有點不好意思，都偷偷看。

當然也是會買原本清單沒出現的東西。可能本來想買什麼，後來看到某個菜，引起你做別樣東西的興趣，或是可以幫原本的菜色加點變化，所以多買。比方說，我很喜歡做榨菜肉絲，但我的榨菜肉絲不是只有兩樣菜，還會加豆腐皮，就是台語的「豆包」。把豆包切絲下去一起炒，就會有不同的口感。

問：這次兩位各自負責中、西菜料理，在你們眼中，中菜和西菜的差異是什麼？

王友輝：選擇做中式，跟從小養成的飲食習慣有關，因為幾乎都吃中菜嘛。我剛說從小看媽媽做菜，我沒有正式學過烹飪，直到現在頂多是從電視的烹飪節目學做菜，或是吃到什麼菜色，覺得好吃就會回家自己嘗試做做看。像我前個月去花蓮吃了一碗鹹蛋炒豆腐，回家後我就做著吃。

我不愛吃西餐，主要是因為繁瑣，比如一堆餐桌禮儀。第一次吃西餐是國小畢業媽媽帶我去吃，有點長見識的意思，但對我來說，那就是一盤菜而已，有點boring。一大盤端上來，雖然漂亮，吃的卻又只一點點——我基本上是吃完牛排之類的主菜就沒事了，旁邊的蔬菜我不喜歡吃，也不愛吃甜點，可是它其實是西餐中很重要的角色。

不過台南有一家西餐，牛排特別好吃。我通常都不加醬料，只用它店裡的海鹽，那真是我吃過最好吃的海鹽，不會太鹹，有種甘味。撒在三到五分熟的肉上，真是好吃。

王嘉明：我這次做西式——嚴格說是義式料理，跟我哥有關。其實我不是那麼常做，但我哥可以當我的顧問。

我比較好奇的是西菜來台灣之後的變化。或者該說，西菜來台灣被誤解的狀況，當然我不是要強調「正宗」什麼的，而是從這裡去思考西方料理為了適應台灣人的口味而被改變成什麼模樣。有些菜是很多台灣人都吃不習慣的，比如冷湯。像友輝就很明顯吃不習慣。

王友輝：真的，我完全沒辦法，吃一口就「謝謝不用了！」

王嘉明：但這次我還是刻意選擇了這道菜品。

王友輝：其實我在美國時發生過一個跟冷湯有關的，不太好的經驗，也許在戲裡面會講。像湯這樣的東西，我們台灣人習慣是最後才喝，但西方人是餐前喝的。

王嘉明：還有無論中西方的前菜都是冷盤，但為什麼西餐是用蔬菜沙拉，我們卻是牛腱海蜆皮……都是肉類？這次我做了一個熱沙拉和冷湯當前菜，就和我們一般接觸的冷沙拉熱湯不同。

王友輝：剛你說飯後喝湯，其實正確的喝湯應該是為了暖胃，所以在用餐前喝。但可能因為中式的湯比較油膩，放在前面你可能喝完就不想吃了，有人說吃的順序也關乎健康，這個其實是可以深入研究的，就好像現在大家都提倡飯前吃水果比較健康，可是飯後吃成了根深蒂固的習慣後，大家其實不一定換得過來。

王嘉明：是啊，生活中本來就有很多奇奇怪怪的定義，或是存在一些不知從何而來的習慣，創作時便要面對這些大家習慣的東西。我不是刻意要去挑戰習慣，只是在思考，有些東西其實根本不是新的，它只是和我們的習慣不同而已。

問：談談這次菜單/表演內容怎麼定的吧。

王嘉明：我先講最早我們遇到說合作，是在高鐵上。我從台北上車，後來到台中站看到友輝進來，沒想到位子就跟他隔著一條走道而已。路上我們聊到都喜歡做菜，就說，那來合作一齣「邊做菜邊聊劇場」的戲吧。

王友輝：那次我好像跟你提到我都會燉湯去劇團探班，然後我說我一直很想做一個做菜的戲，你說你也想……

王嘉明：我就說，既然又是巧遇又都喜歡做菜，那一定要合作一個東西，可是事實上，我們真正談這戲，是又過了半年。

王友輝：就有一天你傳了一個訊息給我說，「我們來做吧！」

王嘉明：對，然後我們又都姓王，很多餐廳又都叫「王記」……

王友輝：我後來上網google，杭州真的有一間「王記食府」！我們第一次開始討論，就是他跟其他人一起來我家，然後我先做一次我認為拿手的菜品給他們吃，然後我們兩個各自列出會做的菜，再開始想怎麼配合、有什麼可用的。

王嘉明：基本上這次的排練就是吃吃喝喝。我們兩個的菜品有點像互補的概念。比如友輝的菜品是深色的，我就是淺色的；我們選擇一樣的食材，但友輝會選擇放山雞，我就用飼料雞，又或是小黃瓜也有兩種醃製法……

王友輝：我們倆的前菜，我是醉雞和小黃瓜，嘉明是前面提到的熱沙拉。我這道醉雞其實也是偷跟媽媽學的。小時候我祖父母年紀大，不太能啃骨頭，我媽那段時間做的雞肉都去掉骨頭。醉雞是外省菜，我想應該也是媽媽去跟人家學的。以前的醉雞不像現在用錫箔紙捲成一捲一捲，我媽那時候都用棉線綁，我嫌麻煩，所以用牙籤串一串，也是一樣。

王嘉明：餐前湯我們都用番茄，但友輝是熱湯，我是冷湯，所以我的番茄到時要借他的熱湯燙一燙才能去皮。

王友輝：那個概念是，同樣的材料，我們做出來的菜不會一樣。我突然發現，我們的菜品都是簡單的。就是一個單純的滷牛腱、燉飯、茶壺雞……都不複雜。

王嘉明：你的炒米粉很複雜啊。

王友輝：那是準備的材料複雜，做法本身不複雜。

王嘉明：講到米粉，我媽是宜蘭人，所以像粉肝、炒米粉這些菜她都很會煮。其實宜蘭人很會炒米粉，但不知道為什麼是新竹米粉比較有名。

王友輝：因為米粉是要有強風吹的，新竹的風夠力。倒是宜蘭有一種米粉羹，它的米粉就是粗粗的。

我的炒米粉也是跟媽媽學的，從小在旁邊看，耳濡目染就會了。還有，你知道為什麼選舉的場子最常出現的就是炒米粉嗎？比炒飯、炒麵還多。因為炒米粉放涼了也很好吃。

王嘉明：對，舒國治的《台北小吃札記》裡也說，炒米粉是很有代表性的食物，也說放涼好吃。

王友輝：應該說是放涼的炒米粉有另一種風味。但不能回鍋，回鍋就不好吃了，再炒米粉會碎掉，微波也不行，會太乾燥。

王嘉明：要不要講一講你那道「人性炒米粉」的由來？

王友輝：大概九七年吧，那時候我們一票人寫民生劇評，大夥經常在我家聚會，我做菜大家吃。有一次我弄了炒米粉，聚會結束時還有剩，其中有兩個人都說要帶走，她們兩位就這樣半開玩笑地搶了起來吵半天，我就說，真是一盤米粉見人性！

問：除了做菜之外，這個演出還會有什麼？怕不怕觀眾吃忘了看戲？

王友輝：我都告訴人家說，「你們是來吃東西，不是來看戲的，不用有罪惡感」。

到目前為止，我還是沒當成我們要做「一齣戲」。它本來就不是我們一般邏輯的「戲」，我們也不是什麼主廚上菜秀。我現在心態上，比較像是請一堆朋友來劇場吃飯，就好像我有朋友說想在劇場結婚一樣。因為劇場是我生活中很重要的一部分，自然會希望生命中的某些事物能跟它有關。做菜就是我很重要的一個東西，所以想知道，把劇場和做菜結合會是什麼樣子。

