

留住味道的人：紐約客的私廚天地

有人選擇用語言抵抗遺忘，有人選擇用味道抵達身後的家。在蒸騰煙火與異鄉鍋鏟間，ta們練習如何煮一頓飯。



| Eric Charlene Luo John

廚房重地，歡迎光臨（上）：故鄉與異鄉

楊涇浜廚房——假上海人的家

「楊涇浜廚房/Fake Shanghainese Club」是楊帥給自己「私廚」取的諧音名。他出生上海，家住崇明島。而「洋涇浜」是上海方言裡，本地人對說上海話說得不地道的外地人的一句調侃。出生上海、籍貫江蘇、家住崇明島、身分證開頭不是 310 的楊帥，懷著自嘲的樂趣，用「楊」替代了「洋」y給自己的「私廚」取了個諧音名。：

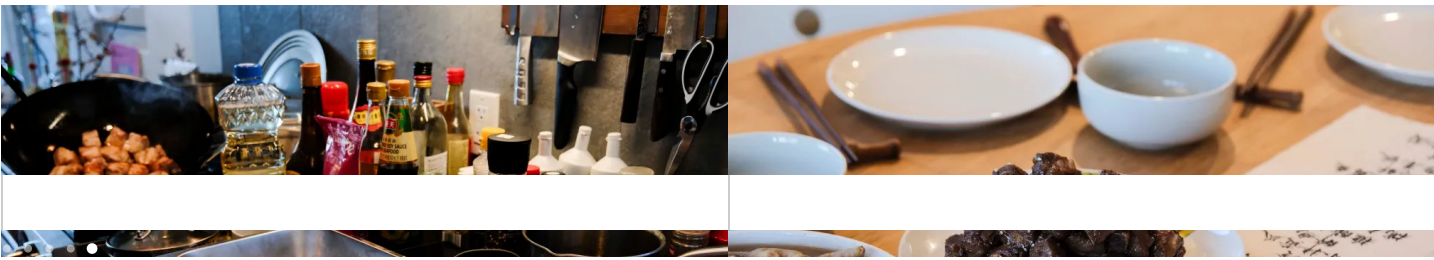
「上海內部有不同的方言。我說的上海話是崇明島話。上海人不一定會認同我是上海人。」 楊帥為我這個百分之百的外地人解釋。「但這就像紐約客的身份定義是什麼一樣。大部分紐約客都不是完全土生土長的本地人。」



崇明島是位於上海市北部的海島。由於不與大陸接壤，崇明越江通道於 2009 年通車之前，人們往來崇明島的交通主要依靠船隻。楊帥被外公外婆帶大，在去上海市區上小學後，大概一個月回崇明島一次。在他溫馨的童年記憶裡，崇明島很大，島民們做飯非常注重食材，市區的上海人也特別喜歡標誌「崇明」的農產品。

「嗯，我們那做菜有時會醃製，也講究保留食材的本味，像崇明島的上海青，炒出來本身就是甜的。海鮮和蛋餃也會比較不一樣。」

今年新年，楊帥給自己放了一個假，從美國回崇明島看望家人。從前，楊帥都是回家就可以直接吃上外婆熱騰的飯。這些年，自己心理慢慢成熟，等候自己的未來也越來越豐盛，楊帥漸漸意識到：外婆正在老去。有一天，她私人的家常味道會隨她一起離開這個世界。



楊帥想通過學習做飯，把外婆的回憶保存下來，於是這一次，楊帥特意叮囑外婆，不要在他到家前就把飯做好了，有幾道菜，他想和外婆學一學。比如蛋餃。外婆做的崇明蛋餃是肉餡扎實的「超大號的蛋餃」，一般一個人吃三隻就飽了。

楊帥 2016 年來到美國留學，專業是建築。畢業後，他沒有從事建築設計相關的工作，而是和幾個台灣好友開了一家名叫 929 的音樂酒吧。在被調酒、烹飪和經營生意填滿的生活中，他留給自己的探索題是，人生一趟，真正想做的事究竟是什麼？

對當下的生活和未來的規劃有所迷茫的人，不止楊帥，還有他的朋友們。

楊帥的私廚活動，是一張供朋友們在節奏忙碌的紐約按下一晚暫停鍵的家庭餐桌。每月，楊帥會忙裡偷閒挑一個休息日，邀請七八好友，在傍晚十分圍著圓桌坐下。桂花糖藕、醉雞、黃魚燒年糕、醃篤鮮……朋友們一邊品嚐承載著楊帥外婆的回憶和他自己對家鄉味的理解的，一邊交流兩岸三地不同又可以共鳴的成長經歷、留美工作的身份困境、人生轉折點的思考和戀愛中拿不準的心緒。

