
六月的潮聲

CONCEPT _ 畫面

從 2018 春季開始的誰是牧羊人到現在最後一季六月的潮聲
我們將這四幅作品用一年的時間做了一個故事上的編排

誰是牧羊人的畫面中見羊不見人
將自身內心的混亂不安定做為開端

夏季的鄉陳述著對於童年與家鄉的思念
一方面感嘆著時間的流逝
另一方面也接受自己已長大的事實

秋季的歇回到了破敗的故居
這是在獲得了勇氣之後才有辦法坦然面對的從前

作為故事結尾的冬季
不經意回想起某次的夏日記憶
耳邊的潮音與燒烤的香氣
光陰荏苒日月如梭
單純易逝的美好提醒著現在正是卸下負載為未來邁步的時候

後記

我們在創作料理之前會花很長時間面對這些創作
探討彼此內心的感受與其關聯或延伸
試著與創作者换位思考
在探究料理的過程中也常常被這些藝術作品療癒著

不論技術只重感受
這樣的想法日子一久也漸漸地影響了我們
善書不擇筆善炊不擇米
這樣自由而無拘束的方式是我們對未來期盼的目標
與此同時便繼續藉著欣賞藝術作品並創作料理的方式
訓練自己對於生活事物的感受力
盡可能不讓生命虛度

扇貝

/scallop

酸奶油 sour cream_蒔蘿醬 dill sauce

扇貝煮熟後將剩餘湯汁另外與橄欖油混合最後淋上
自製酸奶油調整稠度後放入殼內
扇貝肉炙烤後放上一匙加入了檸檬汁的蒔蘿醬一同食用

小卷

/baby squid

高粱醋核桃泥 walnut puree_小黃瓜 cucumber_煙燻蕃茄 smoked tomato_蒜油 garlic oil_魚露 fish sauce

帶卵小卷以 77 度低溫烹煮 1 小時至軟
水煮核桃與高粱醋調味後攪打成泥
番茄放在木頭烤爐邊低溫燻烤至軟
小黃瓜條以魚露基底的調味汁噴灑表面調整風味
上桌前炙烤小卷並淋上蒜油

薑黃粥

/turmeric porridge

花蟹高湯 flower crab broth_絞肉豇豆 pickled long beans_鹹檸檬 preserved lemon_嫩薑 baby ginger

魚骨、花蟹和淡菜做成粥底高湯
將糙米與鹹檸檬慢熬成粥再加入薑黃賦味
將台東博愛路邊的菜商買來的豇豆與豬絞肉拌炒做為配料
完成前拌入切達乳酪再撒上黑芝麻與嫩薑絲

軟殼蟹

/soft shell crab

咖哩玉米奶油醬 corn curry sauce_大頭菜 kohlrabi_韭菜油 leek oil_芥末蘋果油醋 mustard dressing

軟殼蟹清理後裹漿油炸

甜玉米水煮後與咖哩香料粉攪打成泥

大頭菜切成寬緞帶泡水瀝乾後混合芥末蘋果油醋

最後淋上韭菜油再撒上具有酸味的酢漿草完成

烤豬肉

/pork

炸荖葉 betel leaf_酸豆奶油 caper cream_洋芋泥 potato puree_蛤蠣泡沫 clam foam_烤生菜 roasted lettuce

豬肉事先浸漬鹽水一夜

50度低溫烹煮2小時後燻烤賦香至熟

水煮洋芋帶著具有營養的表皮與奶油攪打成泥

上一季使用過的荖葉繼續沿用相同方式處理

酸豆奶油與提鮮的蛤蠣泡沫保持豬肉入口濕潤

配菜是在炭火表面炙燒的生菜葉

燒烤蜂蜜棉花糖

/honey marshmallow

海潮巧克力慕斯 chocolate mousse_米香 puffed rice

事先以大量蜂蜜製作無蛋配方的棉花糖冷藏一夜

巧克力慕斯混合具有海潮風味的海帶粉與鹹鮮柴魚粉

撒上乾炒後的米香增添口感

完成前炙燒棉花糖表面

季節漢方茶

/seasonal tea

水果、中藥或是香草的搭配
vivi 依據季節做出的風味茶飲

2014	2015	2016	2017
春天的大地 SPRING_EARTH	春蘊木生 SPRING_BIRTH	春天 LOVE POEM I	獨舞 IMAGE I
夏天的海洋 SUMMER_OCEAN	赤夏長陽 SUMMER_GROWTH	隨機漫步--數學式的浪漫 LOVE POEM II	休 IMAGE II
秋天的森林 AUTUMN_FOREST	秋收白露 AUTUMN_HARVEST	美術館 LOVE POEM III	閒暇片刻 IMAGE III
冬天的風 WINTER_WIND	墨黑冬藏 WINTER_STORAGE	注目 LOVE POEM IV	同在 IMAGE IV
2018	2019		
誰是牧羊人 IMAGE V	05:59 SPRING DAWN		
鄉 IMAGE VI	19:30 EVENING BREEZE		
歇 IMAGE VII	23:20 LATE NIGHT		
六月的潮聲 IMAGE VIII	03:00 EARLY MORNING		