王嘉明：最早我們的觀念是「邊做菜邊談劇場」，但不是像《料理東西軍》那樣，兩個人各據一方用很專業、很競爭的方式做菜，也不是比誰的好吃，心態上接近「做菜給朋友吃」，是一種很家常的心情。家常可能會出錯，但整個過程你都能參與——從看我們備料、烹飪，到端上菜然後大家一起吃掉……到外面餐廳吃可能更美味，卻少了過程中的參與感。

王友輝：但那個程序其實非常複雜。跟我們以前做劇場完全不同。我們各自負責五道菜、一個甜品，要做給每場九十個觀眾吃！光是備料就很麻煩，你每一道食材都得處理，要削皮、切塊、切絲，或是牛腱要先滷、紅豆要泡開……

王嘉明：而且是進去一個餐廳做。這次我們找了七個演員來當waiter兼主廚，負責在廚房裡幫忙備料、上備料上菜、上盤下盤、上酒、洗盤子、幫忙做菜……非常多事情，而且都有順序，所以他們現在都被送到餐廳裡實習。並不是學習什麼專業技巧，而是熟悉空間的感覺和工作的流程，比如一個廚房那麼狹窄、擁擠、混亂，你要怎麼在裡面找到工作的條理？

王友輝：把出菜順序定好了，做菜的過程中，我們會來談「劇場」。

問：但做菜到底跟劇場有什麼關係呢？

王嘉明：比如為什麼不找專業的服務生，偏偏要用演員？把劇場想成服務業的話，你可以去感受做為一個餐廳服務生，他必須達到怎樣的專業，而劇場演員的專業呢？

王友輝：我想稍微調整一下講法。當我們說做菜或服務的專業，細節的按部就班或有條理規矩只是基本的方法與態度，不是拘泥在規矩就叫做專業，就像表演，並不是有天份就演得好，也不是夠努力就可以演好，這之間孰輕孰重，誰先誰後，有一個很難描述的過程，就像做菜一樣，同樣的材料方法，但我們兩人做出來就是不同。

我再用做菜的例子說。關於做菜和表演我最先想到的就是用一塊肉的烹煮來比喻。同樣是一塊肉，為什麼有時候你覺得「生」就很好吃、很甜，但吃不多；「熟」的時候，你煮太久就會過硬，沒有味道也難入口。這跟表演不是很像嗎？一個生手的所謂素人的表演，往往很好看，但一段時間後你發現他變得僵硬了，尤其當他意識到自己在表演時，其實是很難看的。慢慢的等他有技巧也夠熟練了，可能又到了一個美好的狀態，而過度烹煮的肉開始油滑的表演一樣，就乏味了。

王嘉明：跟我這次要做燉飯的透抽一樣。煮三十秒會很嫩，煮到中間它就變硬，再煮十分鐘，又是另一種質地。我想到我們還能談蛋，我也想談麵食。像最近那本《食物與廚藝：奶、蛋、肉》。

王友輝：我也對「味覺劇場」很期待，包括我學生都寫信說他們很想看看什麼是味覺劇場。這個概念很好玩——我們可以用味覺做什麼樣的表演？

王嘉明：我們也不是真的要去秀「味覺是什麼」，還是當成一種生活的分享吧。像最近美食節目這麼多，我常奇怪，與其看那些節目，自己動手做菜，甚至跟朋友分享不是更好玩嗎？



一道菜 一個人 一件事



臭豆腐 ● 鯨向海

在這個以愛情為一切最深刻隱喻的世界裡，我正在前往臭豆腐的路上。我愛極了醫院附近一家臭豆腐。彷彿勞碌的一天之後，能夠安靜下來品嚐一盤熱騰騰的臭豆腐，便可以一生無悔（所謂愛情不就是這樣嗎。）真的太高興了，每次去買臭豆腐時便打電話給遠方的別人，他們會說：「你為何又再吃臭豆腐呢？這樣真的健康嗎？」我因他們的妒羨而感到幸福。胡塞爾的現象學表示：此世界就是我主觀的認知——那確實是天上人間最美味的臭豆腐。我們科內一個心理治療師，非常挑剔的美食家，當他抱怨長大以後再也吃不到童年時好吃的臭豆腐了（他的愛戀是一個老伯伯推著車子到處叫喊的那種），我同情地跟他推薦我的臭豆腐，像自推多年的祕密情人，他眼睛一亮：「真有那麼好吃的臭豆腐嗎？我下班後馬上去買。」隔天相遇時，我的同事欲言又止，淡淡地說：「那並不是我的菜！下次我帶你去吃真正好吃的。」怎麼會呢，我感到不可思議。沒關係，儘管今天又是悲慘的，我再度孤獨地來到這家小店，點一盤我的臭豆腐於人來人往的街頭，輕咬了一口，一時之間，卻感到索然無味；我那個與臭豆腐相契合的完美內在，悄悄崩解了。第三者的入侵，使臭豆腐背棄了我，它高尚真摯的唯一情感再也不願，奉獻給我了。此後，我再也沒有去過那家店，我失去了幸福的資格。

消滅澱粉類跟七點後宵夜 ● 聶永真

那附加了我名字的烏東西如此諷刺以找我作嫁之名糟蹋毀滅每一分秒我的EQ看到自己名字就吐一次再吐一次再狠狠狂吐嘔瀉一次好想好想甩開的念頭但甩不掉甩不掉刺眼到想把自己弄瞎當你碰到狗屎專業就是狗屎就那麼一粒老鼠屎髒了整年的乾淨記錄即便心頭再怎麼地恨再怎麼地恨再怎麼地恨拿起電話後假裝沒事假裝沒事假裝沒事很沒事地演戲是最後一道淺淺的職業道德賽得我每年每季度日如年的這馱屎突然解到不行地爆破噴得我滿臉雞巴菜花終於把它一併永恆像炸首爛詩般的炸開炸開一定要收妖除魔一定要收妖除魔一定要收妖除魔我要終結它永遠永遠地終結它

我是一條龍我是一條求生意志堅強的小臉瘦龍就算在減肥就算要每天節食成為紙片人向黃靖倫看齊也不能被那糊成柔焦強大如土石流的賽擊倒

玫瑰燒 ● 楊佳嫻

好心的朋友們來陪我，兩杯我喜歡的某種波本威士忌倒入身體的瓶，酒氣雲霞蒸蔚，腦子裡像是有甚麼沒有控緊一般，板塊鬆動，隙縫擠壓著風。理應當是我被安慰的失戀夜晚，卻變成我講了一個又一個笑話出來，嘲人，也自嘲。瘋狂的笑是一種旋轉，旋轉到了極限，暈眩的撕裂感會逐漸和煦，像夢，像舟葉默默盪過銀波浪。隱身住家內二樓的酒吧，透過陽台幾盆闊葉植物，對面燈光隱約，燈光上籠罩著夏天的雨，像灰階，從最亮到最暗。夜市裡廢氣與塵沙的亂流，久雨雨暫時都被抹平了。高溫的，骯髒的悲傷。

後來，都笑累了，打起呵欠，回話的速度慢下來。第三杯威士忌內，冰塊全部溶解，堅硬的火的滋味變得溫柔平淡。該是說掰掰回家的時候了。

我已經知道當著人喝到爛醉的滋味。我已經知道兩個人對酌卻落下眼淚的滋味。我更知道在人群之中，而仍然覺得是獨自飲酒的滋味。原來是對影成一人。酒使我誠實。酒使過去了的時間透亮起來，太亮了，像一個曝光過度的鏡頭像一種過份詩意的敘述，反而模糊起來，看不清臉孔，忘記了名字。酒使所有腐朽的事物平等。讓黑暗一層層淹過來，那樣稀釋，你把自己浸到酒裡，可是有甚麼已經變質了。連純粹的酣醉都不可能了。

