

## 腦洞師下廚記： 悲傷 鷹嘴豆泥

文、圖——腦洞師



我盯著眼前的一鍋鷹嘴豆，心中哼起星際大戰的曲子。

一切源自於去年，難得返家，才吃個飯就聽老媽說隔壁蔡媽媽兒子每個月都買衣服送她，下個月還要帶她去東京玩，我聽了鼻子噴一聲，現在日航這麼賤價，去東京比去南京還便宜，有啥好稀奇？於是我便淡淡笑說：「蔡媽媽好福氣。」

不料此言一出中門大開，母親一個日子衝拳過來：「那你何時要帶我出國啊？」轟得我差點倒退三步，當下腦洞大開，開口便對老媽噏了句「不就出個國嗎？明年帶你去遊歐洲！」

不料我沒多久就失業了。

沒關係，不能帶媽媽遊歐陸，那就做歐洲菜給老媽吃吧。

為了學歐洲菜，我到處求師，終於遇

到一位外國人，願意教我他們的道地料理。

「窩悶來做餵摸斯吧。」我聽聞連忙搖手「不不，不是同性戀，是要跟你學做菜」，他指著旁邊一盤白白的醬料，又說了一次「餵摸斯」，我靈機一動趕緊打開手機查詢，才知道他在說「Hummus」，鷹嘴豆泥。

瞄了一眼，發現鷹嘴豆泥是道超牛的傳統名菜，從土耳其、敘利亞、黎巴嫩一路熱門到阿富汗，在豆類蛋白質性價比上是最高的，被稱為「豆中之王」，還能夠延遲女性細胞衰老，養顏、降血脂、減輕女性更年期症狀，也被稱為「長壽豆」……這豈不就是我尋尋覓覓，最適合做給母親的異國料理嗎？

鷹嘴豆，這名字好像只在旅遊頻道看過，多麼異國，多麼歐洲啊……雖然土

耳其到阿富汗應該算是中東，但中東跟歐陸陸塊相連，應該也可以算是歐洲旅遊的一部分吧。總之學會這道菜，我覺得我的心願即將實現了，正得意洋洋地要做起料理時，母親突然出現在身後。

「你要煮雪蓮子給我吃喔？」她問。

「這不是雪蓮子，是鷹嘴豆，歐洲的，很厲害。」我說。

「假鬼假怪，明明就是雪蓮子。」母親語畢掉頭而去。

我慌了，連忙上網再查了一下，不妙，鷹嘴豆在台灣又稱雪蓮子，吃剉冰時加一份只要十元，原來是台灣再平價不過的食材。

突然，我腦洞再次大開，播放起周星馳電影裡食神歸位的場景，悟出了一個世界大同的道理：「台灣跟歐洲，不也是在同一顆地球上心手相連的嗎？為什麼要區分異國料理跟本土料理呢？面對食物，就應該用更寬廣的心來面對啊！」

我笑了，覺得自己真是牛逼，竟然透過做菜悟到這樣的道理，便繼續興沖沖地做好了一大鍋豆泥，還給老媽盛了一大碗。

「我不想吃豆子，吃豆子會放屁。」老媽說。

全劇終



# 異國料理餐廳

## 最愛的 腦洞師

### LA LUPA 羅馬義廚

台北市松山區寧安街 7 巷 7 號 | 02-2570-1860  
超養眼羅馬帥哥主廚。(據說有時候會宿醉亂加菜)

---

### La LUPA Classic 經典母狼

台北市大同區迪化街一段 244 號 | 02-2557-7980  
超養眼老師哥主廚。(反正義大利人就是帥)

---

### Joseph Bistro 想想廚房

台北市中山區松江路 69 巷 13 號 | 02-2508-1329  
讓印度大師告訴你什麼叫香料料理。(有神奇的香料熱可可)

---

### SABABA PITA BAR 中東食堂

台北市大安區羅斯福路三段 283 巷 17 號 | 02-2363-8009  
台大生最懷念的平價中東美食。(這裡也吃得到 Hummus 喔)

---

### 小聚

台南市中西區樹林街二段 124 號 | 06-213-9798  
開著 GPS 也找不到的隱密店家。(愛放電的澳洲主廚已婚)

---

### 安吉廚房

台南南區新興路 | 0979-815-921  
預約制中東素宴，腦洞師的鷹嘴豆泥就是他教的。

