喀報第兩百三十三期

社會議題

人物

樂評

書評

影評

文化現象

照片故事

心情故事



# 少女的生活食譜

2015-12-18 記者 孔婉寧 文



一縷縷香味飄過了廚房,瀰漫於整個空間,循著味道的來源到了廚房,原來,是從烤箱裡飄出來的。佈於泡芙上的脆糖經烘烤後,和著奶與蛋的香味,散發一股溫馨甜美的氛圍。「做甜點對我來說就跟變魔術一樣神奇。」穿著白色圍裙的女孩抬起頭來,捧著烤盤走向前說道。她是人氣粉絲專頁「少女生活食譜」的版主——黃愛然。



訪談時,黃愛然正在廚房製作泡芙。(圖片來源/孔婉寧攝)

## 迷惘中 尋得療癒

「其實我大學本來想考的是服裝設計,結果英文太爛就又走回美術這條路了。」現在就讀台北藝術大學(後簡稱:北藝大)美術系大三的黃愛然,國中與高中的歲月都在美術班度過。在高三那年的畢業展,她發現自己對服裝設計情有獨鍾,毅然決然立下考上實踐服裝設計系,並完成設計婚紗的願望。最後卻因為分數未及,還是走回美術這條路,但當她再度踏回熟悉的藝術,卻感到前所未有的掙扎。事實上,北藝大美術系必備的能力除了精實的畫畫技巧與藝術品製作,更著重於將現況與抽象情緒透過創作展示於大眾。起初,她對藝術還不夠敏感,所以大一、大二時常逃避課業責任,然而壓力也隨著逃避越來越大。人在迷惘中總是得尋找一個情緒的出口,而甜點正是作為療癒她心靈空缺的良藥,於是她捲起袖子,開始了日後的甜點之路。



高三畢業展作品-兩套手工衣。(圖片來源/黃愛然臉書)

## 食 起源

由於小時候家裡經營餐廳,黃愛然那時就喜歡跟著媽媽跑上跑下,當媽媽待在廚房時,她就在一旁觀看。耳濡目染下,她對烹飪也越來越有興趣。高三那年,她開始看食譜嘗試做甜點,並常把

#### 媒體歷屆廣告

#### 推薦文章

- 你不真的想流浪 柯智棠
- 夢想與現實 前進遊戲業
- 「貼」進生活 和紙膠帶

#### 總編輯的話 / 周書賢



本期為喀報兩百三十 三期,共有十五篇稿 件,本期的類目以社 會議題為主,輔上兩

篇人物和一篇文化現象。雖然本期 嚴肅的話題偏多,但也不乏輕鬆的 文章,種類多元。側欄廣告以寒假 出國為構想,為大家提醒搭機須 知。

#### 本期頭題王 / 吳維倫



Hi!大家好,我是吳 維倫,我是個超隨性 的人,喜歡無憂無慮 的生活也是藍白拖的

擁護者,最近學到西語中的諺語覺得很有道理:對於自己的人生不用太認真,因為那是你唯一無法活著逃離的事情~~期待一整學年的喀報發現...

# 本期疾速王 / 蔡佳珊



我是蔡佳珊,非常平 凡的台中人一枚。 不知道為什麼一到宿 舍就會很懶,能不出

門就不出門,但是一回到家就會天 天坐不住拼命往外跑。 忙起來會 忘了吃晚餐。

## 本期熱門排行



學生助理 勞工或學生? 吳維倫 / 社會議題



原住民狩獵 是英雄是罪犯 林湘芸 / 社會議題



幸福開跑 好宅無負擔謝萱穎 / 社會議題



再造技職教育第二春 何佳穎 / 社會議題



遊走的人民 等待重返光明 黄琪 / 社會議題 成品分給同學試吃。現在,黃愛然的實力已經大大超越以前的自己,在屢敗屢戰下,慢慢地掌握成功的秘訣。回憶起剛接觸馬卡龍時,她尚未掌握成形關鍵,忽略環境濕度與溫度,出爐的馬卡龍除了沒有漂亮的「裙擺」,更一下子便塌陷,一氣之下她便把所有的失敗品都咬爛。然而,她知道馬卡龍的成功率是跟練習次數成正比,練習多次後,現在她已經可以熟稔地烤出有著美麗「裙擺」的馬卡龍。



一個個失敗塌陷的馬卡龍,都是時間與心血的累積。(圖片來源/少女生活食譜)