然而最恐怖的飲酒的故事是甚麼？張愛玲早已寫過。我總以為《金鎖記》寫得比《怨女》緊湊，且狠辣；但是後者有一幕，華麗到近乎陰冷，為前者所無。是銀娣已經分了家，三爺有天來了。銀娣雖然提防著，當著自己愛過的人，像是從波瀾盪漾中忽然照見青春容顏，幾分不相信又以為是的應當是這樣的，不是歲月倒流，只是夢做了夢，天與地都打了盹。這一幕裡，預備的酒是「玫瑰燒」：「打雜的打了酒來，老媽子送進來，又拿來一包冰糖，一包乾玫瑰。他打開紙包，倒到酒瓶裡，都結集在瓶頸。乾枯的小玫瑰一個個豐艷起來，變成深紅色。從來沒聽見說酒可以使花復活。冰糖屑在花叢中漏下去，在綠陰陰的玻璃裡緩緩往下飄。不久瓶底就鋪上一層雪，雪上有兩瓣落花。她望著裡面奇異的一幕，死了的花又開了，倒像是個兆頭一樣，但是馬上像噩兆一樣感到厭惡，自己覺得可恥。」

窄頸大肚的玻璃瓶，玫瑰復活的透明劇場，玫瑰在綠瓶子裡想必顯得更暗，更接近死的一種黑紅，豔婦的蛇蠍的嘴唇，卡門的瞳孔。甜的雪，假活的花，壓抑而又壓抑不住，再冰冷也可以瞬間化為岩漿，酒入迴腸，正是凍天裡的些微一觸，回過神來的時候那房間已然成為火宅。——不，那樣豪華的場景，全是為了破滅而準備的。我們都知道《怨女》的玫瑰燒沒有真的燒起來，玫瑰還是乾乾的，那燃燒只是幻影。然而只有幻影才是純粹的。只有那純粹才是熱的。這正是酒的恐怖，愛情的恐怖。

Take Tiramisu Away 提了往事 ● 王信智

Marlboro Light、長袖襯衫、膠框眼鏡、金邊手錶、英國腔、欺惡怕善、冷冷的甜。他幾乎忘記自己原來的樣子。

finger cookie、濃縮咖啡、白蘭地、瑪滋卡彭起士、生蛋黃、鮮奶油、一點點可可粉。提拉米蘇已經有了抹茶與櫻桃口味。

為什麼人喜歡改變一種食物的經典氣質，硬是要求鮮求變？是他過於懷舊還是跟不上時代？他又繼續，回到表面的遊戲，回到這座不需內涵的城裡。

只能喜歡上表面那層涵意，表面下的，只嘗了點露出來的餡。有點苦有點甜，飽感從未出現。給的太

多，早覺足夠，基於禮貌總是不說。

這座暫居的熱情的城，太多便利商店，他一向不喜歡威化餅上的薄鹽，乾裂的下唇需要滋潤，側躺的曲線誰滑過的指尖……是膩了呢，還是有著積極的表現？

也許，他這個人，或是這座城，只重視表面，或是在意不過氣。在表面上也許總是不說。他走了，城市漸遠了，時間不夠，想流連的人事物太多，想傾倒的情緒太渾厚，口吐出的煙還沒有散盡，雨天的霧還沒讓眼前的景致清晰。他走了，幾天幾夜的行李也都整理了。

也許只需要一點點時間，就能以更多時間沈澱自己逐漸龐大的消耗。

他，像是一座你我曾長住過但無法久居的城市。這座城市，像是一個適合自己但無法相戀的情人。我們都知道，要是以情人方式相稱相認，最純粹最曖昧的友情就會變質了。

他要是長時間待在這座城市，極端優雅瘋狂的生活形態就會越趨嚴重，愛恨激烈交加的結果，舉止有禮成了壓抑強迫自己的快感，離經叛道的行徑麻醉的結果將導致日漸無感。

我在你；或是這座城市上同時存在冷調與激情。對於這樣雙重意含共存的確讓人無法相信，究竟是那一方面，是你，是我，是這塊土地先精神分裂，或是自我催眠嚴重的結果？

開了個頭，有一點點流連的感受，就被迫觀看下一場長鏡頭。想念他的Tiramisu，我的時空瞬間：好高，好雜，好遠。

柏林點心時光 ● 陳思宏

窩在沙發上被飢腸轆轆踢醒，起身想煮個乾麵來吃。

住德國五年了，冷麵包塗上各種醬料的尋常德式溫飽，可以快速實際地冷卻飢餓，但是絲毫沒有喝下一碗湯麵眼淚鼻涕暢流的那種滿足。濕冷冬夜，城市另一頭有慶祝柏林圍牆倒塌二十週年的煙火，我怕淋雨，在家裡看著電視轉播，人民湧上街頭，吼著，或者靜著，二十年過去，這城市仍在寫歷史。

沒辦法到街上去跟歷史淋雨，就讓我煮碗乾麵，配個啤酒，靜靜地用我的酣熱與城市擊掌。我把台灣帶來的麵條下清水煮沸，然後下熱鍋跟油滾動，熱氣模糊視線，我發現我正試著複製母親的乾麵。母親喜歡在下午三四點，煮個乾麵來當點心，她的乾麵沒什麼特別，油麵、意麵、陽春麵條都可，煮熟後過熱油，放紅蔥蒜頭鹽巴，滴些麻油，整晚麵順滑油亮，口腔咽喉腸胃乃至整個靈魂都瞬間被麵條溫潤，昏沉的下午時光活潑了起來，有了勇氣與體力面對慢慢走近的黑夜。

我的乾麵，吃起來一點都不像母親的乾麵。我想，不是因為我根本沒紅蔥，也不是因為我麵條煮得太爛了。而是，那手藝，那記憶，那容貌，屬於母親生前的下午三四點，那點心時光，任何人都無法複製。

母親在家門前被一台超速的車撞上時，約莫也是下午三四點吧。

我大口吃著麵，異國煙火已熄，電視上慶祝的人潮持續舞動著。我愛這種熱度的吃食，鼻涕眼淚都來，吃著，回憶著。

Comfort Food ● 王盛弘

九月間，愛丁堡的大白天裡陽光下是夏天、樹蔭底是深秋，陽光一隱去，冷風吹起，寒浸骨髓，傍晚時分，陽萎陰盛，風中之燭，最是脆弱。七、八點鐘，制高點城堡周圍的燈光亮起，卡頓丘上的碑塔倒讓夜色漸漸吞了去，王子大道側旁一家家商店紛紛打烊，東西兩座公園鎖上了門，到處找不到食物。我走進大型超市，上百種巧克力一股腦兒往臉上砸來，卻沒一道熱的，尤其想要喝碗熱湯。

老師曾在課堂上問，離家這麼遠這麼久，你們最想念的是家鄉的什麼？我脫口便說，湯，熱湯。第一天在愛丁堡吃飯，房東太太問我，要喝什麼飲料？可樂還是柳橙汁？冒出腦海的，就是熱湯，我卻說：「給我白開水好了。」她引我到水龍頭下，盛了一玻璃杯水，就這樣我白開水配馬鈴薯，吃了一個月。後來在威廉街上發現一家義大利家庭式小店，每到中午下課，一群同學，每個人有不同的國籍，來到這家小店買中餐到附近教堂草地上吃；我手上總是有湯，笑容比牛奶糖還甜的服務生遞給我起士番茄湯、青豆湯、馬鈴薯湯，那口味，濃郁、飽實，我相信就算不在貪饑時刻，也是好的。

