



Ellen “越食”品牌创始人

小学二年级便摊出葱油饼的天生味觉敏感星人。前旅游杂志编辑，3年前辞职创立“越食”品牌，正式成为一个做酱的人。做果酱，摆私宴，信奉食物本真的原味和食物与人的连结。

百人有百味，千家有千味。谁的心里都有属于自己的那一盘白菜豆腐，朴实到没有光彩，却在那盘菜里找到爱的答案。

一手原味，一手乡愁

【文/张晓雯】

一瓶65%甜度的果酱

当Ellen上一秒在外跑完一个公关稿，下一秒去兼职的意大利餐厅换上白色厨师服的瞬间，她忘记了对工作的惯性依赖所产生的懈怠，感受到了生命的火热。曾是旅行杂志编辑的她理解中的出走，不是说走就走去什么地方，而是从原生环境到达另外一种状态。辞职后的修行期，她选择去咖啡馆做家人朋友看来“不体面”的工作，烫伤过，在高强度的压力下痛苦过，却凭着热爱一度把咖啡馆的方向“带歪”成餐厅。“很多人来不是为了喝咖啡，而是点我做的猪油拌饭，我慢慢从做饭里获得了乐趣，但这种乐趣不是从一个非常优渥的背景获取的，比如悠闲地爱上了做甜品，而是在身体和环境的低谷中找到的新的方向。”她说。

冬天的时候，季节的问候让Ellen突然特别想吃外公的招牌山楂糕。无数次做糕失败“沦为酱”，意外开启了她后来主攻的手工果酱制作。

从法国米其林三星主厨那里，Ellen研究起了果酱的学问。英式果酱不太注重选材，哪怕是后院的树莓也可以，一锅丢下去熬煮，便等180摄氏度沸点之后慢慢凝结，水分与糖分释放，呈现胶质。而Ellen所采用的工艺是更为精致的法式做法：“首先是选用刚采的水果，最重要的一点是要用糖渍法，用糖进行腌渍，3小时完全不加一滴水，也可以出满满的汁水，完全是水果本身的养分。”即便这么做会让她花费不止3倍的精力和成本。

含糖量65%以上就可以称为果酱，Ellen坚持把这个数值维持在最低值，一是因为自己不喜太甜，二是她在那些整日双手浸泡水果、一天做七八种酱的日子里，知道了食物最本真的原味，没有一个掌勺人忍心破坏。

一盘白菜豆腐的温度

味蕾记得我爱你。Ellen记忆里最深的一幅画面，是在江苏农村的傍晚，煤油灯照亮了昏暗的房间，来自灶房柴火大锅的香气飘散，从集市买菜回来的外公沉默寡言，抽着烟斗，就着汤沟大曲，外婆端上了白菜豆腐。

这是一道普通到甚至称不上是一道菜的菜。但Ellen对霜打的白菜、外公亲自点的豆腐，这种食物原始状态的喜爱是一以贯之的，不论是在创业做果酱还是后来与平台合作做私厨的时候。来到上海后，她一直对上海浓油赤酱式的本帮菜持有保留，她也做过红烧肉，但是会用啤酒去做，不加一滴水。Ellen常常用中国古法的食经去讲她的这种理念：“在人类还不知道怎么去烹饪、没有油盐酱醋的时候，就是一个字：烤，古文里是炙；食经里还有‘酒制’两个字，三杯花雕酒就可以做出很好吃的牛肉。”

去年开始，Ellen去了一些地方进行属于自己的“寻味之旅”，去阳朔探寻广西人的“米粉信仰”，在漓江边生火抓鱼，用当地的食材“有什么做什么”。“每个地方都有独属于它的饮食结构和饮食文化，吃这方水土长大的味觉记忆点，就叫乡愁。百人有百味，千家有千味。里面就是一个字，爱。”她说。

每个人亦是如此，谁的心里都有属于自己的那一盘白菜豆腐，朴实到没有光彩，却在那盘菜里找到爱的答案。现在，开放陌生人约局、摆私宴时，Ellen首先做的就是问问每个来的客人一个最基础的问题：“今天你想吃什么怀念的味道？”



生活周刊 × Ellen



Q: 你创手工果酱品牌，怎么看待现在人人都在说的匠心？

A: 现在有太多手作的东西出现，大家都讲匠心。这个词之后又出来一个词叫匠气，我觉得匠气不是特别好的词，好像一种姿态，好像把匠人抬得很高。我觉得真正的匠人没有很高。做盘子的、做吃的、做咖啡的，真正用自己的双手、用所有的时间做一件事情的人，都是很专注的，他们想要获得的东西并非是金钱或世俗的东西，他们只是想做得更好。就像冯唐在《搜神记》的序言里说的：“匠心不是匠气，需要时间慢下来，心沉下来，慢慢地才会变得神气起来。”

Q: 自己做私厨时的态度、感受和餐厅厨师有什么不一样？

A: 做菜好吃怎么定义很难，我自己做的可能仅仅我父母朋友觉得好吃，很难让每个人都觉得好吃，不然那就变餐厅厨师了，厨师有传统的烹饪技艺。我这种是把握每个人不同的需求去做菜，自己也在做菜中获得了更多不一样的东西。比起做出好吃的给人吃的那种满足感，我想要更多的是我做出来的东西能让你感觉到味觉记忆。比如前两天有个台湾朋友过来，说想吃家乡的菜。爱会经过你的胃，我觉得。