「小時候定義的家，就是回家聞到的燒飯的味道。現在這個味道是由我來創造的，而不再是等來的。」



我的思緒飄回到私廚這個烹飪的形式和楊帥的初心上。想要留存外婆的餐桌回憶，楊帥可以選擇的形式有很多，比如為外婆寫一本菜譜，拍一段電影。我想知道，之所以選擇發展做飯這項愛好，和私廚這個形式，有沒有可能是因為還受到了其他人的啟發。

「有啊，一個人，Eric。」 楊帥答得很是篤定。

「Eric？我們認識的 Eric？」

「是的。我就是一年多以前，在一個餐廳碰到他，然後去他家吃過飯後，受他的 81 Eating Club 的啟發，辦了 Fake Shanghainese Club。」



Eric

二、紐約金融男的雙面生活

Eric 是在曼哈頓中心上班的一名房地產金融從業者，但他在社交媒體上擁有者另一個更加讓人好奇的身份：廚師。

「我是對餐飲感興趣的業餘廚師。我的原計劃是本科 gap 一個學期去東京，結果遇上疫情沒去成。疫情過後，我換了一次工作。借那個機會和老闆協商了一下入職時間，用跳槽期間的三個月去巴黎學了法餐，體驗了一次系統的技術教學。」

Eric 和楊帥能成為一拍即合的朋友，是有跡可循的。兩人年齡相仿，同樣來自上海，同樣學建築出生，同樣覺得餐飲服務裡有一種誠摯的吸引力。上大學時，Eric 知道自己非常渴望畢業後能立即獲得一份穩定的工作。顧慮到建築行業會要求他繼續深造三年，他將目光從幕後設計投向了台前經營房地產，轉去了商學院，以保障自己能夠實現經濟獨立。

然而，在過去兩年的工作裡，Eric 發現自己忽視不了長時間做 PPT 後累積的空虛感。「怎麼才能在都市生活裡找到內心的平靜？」這個問題在他心中日漸發酵。Eric 陸續跑去了紐約幾家餐館的後廚打工。他牢牢地記得在 House Brooklyn 的開放式廚房，第一次看見客人們把剛從廚房端出的菜餚送入口中，體會到人與人的交集時，那種實在的感動。Eric 感受到，通過為他人提供服務而獲得滿足，是他打心眼裡嚮往的幸福。



81 Eating Club

81 Eating Club

在疫情後前往巴黎進修廚藝的那段時間，Eric 萌生了設計自己的菜餚的想法，便向同學們徵集晚餐俱樂部的名字。他記得，回紐約後他要做的第一件事是搬家，而他的新家所在的街道和日本的電話區號恰巧都是 81。於是，他們愉快地決定給 Eric 的私人廚房取名 81 Eating Club。回到紐約後，Eric 才發現自己信心滿滿地記錯了。雖然他的新家根本不在 81 街，但 81 的另一層含義足以讓他將這個錯誤保留下來。

「我覺得我是一個性格很踏實的人。我喜歡動手，喜歡腳踏實地的連結，和大自然裡能摸得到的季節變化。」他打開手機相冊，與我分享去年夏天他去秘魯拜訪對他影響最深的餐廳的經歷。

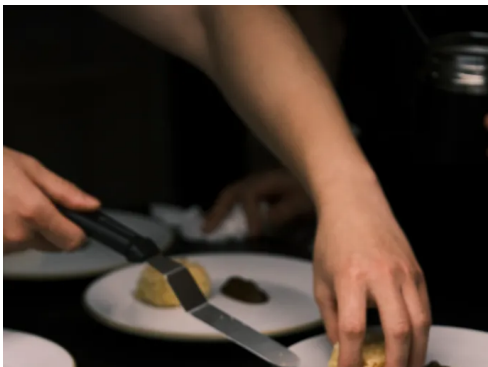
那家南美餐廳名叫 Central，位於利馬的高山上。主廚以海拔為菜單，設計的每一道菜都構成一個完整的生態系統，代表著安第斯山脈對應海拔高度的地理環境和文化。雖然認為自己的想法還不是很成熟，Eric 從感受出發，希望自己做飯時也能考慮到文化、環境、和時令，讓自己和客人都能通過盤中的食物品嚐到與大自然的連接。