可是這家小店賣過午餐就打烊，周末傍晚，我站在超市生菜吧前，用透明塑膠盒裝蔬菜、水果、各式麵條，一小盒2.9或3.9鎊，坐到街旁長條椅上，看街頭藝人吹笛子，流浪漢裹一條薄被單乞討，嘴中酸酸甜甜冰冰涼涼，冷意從腳底升起，一小盒食物，還吃不完。這時候想起的，尤其是一碗熱湯，讓食糧直接轉化為靈糧，如《神隱少女》中的千尋，飯糰下肚，大顆大顆思念的眼淚滾滾落下，可恨卻不能。

魚餐 ● 孫梓評

辦公室附近是一片科幻荒涼，偏偏每天我得在這裡度過兩餐。下午三點上班，直到半夜下班。像一齣戲的中場休息的我的第二餐，如果想要獲得一點人間煙火味，大約得步行約15分鐘。然而常常是連這樣的時間都稍嫌奢侈，或麻煩。於是，公司在停車場一樓所附設的美食街，便成為除了便利商店之外的重要倚靠。

美食街裡店家不多，早餐店（通常我在第一餐就已拜訪過它）、簡餐店（賣各種巧立名目的中式快餐）、麵店，以及一間我恆常光顧的，每日種類殊異的魚餐店。

從貿易公司退役的經理，和他削瘦帶著笑臉的妻子，除了日日早起製作小菜，也手工捏製鍋貼與水餃，裡面包著蝦仁或肉末。每天菜單更換的是自家漁船從基隆外海捕來的魚：白帶魚，肉魚，剝皮魚……或煎或炸或蒸，變換著烹調方式，成為一行寫在菜單上的選擇。

上桌時，搭配老闆娘自製的醃木瓜、滷豆乾、漬茄子，筷尖戳開魚身，翻綻出雪白的肉體，腦中不禁浮現電視上看過的，白帶魚在月光下像一把軟劍的畫面。

我偶爾在美食街裡吃，偶爾外帶一份魚便當，搭配著老闆熱情的聊天話語。比方一個兒子在法國念設計、一個待業；比方他曾經罹癌，靠著某類氣功拯救病狀；比方這辦公區域人氣慘淡，生意難持……的確，與我一樣忠實的主顧並不多。然而那真是，非常具有家常氣味的食物啊。之於在外質居的我，像一場家庭的蒙太奇，剪接著，在我工作的上半場，和下半場。在它已歇業的多年前，和此刻。

皮蛋豆腐驚異派對 ● 夏夏

同住一個社區的朋友舉辦Party，每人需備一道菜餚。自知沒有料理天份，我投機的準備了「皮蛋豆腐」前往。

據聞「皮蛋豆腐」源自於三國時代，當時烽火連年，士兵們在酷暑中行旅，每日餐飯便就著皮蛋涼拌豆腐吃，既下飯又可以解火氣。

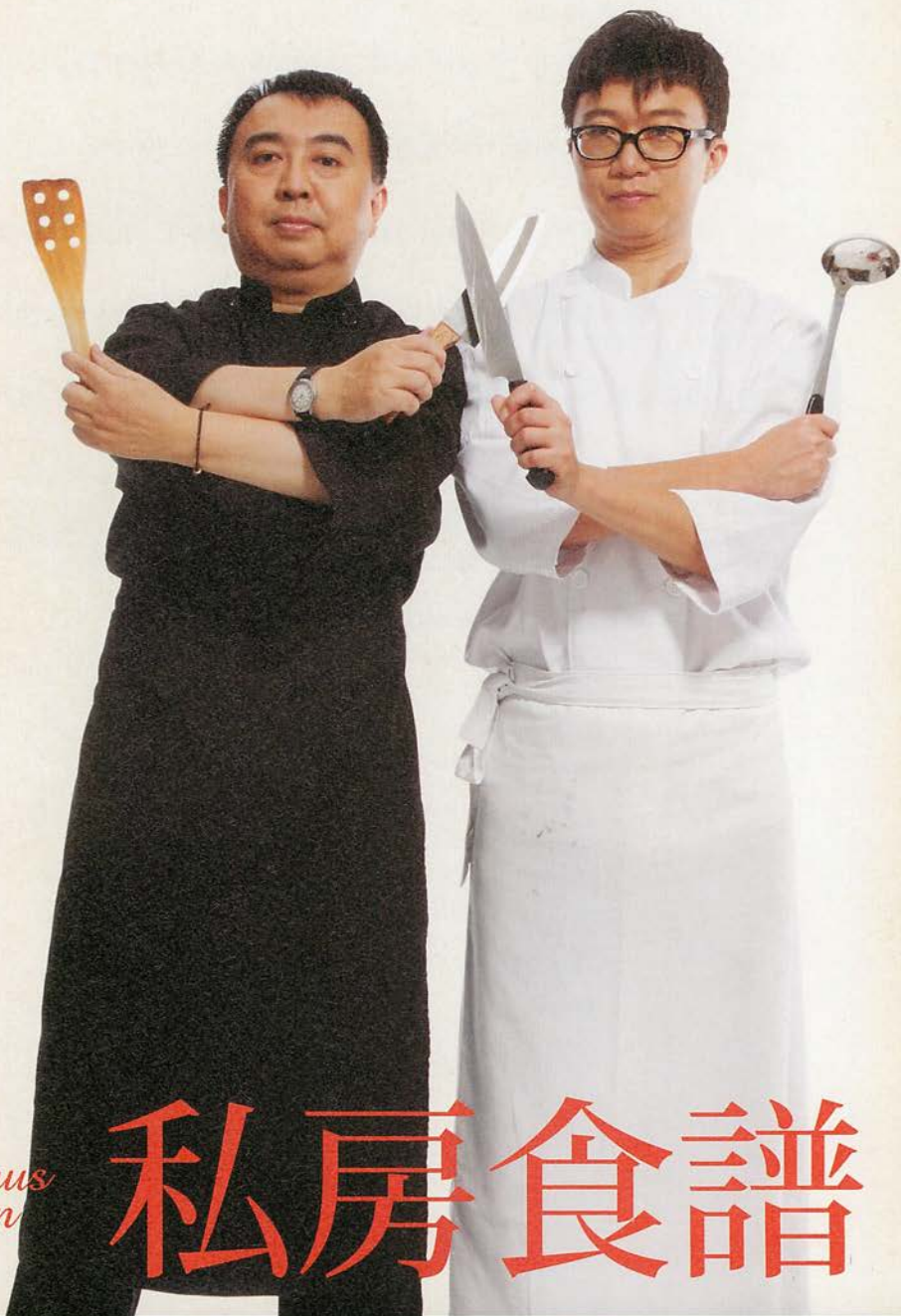
傳聞已不可考，但豆腐因其味淡，易與其他食材相容，又有豐富的營養價值，故能在中國長久的飲食文化中佔一席之地。

小時候，曾有一段時期先後討厭這兩樣食物。特別是皮蛋的顏色怪異，其蛋心又濃稠，對懵懂無知的兒童來說是一場食物災難。當然，現在已很能享受它們的味道。

皮蛋與豆腐這道家喻戶曉的簡易的組合，走遍大街小巷隨處可見，要做得不好吃真的很難。但是我做到了。

那天，我將皮蛋與豆腐倒進鉢中，還特地放了泡菜增加辣味。只見我愉快的攪拌著鉢中的食材，一面關注朋友們準備的料理，一時間和樂融融。沒多久，卻開始聽到身旁逐漸發出作嘔的聲音。終於有人忍不住問我在幹嘛？我才知道不是每個人家裡吃的皮蛋豆腐都會先搗個七碎八爛，看到食材們融為一體，再加上泡菜味道頻頻作梗，朋友們臉上的不悅感隨之升高，只有我還興致勃勃的期待…