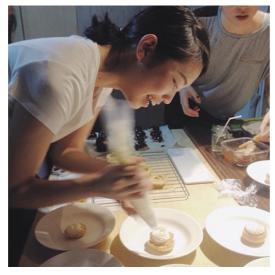
除了擅長堪稱難度最高的馬卡龍,她亦開始設計數款自創的小點。「裝飾甜點真的超級療癒!」好比剛出爐的泡芙,只有金黃酥脆的外觀,這時候泡芙就變成她的畫布,擠花袋裡的糖霜便是沾滿顏料的畫筆,一筆一觸間皆十分小心,深怕一用力便戳壞它。像平常畫畫一樣,在安靜的環境裡,一個人獨自思考,黃愛然認為不像媽媽一樣選擇做鹹食,是因為裝飾甜點的過程更接近她學習的領域,在妝點中也療癒了她的心靈。她為了紀錄學習甜點的歷程與心情,創立了粉絲專頁「少女的生活食譜」,在身為作品集的同時,也是黃愛然的生活紀錄。



完成泡芙塔後,親手為成品拍下美麗的相片。(圖片來源/少女生活食譜)

## 台大藝術季 愛料理的心

一次機緣下,黃愛然成為二〇一五年台大藝術季的餐廳計畫主廚,在校園裡搭建一個用餐空間,從擺設到料理都是學生自行發想製作。主廚的工作便是設計菜單再把菜「生」出來,每一個細節的掌控皆非常嚴謹。有趣的是,這次黃愛然不是負責拿手的甜點,反而接手製作前菜沙拉,也讓她除了擅長的甜點,意外嘗試了鹹食的創作。由於菜色的設計無所拘束,黃愛然設計了一道奶油、培根、百里香、迷迭香與蜂蜜組合的料理,甜味與鹹味交雜揉和、層次綿延。無論什麼食物到了她的手中,都能變成盤中的美麗佳餚,並創造獨特視覺與味覺享受,如魔術般令人驚艷。雖然這次計畫中的每個過程繁瑣到多次令她感到崩潰,但從餐廳計畫結束後至今,黃愛然依舊在心中檢討每道料理的搭配是否恰到好處,也確立了「料理」於她心中的地位。



台大藝術季擔任主廚,開心地領導大眾製作料理。(圖片來源/黃愛然臉書)

## 不落俗套 做自己

由於網路日漸發達,關於甜點製作的專頁如雨後春筍般不斷湧出,這些專頁主要的目的通常是希 望透過網路行銷自己,進而販賣甜點。「少女生活食譜」卻是以一個作品集方式存在,在這股浪 潮中獨樹一格。黃愛然拍攝美麗的甜點照後上傳與大家分享。創立不久,可口的甜點不僅吸引廣 大民眾的注意,也使她認識了許多同好,相互交流間,黃愛然更清楚自己未來想要的是什麼。儘 管「少女生活食譜」的名氣迅速累積,節節高昇,她卻不想要將它變成搖錢樹,因為做甜點的初 衷只是興趣與自我療癒,她害怕當它成為帶來錢財的工具,這也將不再是她最愛的事情了。而那 些因為專頁的名氣而前來洽談合作的媒體廠商也一一被她回絕。

### 食得健康 食得幸福

「當在意健康,就會與甜點要美麗的目的有所違和。」二〇一五年暑假,在造訪素稱「甜點之 都」的法國巴黎後,黃愛然赫然發現那些美麗的甜點上都加滿了人工添加物,舉凡色素或是亮 粉,似乎真的是將甜點作為「裝飾品」了。即使那些都是可食用的材料,但畢竟不是出自天然, 因此,黃愛然在做甜點之餘亦主張使用健康食材,不添加任何裝飾性的材料,食物來源也要有所 掌控,日後如有機會讓大眾吃到他的甜點時能感到安心、健康。甜點之於黃愛然是不可或缺的心 靈療癒,一路從高三那年走到現在,也從迷惘到清晰,儘管手藝已越來越純熟,名氣也越發高 漲,她仍一直秉持著在做甜點時,心裡得想著某個人,並將對其的感覺轉為甜點,將最純粹的情 感包覆於她的甜點裡,除此之外,她也不希望大眾在享用甜點的時候,仍要像觀賞藝術品般去思 考背後的藝術價值,只需要單純地品嚐食物,感到幸福就已足矣。



○ 澎湖 無醫島與長照政策

幸福開跑 好宅無負擔



澎湖長期缺乏醫療資源,不僅是無醫島外,島 上老年人口多,衍伸出來的長期照顧,也是關 注重點之一

以北市府聯開宅案例探討社會住宅的居住正義 落實問題。

0則回應

排序依據 最舊 ▼

新增回應……

Facebook Comments Plugin

**▲**TOP

© 2007-2016 國立交通大學 傳播與科技學系 All Rights Reserved.

Powered by & DODO v4.0