受日本料理餐廳的影響，Eric 認為自己做的飯應該算既嚐得出童年裡的上海味道，又看得見日式生活哲學的創意菜。他家的盤子裡既裝著他的來處，也有他此前夢想中未能抵達的去處。

「我給自己想了一個 tagline（宣傳語），叫 elevated comfort food（精緻版懷舊美食）。因為我去米其林吃 fine-dinning 的時候，總是會吃得很有壓力，所以我自己做飯的時候，考慮的最重要的事是吃得舒服，然後再加入一些新靈感。」



81 Eating Club



81 Eating Club



和受 Eric 啟發而誕生的「楊涇浜廚房」一樣，81 Eating Club 也是一家只對認識的朋友開放的私房菜，不盈利。Eric 坦白，得益於高薪的本職工作，他沒有金錢壓力，不需要通過做飯賺到錢。在自家忙裡偷閒地做飯，享受不賺錢的自由的同时，他的餐桌還成了加深朋友之間的交流的媒介。Eric 也很樂意把錢花在「吃」上。在他的思考裡，相對於其他類型的物質消費，吃是一種不造成浪費的體驗。

「其實我覺得，我到目前來說不是一個很勇敢的人，因為我是在有一個傳統的社會保障下進行的這些世俗價值上不太大眾的嘗試。我最近有在考慮往食物的方向，全職體驗一下。如果我能邁出這一步的話，到那時候，我會覺得我是一個勇敢的人。」

一大杯抹茶拿鐵喝完，Eric 好奇這次專題採訪，我的名單上除了他以外還有哪些人。「都認識！做川菜의 這位 Charlene 有一次接到一個客戶的宴席委託，她忙不過來，就想把這個機會轉給我。可是我當時也忙不過來。雖然最後沒有人接那個單，但我們卻因此結識了生活觀相似的朋友。」

他看著採訪名單上熟悉的名字兩眼放光，「我想給你推薦一個人選！他們是一對夫妻，剛來紐約不久，雖然很年輕，但男方已經有10年的廚師經驗了。之前他們在雲南開民宿的時候我關注了他們。我特別嚮往他們的生活狀態。他們的故事很特別，也有可能是所有人選裏專業性最高的，你一定要認識一下。」

廚房重地，歡迎光臨（下）：尋找自我的決心

John

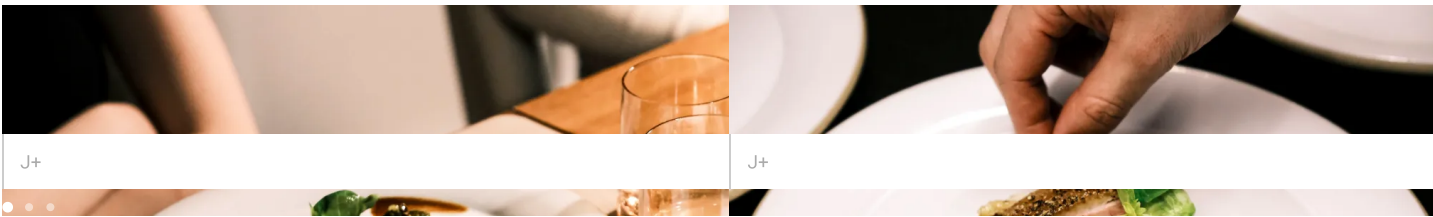
J+ 明星廚師的「失敗」之旅

在 Eric 的引薦下，我在冬末的一個雪夜見到了他虛心求教的朋友，Helen 和 John。同年同月同日生的夫妻二人初識於一檔綜藝節目。彼時，Helen 是選角導演，John 則是被選中的未來明星廚師。離開娛樂行業後，他們一邊旅行，一邊創業。希望成為頂尖廚師的 John 在台前下廚，追尋酒店管理夢想的 Helen 則隱於幕後操盤。

John 會走上廚師這條道路，早在三四歲時就出現了苗頭。那時的他本能地覺得大潤發超市生鮮櫃檯後邊嫻熟地殺魚的大叔很帥。一項手藝的學習總是從模仿開始。從超市回家後，年幼的 John 果斷地拿起水果刀，解剖了胖頭胖腦的金魚。