稍晚，在一場處罰遊戲之後，我精心調配的料理終於全部解決。



*menus
open*

私房食譜

王記食府 十道私房菜單

主廚 | 王友輝



王嘉明 | 主廚

醉雞 + 小黃瓜拉皮 (非面膜)

三色蕃茄蛋花熱情湯

百花釀白玉

冰沙

人性炒米粉 + 滷牛腱 + 酸甜小黃瓜

相思紅豆湯

前菜

湯品

頭盤

清口

主餐

甜點

洗熱水澡的沙拉

蕃茄冷酷湯

墨魚燉黑飯

冰沙

香煎何太雞 (茶壺雞)

提拉迷思 (Tiramisu)

紙上大公開



主廚

王友輝

醉雞

食材 大雞腿肉（去骨）1塊
 枸杞 1小匙
 紅棗 5顆

調味料 鹽 2小匙 水 與半瓶酒等量。
 米酒 1小匙 冰水 適量
 紹興酒 0.5瓶

- 做法
- 1 雞腿肉加1小匙鹽均勻抹在內部，加1小匙米酒醃約30分鐘。
 - 2 枸杞和紅棗洗淨後泡水中約10分鐘。
 - 3 將雞腿肉捲成長條形，在以錫箔紙包捲，將錫箔紙兩端捲緊像糖果包裝。
 - 4 蒸籠水滾後，將雞肉捲放在大盤中，入蒸籠蒸約15到20分鐘，熄火，讓雞肉捲在籠中稍悶5~10分鐘後取出。
 - 5 將一端的封口打開，把裡面的雞湯倒出後，繼續封口放入冰水中浸泡，讓肉捲儘速冷卻。
 - 6 將水及紹興酒放入湯鍋中煮開，加入雞湯汁及枸杞、紅棗，加2小匙鹽調味，煮開即可熄火。
 - 7 泡冷的雞捲撕去錫箔紙後備用。
 - 8 湯汁冷卻後倒入保鮮盒中，將雞捲放入保鮮盒中浸泡，酒水必須完全淹沒雞捲，若湯汁不夠，可再加紹興酒或清水拌勻。
 - 9 將雞捲保鮮盒放入冰箱冷藏24小時以上使其入味。
 - 10 取出浸泡冷藏後的醉雞捲，切薄片擺盤，可淋上少許湯汁，挑出枸杞擺盤配色。若湯汁結凍，可使其回溫後淋上。

小黃瓜拉皮

食材 小黃瓜 3條
 寬粉絲 4分之1包

調味料 鹽 蒜末 適量
 鮮雞精或高鮮味精 極少量 香油 適量

- 做法
- 1 小黃瓜洗淨擦乾，去頭尾，用刀面拍碎切段，加1小匙鹽拌勻，放入冰箱醃約半小時以上。
 - 2 將醃製的小黃瓜加蒜末及鮮雞精拌勻，在入冰箱備用。一般會將鹽醃小黃瓜出的水去掉，但本道菜因為粉絲無味，可利用小黃瓜水調味，不必再加鹽。
 - 3 寬粉絲泡水後入鍋水煮至熟成透明狀，將粉絲撈起，放入冰水中略泡片刻後即撈起瀝乾。將兩種食材放入大碗中，加入香油拌勻即可食用，若味道不夠可再加適量鹽及鮮雞精（或高鮮味精），可放入冰箱略冰，但不可過久，粉絲變白變硬便不好吃。

三色蕃茄蛋花熱情湯

食材

| | |
|------|----------|
| 蕃茄2個 | 香菇2朵 |
| 蛋1個 | 水（或高湯）8碗 |
| 青蔥1根 | |

調味料

| | |
|----------|-----------|
| 鹽 2小匙 | 水 與半瓶酒等量。 |
| 米酒 1小匙 | 冰水 適量 |
| 紹興酒 0.5瓶 | |

做法

- 1 將蕃茄洗淨去蒂後，切滾刀小塊備用。
- 2 青蔥洗淨去頭尾，切成蔥花備用。
- 3 雞蛋放入碗中打散成蛋汁，可加一小匙水攪打，靜置讓泡沫消失或將泡沫撈棄。
- 4 將水及蕃茄放入湯鍋中大火煮滾，繼續用小火悶煮15~20分鐘。
- 5 將蛋汁輕輕均勻倒入滾沸的湯鍋中，轉大火，水一開即關火，灑入蔥花，並滴上幾滴香油即可。
- 6 本道菜亦可加入豆腐丁及鴨血丁，成為五色蕃茄蛋花湯。

頭盤

百花釀白玉

食材

| |
|--------|
| 鮮蝦仁約4兩 |
| 嫩豆腐1盒 |
| 青蔥1根 |

調味料

| | |
|--------|---------|
| 鹽1小匙 | 太白粉2小匙 |
| 糖0.5匙 | 淡色醬油1茶匙 |
| 米酒1小匙 | 小磨香油少許 |
| 白胡椒粉少許 | 水半碗 |

做法

- 1 將鮮蝦仁洗淨去沙腸後瀝乾；用大刀面將蝦仁拍碎後，再用刀剝成蝦泥。
- 2 在蝦泥中加入1小匙鹽、1小匙米酒、1小匙太白粉、少許白胡椒粉，順時針不斷攪拌至蝦泥成膠狀，放入冰箱冷藏約1小時備用。
- 3 豆腐切成長方形塊狀，每塊在中心用湯匙略挖一個小洞，沾上一點太白粉，便可釀上蝦膠，將釀入的蝦膠中心略壓下一點點。
- 4 蒸鍋水滾冒煙後，將豆腐放入蒸鍋中蒸約五分鐘，蝦膠變紅即可。
- 5 鍋中放少許香油，加入淡色醬油1茶匙、0.5小匙糖，並滴上幾滴香油。
- 6 青蔥切絲鋪灑在豆腐上，淋上熟醬汁即可上桌。

人性炒米粉

食材

新竹細米粉1包
 豬肉絲少許
 洋蔥1個
 高麗菜4分之1個
 香菇2朵（大的）或4朵（小的）
 黑木耳1大片
 紅蘿蔔0.5條
 雞蛋2個

調味料

鹽3小匙
 醬油1茶匙
 烏醋1茶匙
 冰糖1小匙
 米酒1小匙
 高湯（或水亦可）4碗

做法

- 1 新竹米粉放入鍋中，加冷水浸泡，直到米粉完全柔軟後即瀝乾備用。
- 2 香菇泡水發開後切絲備用，香菇水瀝雜質後置於一旁備用。
- 3 豬肉絲加1小匙鹽和1小匙米酒，拌勻醃一下備用。
- 4 洋蔥、高麗菜、黑木耳及紅蘿蔔切絲備用。
- 5 蛋加1小匙鹽打散成蛋汁，平底鍋燒熱後，加油小火將油燒溫，蛋汁攤平倒入平底鍋中，輕輕搖動平底鍋，將蛋汁攤成蛋皮，小火慢慢煎，表面凝固後翻面再煎一分鐘即可。蛋皮以金黃為佳，千萬不要大火煎焦。蛋皮煎成後，切成絲備用。
- 6 熱油鍋，豬肉絲下鍋過油後撈起，接著洋蔥和香菇先下鍋，加1小匙鹽炒至洋蔥變金黃色、香菇出味後，再加入高麗菜絲、木耳絲、紅蘿蔔絲同炒至變軟後，加入豬肉絲拌炒一下，便可陸續加入4碗高湯、1茶匙醬油、1茶匙烏醋、1小匙冰糖等調味料，關小火悶煮至水滾。醬油及烏醋為調味調色用，鹹淡依個人喜好，但是此時的湯汁要鹹稍微重一點，不然米粉加入後便會無味。
- 7 將米粉均勻放入湯汁中，以小火不斷用鍋鏟輕輕攪拌，至米粉顏色均勻，湯汁收到乾即可關火。
- 8 將米粉起鍋，放入較可保溫、有蓋的食器中，蓋上鍋蓋悶十五到二十分鐘，最後再灑上蛋絲即可上桌。喜歡香菜的可以灑上一點新鮮的香菜末，增加香氣及色澤。

