



VUVU 廚房主人林張獻文

VUVU 廚房為以木造、石瓦融合搭建而成的特色建築

品嘗山間野菜的美味 — VUVU 廚房

文 / 圖 吳菁菁、蕭堯瑄、蘇炳鐸

野菜傳奇

臺東縣達仁鄉最南端的森永村，這處小而懷舊的偏鄉村落，卻是產值逾千萬營業額的野菜火鍋原料產地，而幕後功臣就是返鄉族人林張獻文。

軍職退伍的林張獻文，回到家鄉後，目睹部落產業蕭條困境，為了尋找出路，因緣際會在臺東大學攻讀碩士班期間，前往本場工作，其後並在獲得野菜種原試作和技術輔導下，帶著部分種苗，諸如雪櫻子、黑番茄、野茄等回到部落，進行原民蔬菜經濟栽培的試驗計畫，在森永村開始推動微型產業的發展。他希望透過產業的串鍊，能增加部落族人的就業機會，再者也讓部落逐漸

失傳的野菜植栽及食用文化，得以再次重生。

在快速、便利的現代飲食核心趨勢下，不僅都市居民，就連部落村人也逐漸遺忘野菜的滋味。2012年林張獻文改造老屋，開設 VUVU 野菜廚房，成為部落產業的推動基地。「VUVU」在排灣族語中具有多重義涵，既是祖父母輩與孫子女輩的互相稱謂，也是年齡較輕的族人對部落耆老的稱呼，透過這個深具倫理關係的命名，讓野菜在文化價值上更具意涵。

健康天然的蔬食饗宴

為了支持部落族人的生計，同時將野菜產業打進西部市場，林張獻文與

友人在臺中合資經營一間野菜火鍋店，憑著毅力，每周驅車往返臺中和家鄉間送貨，也因為他的堅持，最新鮮的天然野菜得以直達餐桌，再次成為一種日常食材，廣泛被民眾瞭解與喜愛。生產基地與火鍋店的串聯，不僅活化了森永村廢耕的田地，也達到支持族人生計的初衷。

直到 2017 年，受健康因素和母親勸說的考量，他悄然停歇臺中的火鍋餐廳，再次返回部落，重新開張 VUVU 廚房。VUVU 廚房空間巧妙地融合老屋構造並搭配木石雕刻等藝術裝潢，不僅保留歲月的痕跡，也結合空間設計的思維。窗邊餐桌上放著色澤清澈、口感極鮮的素食湯底，以及剛從農園現採的新鮮野菜，青翠欲滴，正是 VUVU 廚房野菜食材的最大特色，充滿著鮮活的生命力，具體實踐從泥土到嘴巴之地產地消飲食理想。

「這邊有龍葵、巴蔘、甲酸漿葉，而雪櫻子，也叫宮廷菜，是古時候皇帝在吃的。這個是毛地瓜，我取名的，還找不到正式的名稱，口感有點像山藥和馬鈴薯。還有葛鬱金，至少要煮二十分鐘才會爛，以前我們小時候，家裡會放到粥裡煮，因為那個時候沒有錢買牛奶，它就取代了牛奶提供營養，還多了纖維質。」林張獻文如數家珍般的娓娓道來每種野菜的名稱和特色，甚至說生產的野菜也會餵給自家養的雞吃，而吃

野菜長大的雞隻，都相當肥美健壯。

回歸永續的栽培理念

隨著森永部落野菜產業的推動腳步，林張獻文不僅致力於產品的行銷，也承接教育講座或產地導覽工作，醞蓄社區發展的動力，增加周邊就業機會，希望重拾部落逐漸失傳的文化底蘊。

他表示，昔日原住民以自然採集方式的野菜，產量不穩定，考量有效率且穩定供應的經營，他選擇以農園栽培的管理模式，將自然採集轉型為量化生產，而生產概念就在於「循環」。由於豐厚的栽培經驗，林張獻文採半野生的栽培法則，野菜自然生長，他則是定期採收。「野菜種在土裡，我會算成長循環，所以永遠採不完。至於病蟲害管理，重點是分散風險，這邊種一些，那邊種一些，如果已經有蟲在咬那邊，可是這邊還沒被咬，那就採好的這邊。等採得差不多，那邊的蟲也吃飽了。」林張獻文細說著自己對於野菜栽培管理的心得，話語間透露出回歸自然，與生態共存執著而質樸的理念。

剛從農園摘採回來的新鮮野菜青翠欲滴