此後，從小就富有冒險精神的 John 的生活意外地按部就班，直到他進入了一所國際學校念高中。國際學校讓他有機會接觸到了一群擁有多樣的海外生活經歷的老師。在和老師們的交流裡，John 意識到，人生的選擇遠比已知的道路多，於是他選擇了輟學。他知道他想幹什麼。他要去當廚師，「廚師是很難失業的，因為廚師解決的是人類的一項基本生理需求。」

在家人的理解與支持下，目標明確的 John 退學去了澳洲打工。根據 John 的回憶，澳洲是一個飲食文化非常開放的地方。由於澳洲城市缺乏悠久的历史根基，且移民人口多，所以那裡的飲食沒有規矩，從而給了不論文化、只要好吃就行的融合菜系充足的發展空間。不過，移民人口的來源地還是直接影響了外國廚師們在澳洲餐飲界各自的影響力。原本就有歐洲殖民歷史的澳洲在 1990 年代末，迎來了更多受法餐培訓深遠影響的名廚，因此，在 John 的學徒體驗裡，許多頂尖餐廳的廚房一度由擁有傳統法餐經驗的廚師領導，後來又漸漸流行起了英語環境裡更受偏愛的高端日本料理。



人在異國他鄉，以外地人的身份生活時，會對自己身上原本不起眼的文化屬性有不同以往地清晰的感知。，John 漸漸覺得在錯位的文化環境裡做於自身和當地都無關的料理很「扯」。原本習慣了在名廚手下積累經驗，打磨技藝的他產生了一個新的想法：他渴望學習澳洲少了的東西。他想表達中國的食材。為此，他需要離開，去旅行，去對文化做出了解。

「吃是文化的衍生物，是人在一個特定的地點和時代下的習慣。」

2020年，John 收拾行囊回國，恰巧撞上疫情。

疫情或許是全世界一起經歷的一次存在主義危機。在沒有人互相理解的日子裡，John 整日在家以玩的心態研究自己和自己的烹飪風格。也是那時，他在廈門開了他的第一家實體店，只存活了半年左右。

「那是我第一次對地域文化產生認知。當時我自己喜歡做北歐菜，而福建人喜歡海貨加陸貨雜合出來的鮮味。廈門作為一個旅遊城市，消費者很難被正宗的北歐菜滿足。他們更喜歡你在沙茶麵上放個龍蝦。」 John 的開店初嘗試就此在個人習慣與消費者畫像不匹配的供需關係下失敗。

鬱悶的 John 隨後在機緣推動下接到了許多電視節目的邀約。按 Helen 的話說，John 是極少既有足夠強的專業技能，又滿足外型要求的廚師。雖然 Helen 的團隊很開心能找到 John，John 卻發現他不喜歡娛樂圈，也不喜歡錄節目。上節目不開心，做生意又得為了打點人脈在酒局裡喝得爛醉同樣不開心，同時不斷換城市換菜系卻看不到回報——的情緒負循環裡，John 質問自己，「到底什麼才能推動自己往前走？」

| J+

John 靠在廚房窗邊吐出一口煙，看向正在餐廳回覆客人消息的 Helen。「過去幾年，一直是我去哪她就去哪。她陪我做我想做的事情，然後一直在失敗。於是有天我去和她聊，她有沒有什麼想幹的事情？這次換我陪她。她想了想說，她想去雲南做民宿。我說，好，聽她的。我們就去了大理。結果這次我們都很喜歡。」

在雲南的日子，夫妻二人帶回家一隻小狗。John 在清晨把小狗裝進竹簍裡，再騎著電瓶車去幾十公里外的菜市場買菜。買完菜，他和趴在菜頂上的小狗一起回到古鎮，給民宿的客人們燒飯。有時，他會和當地人一起進山、走訪農戶、了解當地的野味和土方子釀的烈酒。離開了高競爭性的環境，改由妻子主持生意和財政，John 覺揣著口袋裡 2000 塊錢專注做飯的日子前所未有地快樂。

2024年底，Helen 拿到自己夢想中的 offer，他們帶著由雲南誕生的旅行廚房「J+」來到紐約，再次重啟人生。這回，John 在家裡打磨起了運用中國食材的法餐，一餐接待 8 位陌生的食客。剛剛過去的冬季菜單裡，廣東南乳風味的歐包配香醋黃油，茉莉花味土豆泥配花椒鴨胸，年糕龍蝦，都頗受喜愛。