高湯做法

- 將整副雞骨洗淨，下滾水鍋川燙，撈取骨頭沖洗乾淨後入鍋中加水淹過骨頭，加入幾朵
- 泡開的香菇及具甜味的蔬菜，慢火燉至少一、兩個鐘頭以上。亦可用雞翅或整隻雞腿隔水蒸煮，湯將更清更香。
- 米粉的配料可依個人喜愛調整，量亦可隨意變化。
- 米粉與湯汁的比例大約一比一，如果發現炒米粉時，湯汁一下子就收乾，而米粉還未全熟，可加入少許高湯繼續拌炒。
- 一包米粉通常為四到六人份食用。選擇較細的米粉為佳。
- 炒米粉的秘訣在最後的悶，這樣米粉的湯汁才會完全進入米粉中，用蒸氣將其悶至Q軟。

滷牛腱

食材

牛腱肉1條
蔥3根
薑1塊
蒜3瓣
辣椒1條（若不喜辣可不放）

調味料

滷味包1個
醬油3分之1瓶
冰糖適量
水半鍋

做法

- 1 牛腱肉洗淨，入滾水中汆燙，待水再滾，血水泡浮出後，撈去雜質，將肉取出對切成兩大塊，再入滾水中汆燙3分鐘，取出牛腱肉用冷水沖洗淨，瀝乾備用。
- 2 蔥薑蒜及辣椒洗淨，蔥切大段、薑塊用刀面略拍、蒜用刀面略拍去皮、辣椒去蒂對剖去籽備用。
- 3 大湯鍋中加入半鍋清水後，將滷味包、醬油、冰糖、蔥、薑、蒜放入煮開，可先試味，味道不足再酌量加調味料。
- 4 將牛腱肉放入滷汁中，滷汁必須醃過牛腱肉。大火煮開後，用中小火悶燒約1個小時30分鐘，用筷子戳入試驗視肉質軟後即可關火。
- 5 待湯汁冷卻後，瀝去蔥薑蒜並去掉滷味包，將乾淨的滷湯汁放入保鮮盒中浸泡牛腱肉，滷汁必須完全淹沒肉，若肉太大塊，可剖半成較小塊放入。
- 6 將保鮮盒放入冰箱中冷藏約24小時後，取出切片擺盤即可。上桌前可淋上一點點熱過的醬汁。
- 7 切牛肉時，要注意肉的紋路，以逆切為宜。

酸甜小黃瓜

食材

小黃瓜3條

調味料

鹽2小匙
冰糖1茶匙
白醋1茶匙

做法

- 1 小黃瓜洗淨擦乾，去頭尾，切圓薄片。
- 2 小黃瓜片加鹽醃一個小時，將鹹水瀝掉備用。
- 3 將冰糖及白醋加入小黃瓜中，攪拌均勻，放入冰箱中醃製一天。
- 4 嗜一嗜味道，太酸即加冰糖，太甜則加醋。
- 5 此道酸甜黃瓜作為滷味的配菜非常適合，可多做放入玻璃罐中隨時取用，只要做時不要沾滴到水，將小黃瓜浸漬在湯水中可保存至少一週。

相思紅豆湯

食材

紅豆1杯
水8杯

調味料

冰糖8中匙
鹽1小匙

做法

- 1 紅豆洗淨後放在鍋中，水淹過紅豆，浸泡6小時，讓紅豆脹大約兩三倍即可。
- 2 揀去破損不佳的紅豆，倒掉浸泡的水，重新放入8杯水。
- 3 大火將水煮開後關小火繼續悶煮。
- 4 煮30分鐘後加一杯冷水續煮1個半小時到2個小時。
- 5 加入8中匙的糖和1小匙的鹽，繼續悶煮10分鐘後熄火，讓紅豆在鍋中悶20分鐘以上。甜度可依個人喜愛增減，若是想喝冰紅豆湯，甜味則必須加重。

這道甜點的加入，來自於林谷芳老師的一句：「喝上一碗紅豆湯，會讓人有幸福的感覺！」如果做得不夠道地，林老師您也就認了吧！

主廚

王嘉明



洗熱水澡的沙拉

食材

花椰菜
胡蘿蔔
西洋羅蔓
西洋芹
※可依自己對口感和顏色的喜好增減食材

調味料

去皮大蒜
鯷魚（鯷魚罐頭，只要鯷魚不要油）
橄欖油
奶油
鮮奶油
冰糖8中匙
鹽1小匙

做法

- 1 去皮大蒜與鯷魚放入調理機打成泥狀。
- 2 加入橄欖油以小火加熱，慢速攪拌。
- 3 持續炒到大蒜的嗆味消失，出現香氣，鯷魚泥化成鬆狀。
- 4 前步驟約需20min，加熱過程需不停攪拌以免沾鍋。
起鍋後立刻加入鮮奶油及奶油，攪拌均勻。（冰奶油也可用來降溫，防止蒜末焦掉）
- 5 放入瓷器皿，下方點蠟燭，放切好的蔬菜一起上桌。

蕃茄冷酷湯

食材

去籽青椒 1顆
去皮小黃瓜 4條
橄欖油：茄汁(未煮)：水 約1：10：2

調味料

蒜頭 少許
鹽
白酒醋
白砂糖

做法

就是把上述材料除了水，放入果汁機嘩啦啦打成汁，最後加入水拌勻。

墨魚燉黑飯

食材

義大利米
墨魚
蕃茄糊
墨魚汁
海鮮高湯

調味料

奶油
料理用白酒
洋蔥碎末
辣椒乾 些許

做法

- 1 熱鍋，下奶油100g，注意溫度，不要燒焦，過程中要不停攪拌以防沾鍋。
- 2 轉至大火，依次下洋蔥→辣椒乾→米。
- 3 稍微拌炒，讓米粒都吸到油。
- 4 加入白酒，炒到酒精完全揮發。
- 5 反覆加入高湯，讓米粒收湯。
- 6 加入蕃茄糊，再拌炒。
- 7 加入墨魚塊。
- 8 可試一下味道，加適量鹽（注意越到後面攪拌速度越快，以免燒焦）。
將米煮至熟透，在最後兩分鐘時加入墨魚。
- 9 關火，再放入些許奶油塊，快速攪動，使呈現油亮感。

香煎何太雞 (茶壺雞)

食材

雞腿

調味料

鹽
百里香
迷迭香

做法

- 1 將雞腿去骨或是買已去骨雞腿。
- 2 將迷迭香和百里香適量塞入雞皮底下。
- 3 將大平底鍋加熱。
- 4 將雞皮朝下放入中火的大平底鍋中，再把小平底鍋壓在雞腿上，小平底鍋上再放加水的茶壺去壓。
- 5 待雞皮金黃酥脆，將小平底鍋和茶壺拿起；將雞腿翻身，用他自己煎出的雞油將自己煎熟煎熟取出，灑上適當鹽調味。

