

## 八千多公里外的距離 旅人老闆推廣異國美食

文/ 姚宛好 圖/ 姚宛好

相隔八千多公里，營造以色列古城—雅法的氛圍

從101大樓人聲雜沓的鬧區，往四四南村方向走，彎進小巷弄，幾公尺的距離外可以瞧見墨綠棚子下，交錯的藍銀彩帶，裡頭的燈泡照著在白日裡不太明顯的澄黃光線，當中還懸吊著大燭台造型的掛飾，順著視線往下，從高到矮的木桌椅各自羅列，一旁還有幾盆花草身穿其中。這是一間在臺北的以色列餐廳—WAVE Jaffa Cuisine Lab（以下簡稱Wave），特地為猶太節日光明節所做的佈置。



▲WAVE Jaffa Cuisine Lab外觀，裝飾為光明節期間特別佈置

WAVE Jaffa Cuisine Lab 老闆Boaz在近十幾年，造訪以色列數十次，當地「特拉維夫-雅法」（Tel Aviv & Jaffa）是他最喜歡的一座城市，Boaz以古城命名店名，想要將雅法那樣輕鬆、隨興的氛圍，帶來遠在八千多公里外的臺北街頭，讓這座城市的人感受以色列文化，Boaz形容那是一種文青感，「就是一種很chill的vibe」。

Boaz說他的人生一直都在走命中注定路線，偶然去了一趟以色列，然後喜歡上那裡。在COVID期間，Boaz入手了即將出租的店舖，本來打算轉租，但Boaz想著，好像可以繼續做點什麼，於是零經驗的他一如往常地跟隨著一股命中注定感，開始著手餐廳的開設。



▲波阿斯Boaz創辦以色列餐廳 WAVE Jaffa Cuisine Lab

調配記憶中的味道，作為推廣文化的媒介

Wave的餐點以「鷹嘴豆泥 (hummus) 套餐」為主，搭配雞肉或牛羊食材，再附上洋蔥、小黃瓜、番茄或醬料等小菜盤，食用方式除了直接入口外，也可以Pita Bread (口袋餅) 沾取鷹嘴豆泥，或將上述食材包進餅中，一同享用。



▲雞肉沙威瑪鷹嘴豆泥



▲經典鷹嘴豆泥



▲口袋餅 (Pita Bread) 和配菜

Boaz自認Wave的餐飲相當道地，不太一樣的是以色列擺盤比較隨興，但因為臺灣在這方面比較講究精緻，所以做了一些調整。基於對中東的陌生，經營初期會擔心顧客的評價，但後來發現臺灣民眾是能夠接受以色列餐食的。當然也有例外，Boaz打趣地分享曾經有位客人用完餐，向餐廳抱怨（鷹嘴豆泥）很像嬰兒副食品。

鷹嘴豆泥是Boaz旅途中的一段回憶，在以色列某間餐廳，Boaz嚐到了帶有一股牛奶濃郁感的鷹嘴豆泥，那是他第一次真的覺得鷹嘴豆泥好吃。直到現在，餐廳也不完全有辦法每次都調出同樣感覺，因為只要調味有些許誤差，味道便會不太一樣。Boaz說道

自己有一次成功打出濃郁感，開心到晚上都快睡不著，不過下一次味道又不盡相同。Boaz開玩笑地說：「我都跟店員說他們沒放感情打，他們就會翻我白眼」。

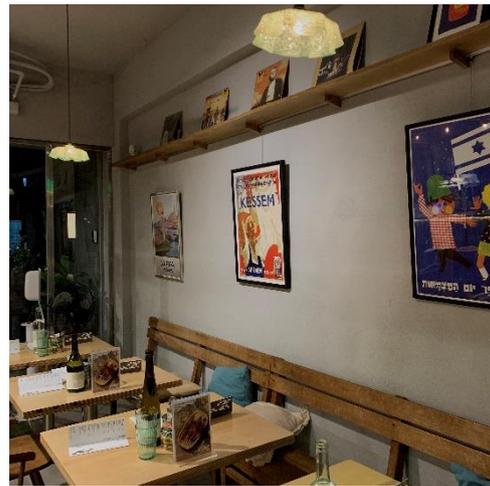
除了餐飲製作和店內經營要更建立一套SOP外，Boaz希望更專注在教育、文化上的推廣，例如猶太節慶的餐廳裝飾、舉辦爵士音樂會，持續推動相關事務，讓臺灣人更喜愛以色列飲食、文化，同時對以色列產生好的印象。「我當初還沒跟以色列接觸的時候就覺得（那裡）都是戰爭啊猶太人很會賺錢啊」，Boaz認為這些想法是標籤，而當自身喜歡上一個文化以後，每個人就能各自去感受它，也打破往常的迷思。

### 來到這裡的每個人，都有自己的故事

來到 Wave 的許多顧客，也曾經造訪過以色列，Boaz 說，有時候看他們從遠遠的地方走過來，看著客人們的眼神，就會知道他們好像去過那裡。客人們會聊著旅遊經歷，Boaz 笑著提到：「有個阿姨很可愛，一直分享自己在特拉維夫怎麼被搭訕」。來到這裡的每一個人，都有自己的故事可以分享。