The Baodega：外籍川菜廚師的自我救贖

大家口中「那個做川菜的」 Charlene Luo（羅慧婷）住布魯克林一個僻靜的住宅區。The Baodega 是她的私廚的名字。

「「Bao」有很多層含義。它可以是包子的包，寶貝的寶，還可以是吃飽的飽。」 Charlene 解釋，店的名字是英文中紐約街頭巷尾轉角的小店的統稱 bodega 於拼音結合的變體。「我希望通過 The Baodega 建立一個友善的地下社區。我也希望有足夠的客流量支撐經營。我不希望它走紅。如果有一天，突然有一百萬人決定關注我，那就完蛋了。我會不得不關掉它。」

陰暗的紐約地鐵車廂裡，Charlene 背著從唐人街採買回來的七十斤豬肉，目光苦樂參半。「我原本是指望辭職後，可以有更多的時間與朋友們相處，但其實做私廚後，我更忙了，忙到排球都沒有打。」

自從辭去數據科學家的高薪工作，全職在家經營川菜晚餐俱樂部 The Baodega 以來，Charlene 的生活就沒有了工作日和休息日的區別。為了配合食客們的生活節奏，The Baodega 主要在週末和節假日開門營業。不開門的日子裡，出於廚房空間的限制，沒有聘請團隊的她需要獨自買菜，備菜，經營社交媒體，製做私人訂單，提供客服，等等。她通常收拾廚房到午夜過後才能洗漱入睡。不凌晨四點起床擠時間打排球的話，她可以一覺睡到早上六七點，再開始新的一天的工作。這是她的私廚生意裡需要面對的事實困境。

「心理上的困難的話，沒有固定工資意味著沒有經濟上的安全感；客人們離開後，家裡突然安靜下來，落差感很大；還有，孤獨。」

孤獨是成長經歷投射在 Charlene 尋找自我的道路上的陰影，也是邀請她去烹飪中尋找文化認同的繆思。

作為明尼蘇達州土生土長二代移民，Charlene 不像其他中餐廚師一樣，有一個可供懷唸的故鄉。中國文化是她遙遠的睡前故事。四川是她失聯的血親。她聽父母暢談故土，卻不知道自己能夠屬於哪裡。

「高中的時候，我們學校十來個亞洲小孩玩得很好。因為那時只有我們是亞裔，所以我們不得不和彼此當朋友。我們有著一樣的背景，一樣的家庭氛圍，一樣的課表，一樣的成績，和一樣的大學選校清單。」

出生於一個嚴格的華人科學家家庭，Charlene 在高中畢業以前，不僅對家長所告誡的「漢堡是吃了會死的垃圾食品」深信不疑，也因為不知道什麼是叉燒被美國本地同學嘲笑不是合格的中國人。Charlene 的家人祖上來自川渝地區，平日只吃川菜，且都從事數學，計算機，和數據科學的研發或者教學工作。她小心翼翼地遵照長輩設定的模板成長。放假在家時，是會為全家料理一日三餐的長姊。出門在外，則是讀了常春藤本碩的高材生。她繼承家中長輩的意志，選擇了應用數學專業，畢業後也順利當上了數據科學家。

明明已經實現了完美的複製粘貼，Charlene 卻在疫情後，從無瑕的提線木偶搖身一變為特立獨行的外籍中餐廚師。

｜ The Baodega

「大學的時候，別人問我你的興趣愛好是什麼，我一般會說我喜歡打排球，聽音樂，看電影，但不會說做飯。給同學們做飯只是一件很普通的事，沒有人在意。疫情發生後，很多人突然開始對做飯這個事感興趣，都開始分享討論自己做的飯，於是做飯就成為了一項很酷的愛好。」

「很多人都是從外地來紐約工作的。我開私廚的目的是提供一個像家一樣溫馨的地方，凝聚一個允許時間緩緩流淌，有儀式感的社區。」

Charlene 的一頓晚餐通常會招待十位客人。她會在她和她的朋友親手削出來的實木餐桌上擺好當日的手寫中英文菜單。等到週末的每天晚上七點，對川菜文化倍感好奇的西方紐約客，與思鄉的中國紐約客們便會圍繞著這張象徵友誼的方桌坐下。他們一邊品嚐純手工製作的臘腸，粉蒸牛肉，藤椒魚，米酒湯圓，一邊聽在烹飪裡尋找自己的文化身份的青年廚師為他們細細講解每道菜的發展歷史。

