

舌尖上的外乡人

一位新宁波人的美食哲学



杨敏夫妻俩自制的泡菜。

记者 王鹏 摄



一切有情，依食而住。

客居慈溪的四川人杨敏，用“舌尖体”拍摄了妻子杨春艳制作包子的全过程，这段叫做“舌尖上的家”的视频上传到网络，一下子征服了很多人。

见识过杨春艳的厨艺后，我们问杨敏，为什么拍包子？为什么不是酸菜鱼、回锅肉？有家乡风味的食物多的是。

杨敏说，他要想一样家常的，无论宁波人、四川人都接受的食物，重要的不是家乡风味，而是人人都能引起共鸣的亲情。

他的话让我联想到《舌尖上的中国》第二季开播时，本报的头版评论。中国人具有你中有我、我中有你的“和合性”，不喜欢过分地划分群己权界。一个地方的人有一种味蕾，一种美食，传递的是一种地域文化，适应的过程，就是本地化的过程。

10多年时间，杨敏完成了他的本地化，这名已在异乡如鱼得水的“新宁波人”的经历，也许会引起很多人的共鸣。

记者 樊卓婧 程鑫

1 泡菜里的乡愁

“时间虽然是初夏，慈溪的天却没有热起来。琦琦的家，租住在乡下的一间民房，房子虽然不豪华，厨房却特别大。今天琦琦的妈妈要给老公一个惊喜，给他做一餐包子，以犒劳辛苦的老公……”

视频的开头，是“家”的特写。这个普通简陋的农家小楼有些年代了，外墙的石灰一块块脱落，电线蛛网般交错。

与灰暗的颜色形成鲜明对比的，是杨敏的女儿琦琦粉红色的裙子。这个5岁的小女孩把我们带进屋，自豪地介绍：“这是我家的别墅。”

这个住着一家三代、6口人的出租屋，是杨敏好不容易才安顿的家。

杨敏出生在四川绵阳一个普通农家，中专毕业后在外漂荡了10多年。

生于1979年的他从广东漂到浙江。杨敏在地图上找那些和他学的纺织专业沾边的企业，然后一家家地去面试。

初到异乡，最适应不了的就是吃。那时候川菜馆还没有像现在这样遍地开花。就算有，也没钱下馆子，工厂食堂里的大锅菜让他觉得吃得难以以下咽。以致于后来无论到哪儿，只要安顿下来，第一件事就是买一个坛子，按照记忆中母亲的做法自己腌泡菜。

这几乎是最方便最便宜的家乡菜，萝卜、豇豆、白菜都是可以利用的食材。几天后，金色的汁水从坛口漫出，菜就腌好了。脆嫩酸爽的熟悉味道，拌着饭，充实了饥肠

辘辘的胃，也安慰了客居的心。

那是他最迷茫的时候，没有过硬的文凭，转来转去只能做一线工人。累了一天回到出租房，清锅冷灶，想家，想家里热气腾腾的饭桌，还有妈妈做的尖椒土豆丝，蒜苗炒腊肉。

“不要老等着让别人来发现你，你要想着怎么才能让人来发现。”电话里，他流露出惆怅，说大不了回家种地的时候，父亲这样对他说。父亲也打过工，做过村干部，也有他的人生经验。

回头重新找工作。人头攒动的招聘会上，他一直在想着父亲的这句话。

心仪的大公司摊位前，大学生们络绎不绝。他没有去排队，中专的毕业证书也没好意思拿出来。

他毕恭毕敬站在旁边看，1小时，2小时，应聘者来了一拨又走了一拨，而他就这样一直站着，什么也不说，只在负责招聘的人事经理疑惑抬头的时候，报以礼貌的微笑。

后来人家终于忍不住，把他叫了过去：“小伙子干什么呢？”

杨敏彬彬有礼地说：“我在这里转了很久，觉得贵公司最适合自己，也有发展前途。但是我知道自己的条件不算好，所以一直在这里等着，想看看你们到底需要什么样的人，我有没有可能胜任。”

诚恳的态度，不卑不亢的推销，最终打动了人事经理，杨敏得到了一个面试机会，顺利进入这家公司。

2 辣椒油里的用心

杨敏结婚后迅速发胖了，脸和肚子都大了一圈。

视频中，杨春艳剁肉做包子馅的时候，杨敏给她手中的猪肉来了个特写：“瘦肉可使包子有极致的口感，老公已经发胖，她可不愿在饮食中加入一点点肥腻……”