對於其他民眾，Boaz 希望大家抱持開放的心情，享受中東區域的飲食，進一步感受以色列食物、文化與自身的差異，如果顧客開始感到好奇，提出疑問或回饋，自己也會覺得開心。除此之外，如何將臺灣和以色列的飲食文化融合，也是 Boaz 正思考著以及未來想完成的事。

用餐環境溫馨，作為餐廳老闆，Boaz 也想在員工、同事間建立自在的氛圍。利用內部訓練時間，Boaz 可以向員工分享以色列文化，希望將自己的熱忱感染到同事們身上，Boaz 認同這是重要的一環，但需要時間來建立，畢竟餐飲業是一份勞力工作，目前也仍在努力當中。Boaz 提到，未來業績有一定成果，想要帶 Wave 全體到以色列員工旅遊。



▲ WAVE Jaffa Cuisine Lab 店內用餐環境

猶太思維的影響，Dreamer一邊做夢一邊實踐

憑藉一股熱情，2016年 Boaz 創辦猶沐文化股份有限公司，陸續展開服飾、銀飾品牌、與以色列藝術家合作設展，到現在開設 Wave 將近一年多，沒有想太多，便走到了現在。Boaz 說自己是一個 Dreamer，總會做夢、看到願景，但會記得把自己拉回來，和夥伴相互配合，完成目標。從事餐廳業後，Boaz 發現會遇到許多形形色色的人，只要自己抱著開放、有趣的心態，就會認識不同的人。

猶太文化中有一個「修復世界 (Tikkun Olam) <sup>1</sup>」的思維，想的不只停留在個人層面，也希望完成世界的共好。從 Boaz 的談話可以發現，他會想著要為「一個文化」做些貢獻，也帶著廣大的心胸接納新事物，更不設限地去想像、規劃未來，這些性格與態度，似乎和以色列這個「創業型國家」不謀而合。這或許和他的背包客經驗有關，那是以色列旅程中帶給他的思維高度，舉例來說，曾經有一位猶太老人告訴 Boaz：「要跟土地建立關係，土地會回饋情感給你。」開設餐廳的行動，便是將美食當作工具，對以色列回饋情感。

「我有時候都覺得我還在那段背包客的旅程，還沒有回來」，Boaz 相信他所做的事情，都是冥冥之中的安排，走一走自然就會發生，就像在以色列沒有計畫地旅行，就算迷路，途中也會發生有趣的人事物，而開這間餐廳，可能也是自己在迷路當中發生的一件事。

疫情逐漸散去，Boaz 興奮地說他終於要休假了，他期待跟以色列當地的朋友分享這兩年的經歷，也提到因為有了 Wave，這次旅行眼界和心態肯定會不一樣。Boaz 認為這兩年餐廳計畫有好好執行，等休息完後會往下一階段邁進。

「我最想要的就是也在以色列也開一間 wave。」Boaz 在訪談裡再度展露出 Dreamer 的性格，他一派輕鬆地說：「我就講講，沒發生也很高興，講又不用錢。」沒有篤定未來能否如預期實現，Boaz 接納所有事物的到來，也開放地看待人生旅程會將自己帶往何處。做夢的同時，他也將持續在臺灣推廣異國飲食，讓雅法這座海港的漣漪<sup>2</sup>，緩緩擴散至家鄉。

---

<sup>1</sup> 基督教今日報，〈成為改變世界的屬靈「泰培歐」 潘劉玉霞牧師：關鍵在 Tikkun Olam〉，<https://cdn-news.org/News.aspx?EntityID=News&PK=0000000000652e59b465b535e8dd4442aa2b8e3e14120f5c>

<sup>2</sup> 報導提到 Boaz 至加利利海邊旅遊經驗，內文引述 Boaz：「我希望以色列的漣漪，可以在台北，溫柔一點地散發出去，不用大風大浪，卻可以祝福這地。」。基督教今日報，〈加利利海漣漪在台北擴散開 以色列餐廳駐信義，為主「興風作浪」〉，<https://cdn-news.org/News.aspx?EntityID=News&PK=0000000000652e59bdf3ef82873fe84f8afbc0222a464abd>



▲WAVE Jaffa Cuisine Lab 店內擺設藝術收藏品

採訪資訊：

波阿斯 Boaz [sales01@isq.com.tw](mailto:sales01@isq.com.tw)

WAVE Jaffa Cuisine Lab 110 台北市信義區莊敬路 178 巷 13 號 02 2722 3099

參考資料：

波阿斯（2020 年 10 月）。《以猶未盡》。高雄：格子外面文化事業有限公司。

林亭熙（2020 年 7 月 20 日）。〈成為改變世界的屬靈「泰培歐」 潘劉玉霞牧師：關鍵在 Tikkun Olam〉。基督教今日報。取自：<https://cdn-news.org/News.aspx?EntityID=News&PK=000000000652e59b465b535e8dd4442aa2b8e3e14120f5c>

黃睿慈（2020 年 11 月 19 日）。〈加利利海漣漪在台北擴散開 以色列餐廳駐信義，為主「興風作浪」〉。基督教今日報。取自：<https://cdn-news.org/News.aspx?EntityID=News&PK=000000000652e59bdf3ef82873fe84f8afbc0222a464abd>