「香腸，麻婆豆腐，芋兒雞，都和我小時候吃的味道一模一樣。她怎麼知道這麼多呀？」 一對前來赴宴的四川夫妻在酒飽飯足後如此感慨。「想吃老媽蹄花湯，最好一人一碗。」 是他們在訪客登記簿裡的留言。

「作為一名川菜廚師，如果我不關注扶霞鄧洛普，那會是我的失職。」 看到 Charlene 的餐桌上躺著一本邊角已經被翻皺的書 —— 大名鼎鼎的紀實文化研究作品《魚翅與花椒》的作者的新作 —— 我忍不住問起 Charlene 的閱讀習慣。雖然 Charlene 沒有成為家長們那樣的教授，但是她所掌握的學術思維仍然彌補了她成長過程中缺乏對四川親身體驗的短板。Charlene 不僅會研究上個世紀遺留下來的紙張泛黃的中餐食譜，關注其他川菜廚師與學者的動向，還會定期規劃前往中國實地考察風土民情與採買香料的旅行。

每年農曆新年期間，Charlene 都會在布魯克林家裡的天台上晾曬自製的四川麻辣香腸。這道菜也是 The Baodega 菜單上一年四季都有的必備品。「大部分人都是因為香腸關注的我。」 Charlene 解釋起她的粉絲的來歷，「但除了香腸意外，我還會做臘肉。今年我還想嘗試做豬頭。」

其實，今年除了豬頭的加入以外，Charlene 還有一位導演朋友 Des 想為她拍攝一部製作香腸的紀錄片。為了拍攝這部紀錄片，Charlene 給她四五年沒有聯繫過的父母打去了電話。

「顯然我對香腸的兒時回憶是完全錯誤的。我明明記得小時候，爸爸最愛吃的就是四川香腸，可媽媽堅持說爸爸從來都沒有吃過。」

半個小時的電話裏，劇組成員全部保持沉默，大氣不敢出。

「我聽到她的聲音時，以為她感冒了。她以前不會這麼溫柔地和我說話。最後，我聽到她和我說新年快樂，知道他們擔心我時……」 Charlene 快速地眨着眼睛，對抗即將落地的眼淚 「過了這麼久，我已經原諒他們了。」

在曼哈頓中國城買肉時，Charlene 秉持從中國菜市場裡學到的習慣，壯著膽子用不流利的中文和肉行經理砍價。經理每斤給她便宜了三角錢。三四個說粵語的大媽一邊稱庫存，一邊忍不住打量眼前這位看不出是哪裡人的粉發姑娘。

一行人回到 Charlene 家後，Charlene 把自己從成都菜市場帶回紐約的青花椒倒入閒置的咖啡機。導演 Des 在鏡頭後向她請教，「為什麼要親自做香腸呢？」

「因為我沒有在紐約找到四川特色的臘腸，可我又饞得不行，所以只好自食其力。四川麻辣香腸和廣式臘腸處理肉的方式不同，裏面需要有大塊的肉和脂肪。在調味之前，我們會把五花肉切成片，而不是剁成泥，這樣才能保留肉的纖維和質感。

「你不能把四川香腸做成熱狗。」 Charlene 對着鏡頭開了一個面向英文觀眾的玩笑。

採訪的尾聲，疲憊地躺在沙發上的 Charlene 站起來，似夢遊般為我介紹了家裡每一件傢俱的來歷。餐廳窗邊的彌勒佛畫像，出自Charlene已經去世的外公的手筆；客廳的小方茶几，是和建築師好友用餐桌的邊角料削的；每天用的梳子是媽媽送的；床上的毯子是另一位好友縫的；置物架上的棒球帽是每週去買菜的肉脯的員工服……Charlene 一件件地數過去，眼眸裡滿上濕漉漉的溫情，彷彿那些她珍視的人，此時此刻就站在我們的面前。

從在社交媒體上紀錄自己平日給同學朋友做的飯，到陌生人向她詢問如何才能有機會品嚐到她的手藝，再到把自己家變成秘密餐館的全職廚師，Charlene 的轉行過程背叛了家長對子女人生意義的認知，卻終於洗滌了文化上名為孝順的傳統美德，實為優績主義的污漬，讓她和她的食客產生不基於血緣的情感連結，瞧見自我與餐桌的本色。