提拉迷思 (Tiramisu)

食材

蛋黃
Mascarpone軟乳酪一盒（常溫）
乾海綿蛋糕
義式咖啡（常溫）

調味料

鮮奶油
白砂糖（依個人喜愛甜度）
Marsala酒
可可粉

做法

- 1 蛋黃加入白砂糖，以手攪拌至砂糖溶化沒有顆粒。
- 2 加入Marsala酒，以手攪拌均勻。
- 3 隔水加熱，以手持攪攪拌；溫度越高攪拌速度越快以防沾鍋，一直打到濃稠為止濃。
- 4 換成隔水加冰以快速冷卻，此時可以以手慢速攪拌。
- 5 鮮奶油加入白砂糖（終於可用攪拌機了），打到發泡幾乎凝固。
- 6 加入Mascarpone，輕輕攪拌至均勻。
- 7 將蛋黃與發泡的鮮奶油兩項混合，攪拌均勻。
- 8 以義式咖啡將海綿蛋糕充分浸濕，注意盤內不可有多餘的咖啡。
- 9 舖在蛋糕上，表面稍微以刮刀抹平，冷藏至凝固。

※阿傑師傅強調：一定要用透過手打，傳遞感情給小提。





料理 團隊

編導主廚 ● 王嘉明

現為「莎士比亞的妹妹們的劇團」團長，於國立台北藝術大學擔任兼任講師。2007年劇場作品《殘·。》獲2008年第六屆台新藝術獎年度十大表演藝術及評審團特別獎。2008年獲美國編導Robert Wilson邀請，由文建會紐約文化中心贊助，參與位於紐約長島由Wilson先生親自主持的水磨坊藝術中心，2008國際夏日藝術村一個月的駐村計畫。

曾任劇團多齣戲製作人和舞監，隨團至香港、東京、大阪、巴黎、柏林、澳門、釜山、新加坡、北京、上海…等地巡演。曾任廣告和MTV副導、表演指導以及秀場和大型活動導演(如2009高雄世界運動會開幕第三段導演)。

2009年4月受邀誠品書店春季舞台《膚色的時光》於誠品信義店演出19場。近年編導作品有《05161973 辛波絲卡》、《請聽我說—豪華加長版》、《Plastic Holes》(2008, 羅伯威爾森2008夏日水磨坊工作坊邀演)、《羅密歐與茱麗葉—獸版》(2008, 台大戲劇系學期製作)、《R.Z》(2008, 國家戲劇院實驗劇場新點子藝術節)。

編導主廚 ● 王友輝

1980年代起，以編、導、演活躍於臺灣現代劇場，現為佛光大學藝術學研究所副教授，曾於台南大學、國立藝術學院、台灣大學等校之戲劇相關科系任教。

近年劇場編劇作品包括歌仔戲《玉石變》、《范蠡獻西施》、音樂劇《天堂邊緣》、歷史劇《鳳凰變》、《閩雞》(修編)、實驗劇《風景Ⅲ》、青少年戲劇《KIAA之謎》(集體創作)等卅餘齣；

導演作品包括：《KIAA之謎》、音樂劇《世紀回眸·宋美齡》等；音樂劇作詞包括《天堂邊緣》、《世紀回眸·宋美齡》及《四月望雨》、《隔壁親家》閩南語作詞；表演作品包括台南人劇團《K24》、《閩雞》、果陀劇場《世紀末動物園故事》、《淡水小鎮》、《完全幸福手冊》、《新馴悍記》、《天使不夜城》等卅餘齣戲。

舞台設計 ● 黃怡儒

1974年生，倫敦中央聖馬汀藝術暨設計學院敘事空間藝術碩士，於布拉格DAMU修習歌劇設計，於蘇黎世HGKZ修習影像。現為光助大房設計有限公司負責人。作品範圍涵蓋劇場，電影美術，廣告美術，商業及展場空間。多年來與莎士比亞的妹妹們的劇團，世紀當代舞團，Jimmy S.P.A，誠品書店，兩廳院等藝文團體與機構，以及LG，Mercedes Benz，Citigroup，Singleton，Johnnie Walker，Boucheron，Louis Vuitton等國際品牌合作。視覺藝術與表演藝術合作作品入圍台新藝術獎第一屆至今，2007&2008年獲獎。合作電影曾入圍威尼斯影展，並於南特影展與芝加哥影展獲獎。作品曾報導於PAR，傢飾，DOMUS，Architectural Record等專業雜誌，以及獲DOMUS收錄為全球華人80大空間設計師。

燈光設計 ● 王天宏

東海大學工業工程系畢業，目前從事燈光設計(Lighting Design)與視覺設計(Visual Design)，自大學時代即從事劇場燈光設計，2002年開始與台灣各表演團體合作，長期合作團體有莎士比亞的妹妹們的劇團(Shakespeare's Wild Sisters Group)、世紀當代舞團(Century Contemporary Dance Company)、無獨有偶工作室劇團(The Puppet & Its Double Theater)、飛人集社(Flying-group Theater)等團體。多部參與燈光設計的戲劇演出入圍或榮獲台新藝術獎(The Taishin Arts Awards)。

影像設計 ● 王燕杰

進入劇場工作超過十五年，學的是燈光及舞台設計，做的最多的卻是舞台監督與影像設計。近年參與的作品有：2009《膚色的時光》(莎士比亞的妹妹們) 影像技術指導、《請聽我說/北京版》(莎士比亞的妹妹們) 舞台技術執行、2007《ZODIAC/北京版》(莎士比亞的妹妹們) 舞台監督、2006《大四喜/台北版/英國新堡版》(世紀當代舞團) 舞台監督、2005《孵夢2》(世紀當代舞團) 舞台監督、2004《海洋狂歡節》(世紀當代舞團) 影像設計、《廚房》(飛人集社) 影像設計、《CLICK,寶貝兒》(創作社) 影像技術指導、2003《驚異派對》(創作社) 影像技術指導、《半成品》(世紀當代舞團) 舞台監督、《失憶邊境》(世紀當代舞團) 舞台監督、《井》(世紀當代舞團) 舞台監督、2002《ZODIAC》(莎士比亞的妹妹們) 舞台監督。

舞台監督 ● 魏芳韻

淡江大學企業管理學系畢業。舞監作品：飛人集社劇團《逐鹿》；NSO/鞋子《鼠際大戰》；沙丁龐客劇團《一個人的晚餐》；1/2Q劇場《戀戀南柯》、《情書》；莎士比亞的妹妹們的劇團《約會A Date》、《三姊妹 Sisters Trio》、《333神曲》、《Emily Dickinson》、《30P：不好讀》；無獨有偶《悟·空來也》；台北聲劇團《看得見的聲音》。



七 武侍

● Fa

國立台灣大學工學士。1986年開始接觸劇場，1991年勵志要做劇場演員，2001年成為全職劇場表演者。演出作品跨足前衛劇場、商業劇場、舞蹈、美術、影像等領域。1995年至今演出過63個劇場作品。

● 梅若穎

國立台北藝術大學劇場藝術研究所畢業，主修表演。演出作品有：【相聲瓦舍】《狀元模擬考》、《大唐馬屁精》、《借問艾教授》、《記得當時那個小》等，【表演工作坊】《暗戀桃花源》、《又一夜，他們說相聲》、《又一夜，誰來說相聲》、《永遠的微笑》，【外表坊時驗團】《失眠等於睡著》、《早安夜車》、《交界》、《出氣筒》等，【莎士比亞的妹妹們的劇團】《請聽我說》、《拜月計畫》、《百年孤寂》...等。

