

## 熬建築

滾動的鐵桶，轟隆隆的引擎聲音，炎熱的太陽把工地四周烤得出煙了。伴隨著沙石的攪拌聲，我雙手交叉站在鋼筋籠旁邊，盯著剛剛到的混凝土車，眼神示意了同事要檢查坍度與每一台車的出車時間。黝黑的司機滿身大汗脖子上掛著濕透的毛巾，工地安全帽斜斜的扣在頭頂，打出來的砂漿好像灰色的思樂冰一樣，「喀拉」一聲由管道內噴出，瞬間灌進了模板裡。車子後方的師傅用鐵鉤勾著套管，來回在灌漿範圍的工區走著，一步一步踩進砂漿裡。伴著陽光反射出的光暈，眼下所有的一切如此眾聲喧嘩又安靜得像是默劇，看不見的指揮讓大家徐徐走位，一進一退。這真是一件苦差事，我的汗珠從前額滑落，負責監督灌漿的老師傅眯著眼過來跟我打招呼。

「剛剛路上有點耽擱，下次會叫他們出車準時一點！」「灌漿的時候我們會多一點人手上下震動搗實。」老師傅大聲的說著，現場的噪音實在也讓我們聽不見彼此。「辛苦了！我們會每一台車再驗一下坍度，你們有時間再檢查一下模板，不要爆模了！」我帶著敬意提醒，不要看工地的每一個老師傅其貌不揚，哪個不是身經百戰，現在的工地裡可以找到幾十年老經驗的工程師顧著，不容易。一邊看著灌漿那些揮揚的沙石，伴著烘烤的溫度，我竟想起了台中大甲吃過了一碗舉世無雙，純淨高潔的爌肉飯。

不起眼的小店裡，印象中是一樣的溫度，就熱。鐵皮屋頂電扇其實只是吹心安的。那碗約莫一手掌大，白飯盛三分之二碗。碗中看似鋪陳的配菜依序擺著酸菜，筍乾，白菜滷。嗯，用酸度不同層次的配菜來搭配，分明是為了口味變化的主菜來準備的！主角不算華麗的登場，黑毛豬爌肉塊切成長約九公分，寬五公分，厚三公分。這塊肉工整的被切分，若是從剖面紋理來理解，層次豐富。滷成晶亮褐色的皮下，約莫一分的油脂。深淺適中對比明顯，說明了這醬汁滷透了皮層，深達內裡。

凝脂狀以下瘦肉條條分明，肌理清晰。聞一口，香。廚師見我左右端詳，又是拿尺又是驚呼的，遲遲不下筷，索性走過來問道：「肉有問題嗎？」「沒有！」「那怎麼不吃呢？玩什麼？」我迅速咬了一口。口中味覺瞬間引爆。牙齒首先切斷這塊豬肉軟中帶硬的紋理，就像火箭奔入太空，在大氣層分離了油槽，分離了整流罩，分離了地球上的愁苦悲歡，絲絲片片肥嫩各半，甜而不膩甘而不柴。酸菜與筍乾這時候完全發揮了作用，酸甜交織飛舞，如同抑揚頓挫的樂章。我還加顆滷蛋。

廚師靜靜的看著，「好吃嗎？」他問。我沈默的點點頭。他沒有什麼長篇大論，「你知道爌肉怎麼做才會好吃嗎？」「熬！」「這整鍋都是至少熬了三天三夜的滷汁，浸泡，高溫煮沸，冷卻，再浸泡。」耐得住熬，就會好吃，就會入味。肉一樣，事情也是一樣。然後我又回頭看到現場的紛亂，一樣的吵雜難耐，一樣的灰土飛揚，熾熱。現場師傅的表情與汗滴，原來大家都在熬。熬出一棟建築。



**林彥穎。林彥穎建築師事務所之主持人與YEN Partnership Architects共同主持人。**畢業於淡江大學建築系，榮獲傑出設計獎畢業，並具有台灣之建築師與室內設計師執照。目前於淡江大學、中原大學、臺北科技大學建築系兼任指導建築設計課程。2004年獲得228國家紀念公園國際競圖設計首獎、2007與2011年獲得TID台灣室內設計大獎、2012年獲得中國建築藝術年輕設計師獎、2014年獲得HKDA香港設計協會住宅空間獎之優秀獎。曾參與台北市捷運局中山藝文公園規劃設計，國立台灣博物館工程等重點項目。在文創領域中也試圖以多元的角度切入設計本質，目前為林彥穎建築師事務所之主持人與YEN Partnership Architects共同主持人。