

賦予部落活力的在地美味—— 真柄壹號倉工作坊

» 壹號倉主人方鳳美和她的月桃編工藝品



從壹號倉開始，帶動閒置空間再活化

從臺東市沿著臺十一線往北，行至86.3公里處的長濱鄉三間村，路旁會看到山壁上寫著「真柄部落」字樣的陶板，真柄部落的阿美族語為馬格拉海（Makerahay），意指不受雨水滋潤的乾涸大地，此乃源自於部落族人剛遷移到此地時，發現這裡的小溪遇雨即成滔滔濁流，雨停後又迅速恢復原來的乾涸，此種留不住雨水的特性恰似人所穿的雨衣，便以此為名。真柄部落居民百分之八十都是阿美族人，走在部落中可以聽到彼此用母語交談招呼聲，這裡仍保存著年級制度、製作竹筏捕飛魚等傳統文化。我們造訪的五月正好是捕飛魚的季節，在部落巧遇一位阿姨，熱情地與我們分享製作手工飛魚乾的秘訣，讓我們充分感受到此地悠閒而自然的生活氛圍。



» 經巧手整修後煥然一新的壹號倉

在這個悠閒的小聚落中，有一棟色彩繽紛的二層樓建築，壹號倉工作坊，它是由在地居民吳鳳美小姐所開設的風味餐廳兼民宿。吳鳳美高中畢業後，就跟家人一起搬到臺北工作，三年前因媽媽罹癌回鄉休養，吳鳳美隨著返鄉照顧母親，因此有了「壹號倉工作坊」的成立。

在地串連，為部落注入活力

現今的壹號倉外觀點綴著彩繪及花草，室內隨處可見由吳鳳美巧手所編織的擺設，令人難以想像它原來是一棟不起眼的灰色水泥建築。這裡原是在地家政班媽媽們製作手工藝品的據點與置物倉庫，在來訪客人的建議下，吳鳳美逐步將壹號倉轉型為民宿，並附設手工藝品工作坊、餐食及咖啡吧。吳鳳美說，其實這棟建築就是以前家家戶戶都有的穀倉，但因人口外流，許多田地休耕，穀倉因此就閒置了。

吳鳳美說，把工作坊命名為壹號倉，代表這是部落中第一個閒置空間再利用的據點，她希望壹號倉可以帶動部落閒置空間的活化，讓返鄉的年輕人可以開設自己的特色小店，「這樣以後就會有貳號倉、參號倉……彼此可以互相串連。壹號倉旁的「浪花蟹」露營地，是由一名年輕族人所經營。人稱「蟹老闆」的莊志忠，不僅具有水電專業，更多才多藝，舉凡木工、藝品都是他的創作範圍，在此處也設有自己的工作室，並以浪花蟹作為品牌，與真柄部落媽媽們合作推展在地手作藝品。壹號倉曾與浪花蟹合作，在海灘營地上舉辦自助式婚宴。此種能為部落帶來活力的在地產業策略聯盟，正隱然成形中。



» 部落媽媽與她的菜園



» 蒜炒飛魚乾料理



» 山海拼盤：當季漁獲生魚片、露薈、南瓜、山蘇、笠螺、藤芯等



能與旅人分享部落風情的風味餐

壹號倉的無菜單料理有濃厚的部落風味，豐盛與細緻兼具的每一道佳餚，皆讓人享受著與食物互動的感動。所有入菜的食材皆是當令當季，夏天有部落族人在海邊現捕的魚、貝類與海菜，冬天則以阿美族傳統的「十心菜」芒草心、月桃心、黃藤心和筆筒樹心為主。吳鳳美本身具有從事餐飲業十八年的經驗，她說為了吸收各種不同料理的長處，也曾在各種不同風格的餐廳工作過，例如港式餐廳和湖南菜等等。她僅憑在外場工作的經驗，就能將各式特色料理活化為己用，令人不得不佩服她在烹飪方面的天分。

壹號倉的經營，同時也支持著部落的小規模農作生產。真柄部落有群勤奮的媽媽們，以類似自然農法的耕作方式在自家田園種植多種原生蔬菜，也會前往山林採集時令野菜，因產量不高，較不適合供應一般餐廳，因此多半提供族人食用。吳鳳美小規模的無菜單料理，讓部落媽媽們多了一個管道可以跟旅人們分享阿美族的飲食文化。藉由食物傳遞與分享部落生活的美好方式，讓旅人們多了一處可以慢下來休憩的好地方，透過當地的住宿、美食與自然環境等多元面向，真實感受真柄部落的文化風情。



» 炸輪胎茄料理



» 水煮鐘螺



» 當歸蔬菜湯





» 刺蔥豆腐



» 迷迭香烤豬肉



» 浪花蟹營地

業者資訊

餐桌名稱	真柄壹號倉
餐桌主人	吳鳳美
地址	臺東縣長濱鄉三間村真柄3鄰58-2號
電話	0988-264050、089-832397
E-mail	sawmahpanay@yahoo.com.tw
FB	真柄壹號倉、浪花蟹營地
餐桌特色	原民風味無菜單料理
營業型態	非常態性營業，請先電話預約
營業項目	● 農特產品 ● 餐飲 ● 住宿 ○ 導覽/體驗