● 魏沁如

劇場工作者、編舞者、舞蹈及戲劇教學等工作。目前任教於國立台南藝術大學表演藝術學程兼任教師。曾經演出林麗珍、羅曼菲、古名伸、張曉雄、何曉玫、余秀腳、卓庭竹、孔和平、郭曉華等人之作品。劇場導演汪其楨、王墨林、黎瑛雄、魏瑛娟、王嘉明、徐鈺鈴、BABOO、日本大阪「銀幕遊學」導演佐藤香聲(SATOH Kashow)等。2005年亞洲文化協會台灣獎助計畫表演藝術類受獎人，2006年美國Bates Dance Festival Visiting Artist 編創演出《A pair》、American Dance Festival International Choreographer's Residency、2007年亞洲青春編舞營台灣編舞家代表編創《Being Late》。2008法國巴黎Centre International des Récollets駐村藝術家。

● 施名帥

1999-2003就讀國立台北藝術大學舞蹈系七年一貫制，2004轉至國立台北藝術大學戲劇系。演出經歷：2009莎士比亞的妹妹劇團 王嘉明導演《膚色的時光》、公共電視人生劇展 馬志翔導演《我在這邊唱》、高雄電影節 盧泓導演《生命無限公司》、台北越界舞團 2009 何曉玫跨界創作《孤島-願望》、莎士比亞的妹妹劇團BABOO導演《給普拉斯》法國亞維儂OFF版、皇冠藝術節EX-亞洲劇團 Chongtham Jayanta Meetei導演《島The Island》。

● 張耀仁

雙子座 B型，就讀國立台北藝術大學戲劇系四年級；興趣是游泳跟彈吉他，專長是端菜跟自以為陽光。演出作品：2007北藝大表基呈現《明天我們空中再見》、果陀二作劇《米蒂亞》、2008北藝大春季公演《前戲*賦格的藝術》、2009北藝大夏季公演《05161973辛波絲卡》、北藝大表演學製《張耀仁的獨角戲》、2010北藝大初春公演、張耀仁畢業製作《群盲》；電影演出：2007《EAT》（飾：小高）導演：陳俊霖，製片：林英作；2009《再見夏天》（飾：許旺福）公共電視人生劇展，導演：林英作，製作：林輝勤。

● 謝如欣

台北藝術大學戲劇學系博士研究生，專攻Augusto Boal「被壓迫者劇場」及巴西表演藝術，加州聖荷西州大戲劇碩士（San Jose State University）。曾任淡江大學等大專院校兼任講師，教授藝術、表演及大眾傳播等課程；曾任中國電視公司、日本電視台(Japan TV)、衛視中文台節目企劃編劇及平面媒體記者多年。演出經歷：2008 台北城市遊俠電影節《一個好理由》、2007莎士比亞的妹妹的劇團《殘·。》2005 屏風表演班《好色奇男子》、2003 SJSU電影演出《Taxi Driver》、《The Lord of Robot》、2001 屏風表演班《救國株式會社》紐約版影片客串演出。

● 張尹齡

Let me in,let me in!

You're in,you're in!

我就從這個廚房跑到另一個廚房!

台北藝術大學戲劇學系

目前在Paul裡頭假裝已經畢業。珍珠。



莎士比亞的妹妹們的劇團

莎士比亞的妹妹們的劇團 (Shakespeare's Wild Sisters Group) 成立於1995年夏天，團名源於英國女作家維吉尼亞·吳爾芙(Virginia Woolf)在《自己的房間》(A Room of One's Own)一書中所虛擬的角色，意在解除女性才華被男性體制壓抑的魔咒。劇團以原創劇本及前衛劇場美學為發展目標，創作題材、形式、議題不限。近年多次參加國際文化交流與國內藝術節相關活動，展演作品美學新穎，劇團經營穩定成長。

劇團團員在大學時代(九十年代)就已開始合作，當時成員大部份來自台大話劇社及夜外文系直線劇場。隨著成員陸續畢業，團員間的聯繫和創作並沒有停止，由於不便再使用「台大話劇社」名義發表作品，1995年夏天開始使用劇團主導創作者魏瑛娟長久以來就想使用的團名「莎士比亞的妹妹們的劇團」。自1997年來，劇團每年持續受邀於不同國家、城市，展演新作，在國際城市文化或藝術交流上扮演重要角色。曾參加上海第二屆國際小劇場戲劇節(Shanghai 2001 The 2nd International Experimental Theatre Festival)、1998/1999/2000香港中國旅程藝術節 (Journey to the East 98; Journey to the East 99; Journey 2000)、1998/1999/2001小亞細亞戲劇網絡 (98/99/2001 Little Asia Theatre Exchange Network)、香港柏林當代文化節 (Festival of Vision, Hong Kong - Berlin—A Creative Venture Between Asia and Europe)、香港第二屆女兒戲藝術節(The 2nd Girl Play Festival) 2003華人小劇場演出季、Physical Theater 2003，赴香港、澳門、北京、上海、釜山、東京、柏林、新加坡、神戶及巴黎等地演出多次。2008年應美國劇場導演Robert Wilson邀請，由文建會紐約文化中心贊助，赴紐約長島水磨坊藝術中心駐村，為年度募款晚會創作的裝置演出，被紐約時報選為年度十大晚會演出之一，獲評「有如超現實畫作」；期間發表環境劇場作品《Plastic Holes》，羅伯·威爾森讚譽該作品為「充滿幽默、詩意、驚喜和感動，獨特的聆賞經驗，有趣地運用建築空間，最重要的是『好玩』！」(It was lots of humor, poetic, surprising, touching, special way of listening, interesting way using the architecture ,most importantly FUN)。

劇團成立至今已發表過四十多部作品，其中由王嘉明編導的《Zodiac》獲選第一屆台新藝術獎年度十大表演藝術，2007年作品《殘，。》更獲第六屆台新藝術獎年度十大表演藝術及評審團特別獎，2008年作品更以《給普拉斯》及《請聽我說—豪華加長版》雙雙入圍第七屆台新藝術獎年度十大表演藝術。多年來成員(導演、演員和設計群)已有良好合作默契，許多合作過的成員也在劇場各自的領域發展與成長，劇團始終群策摸索獨創的劇場美學與風格，除了每年劇場探索和實驗的新作發表與國內外藝術文化的交流外，也將持續創作平台的經營、戲劇教育的推廣與文化政策的參與。

● 製作團隊總表

編導主廚 王嘉明 王友輝
料理顧問 王嘉平
舞台設計 黃怡儒
燈光設計 王天宏
影像設計 王燕杰
舞台監督 魏芳韻
七武侍 Fa、施名帥、張耀仁、梅若穎、魏沁如、謝如欣、張尹齡

製作人 洪家琪
行銷統籌 BABOO
執行製作 趙夏嫻
製作助理 劉佳宜
造型梳化 謝夢選
平面設計 黃子欽、陳文德
電子報設計 許銘文
排演助理 林惠萱
攝影 林勝發、許斌

特別感謝 solopasta、學學文創志業、一口一口學、南村落、方麗芬





solo pasta

CUCINA ITALIANA

相信
真的有人
在乎
義大利麵

台北市安和路一段29-1號
/忠孝敦化站6號出口/

(02) 2775-3645

k2 山蝸牛

Shakespeare's Wild Sisters Group
莎士比亞的妹妹們的劇團

No.491,Sec.2,Jhonghua Rd., Jhongjheng District,
Taipei City 10072, Taiwan(ROC)
10072台北市中華路二段491號
T:+886-2-2301-0950
F:+886-2-2301-0950
E-mail:swsg95@gmail.com
Blog:<http://swsg95.blogspot.com>
<http://www.swsg95.com.tw>