

尋找幸福的滋味—— 幸福食堂



» 幸福食堂的幸福專員：小奇（左）、小恬（右）

用心烹調的當季美味

長長的東海岸公路，駕駛們總習慣疾馳而過，但海岸線上其實有不少特色店家，值得讓人停留品味，位於東河鄉興昌村的「幸福食堂」即是。店長小奇和「幸福專員」小恬原本就是同事，因為喜歡自然環境，也希望能按照自己的步調生活，於是在2013年一起移居到東河鄉，起初是經營民宿，後來因為租約到期轉為經營餐廳。「一方面也是因為開餐廳可以認識比較多在地人。」小奇店長說。店內也販售少量而多樣、由臺東小農生產的產品，如海端鄉小米、客家媽媽手工製作的桔醬、醃紫蘇梅等。幸福食堂所使用的食材以當季、在地為主，如東河鄉原住民生產的蔬菜、成功漁港的鬼頭刀等，「雖然我們不是高檔餐廳，但即使是像鹽、油等調味料，也有一定的品質要求，絕對不會隨使用便宜貨。」

透過食物建立感情的家庭料理

主廚小恬除了曾在多種不同風格型態的餐廳工作過外，也從媽媽身上學到許多烹飪技巧，因此幸福食堂是以家庭料理為定位。「家庭料理的意義，是重視並透過食物建立感情。像對有些熟客，我們會做一些不在菜單上的私房菜。若是有客人連續三天都來用餐，就會花心思變化不同的菜色。如果有人提前告知像是素食等特殊需求，我們也都能幫忙準備。」

幸福食堂採取固定菜單與無菜單料理並行的方式，「基本上我可能今天菜買回來才知道會做什麼菜。」小奇店長說，「而且變化不同菜色對我們來說是很好玩的事。」開店之餘她們也自行種植洛神葵、南瓜與紅龍果等作物，雖然產量僅供自用，但有時也會成為創意料理的來源。她們曾以紅龍果花萼入菜，讓幸運享用到的客人十分難忘。小奇店長說，來幸福食堂用餐最恰當的方式是客人自行設定一個價位，「比方說一人三百元，後由我們來設計菜單。」不過由於擔心客人吃得不習慣，她們也準備了幾道固定的菜色提供選擇。來到幸福食堂，不妨抱持著開放的心情來嘗鮮，享受接觸未知事物的樂趣。

不只是生意，也是生活

當我們不免俗的詢問小奇店長是否有推薦的招牌菜，她十分有自信地說：「我可以真心誠意地告訴你，我們每一道菜都很好吃。當然不可能所有人都跟我們一樣感覺，不過很多人都會跟我說今天能吃到這一餐真是太幸福了。」看著客人留在店內的明信片，便可以充分感受到這絕非誇大之詞。

對小奇和小恬來說，她們都希望「過生活」與「做生意」能並行不悖。「有時候真的就是沒客人，那時就可以理直氣壯地不開店或提前打烊，留時間做自己想做的事。所以本店雖然不是純預約制經營，還是希望大家造訪前能先打個電話。」因為幸福專員深知，只有自己先過得幸福，才能把幸福分享給更多人。



» 在幸福食堂的庭院中，享受悠閒的片刻時光



» 鬼頭刀魚排



» 旅人們留下的明信片，訴說在幸福食堂嘗到的滿滿幸福





» 鹽烤五花佐泰式酸辣醬



» 豬腳



» 冬季限定的紅棗雞湯

業者資訊

餐桌名稱	幸福食堂
餐桌主人	傅宛琪 (小奇)、姜宇恬 (小恬)
地址	臺東縣東河鄉興昌村98號
電話	0912-352015
line	Jessiefu0820
FB	幸福食堂at 98
餐桌特色	主要使用在地食材的家常菜、私房菜·無菜單料理請先預約
營業型態	提供午、晚餐·每周二、三公休·周四採預約制
營業項目	○ 農特產品 ● 餐飲 ○ 住宿 ○ 導覽/體驗