镜头转到主妇脸上，这个眉清目秀的川妹子捋了捋刘海，害羞地一笑。

杨春艳小杨敏9岁，是老乡，老家隔壁村的姑娘。

和多数四川女人一样，她对厨房有天生的热爱。他看着她炸辣椒油，对于这种四川人家里餐餐必备的调料来说，油温是关键，过低炒不出辣椒的香味，稍高又容易焦糊。

杨春艳把油烧滚了，慢慢冷却，扔一片姜进去，哧啦一声，姜片四周翻起了泡泡，泡泡由大变小的时候，碎辣椒倒进去，恰到好处。姜片既试探了油温，又能提香。

杨春艳说，妈妈在家做辣椒油，完全凭手感和多年的经验，年轻人很难做到。有次在一家小餐馆看到这个做法，就留心记下了。

色泽红艳的辣椒经过油的洗礼完成了华丽转身，当满屋都是它醇厚的香味时，杨敏下定决心要娶这个心灵手巧的姑娘。

“最忠诚的不是心，而是胃。”这是杨敏多年的心得。

老婆来了，出租房才像个家，每天回家，看到女人在盆碗灶台间忙碌，才是过日子的感觉。

在城市的黑夜降临时，厨房里的人切菜的咔咔声，洗菜的哗哗声，下锅的滋滋声，聊天的叫喊声，都会让人感到踏实和舒心。

当然，杨敏并不满足“像个家”。要扎下

根来，光有“老婆孩子热炕头”是不够的，必须有自己的职业规划。

他并不满足于刚进厂时的基层一线岗位，觉得自己的性格更适合做销售。问题在于，厂里有两三百名员工，怎么才能让销售总监留意到自己呢？

有那么两三年时间，杨敏每天提前到单位，第一件事就是把销售总监的办公室打扫干净。后来，他留意到这名总监有个习惯，到单位后先喝一杯茶，于是他每天估摸着人家快到的时候，就泡好茶放在桌上。

“我努力做到他进门的时候，这杯水不烫不凉，刚好入口。”杨敏说。

他很乐意和人分享这个看起来有点投机取巧的职场故事。他觉得这不算耍心眼，无非是有点心，手脚勤快一点。毕竟让两个职位悬殊且原本八竿子打不着的人有点交情，不是一件容易的事。这是他当时能想到的唯一办法。

埋头工作之余，他开始自学计算机和电子商务。他深知机会是留给有准备的人这句话的道理。

2006年，销售部招人扩展网上业务，这对杨敏来说是个机会。经过销售总监的推荐，他终于如愿以偿。

后来跳了槽，如今已经做到企业中层的杨敏颇有感触。他觉得有些习惯在任何环境下都适用，比如善于学习，手脚勤快，对人友善，留意细节，用心做事……没有这些看起来影响不大，工作照样能做，但这些习惯会让别人对你的印象加分，助你一臂之力。就像川菜中常用的辣椒油，几乎什么菜都能用，不用好像也没什么关系，但用得恰到好处，就会使整道菜增色不少。

3 被食物拉近的距离

视频中，做包子的间隙，怀了孕的邻居前来要泡菜。

杨敏不无自豪地配上了话外音：“这份酸爽的味道，成为琦琦妈妈在朋友圈中炫耀的资本，也让她在慈溪多了几位粉丝。”

这是拍摄过程中的小插曲，女邻居的来访让杨春艳不得不暂停手中的活，杨敏把她拍了进去，因为“这本来就是真实的生活”，顺带也反映了邻里关系。

杨敏一度不知道怎么和本地人打成一片，直到他娶妻生子。他说，浙江人和四川人最大的差别就是不常到朋友家去吃饭。

在老家，工作一年，几乎会把同事家吃遍。哪怕没什么菜，一碟花生米，一盘土豆丝，再炒个丝瓜或者拌一盘黄瓜，也能就着啤酒聊到深夜；但在这里，再好的朋友也很少到家里吃饭，聚会一般都是下馆子。

时间长了，他也渐渐熟悉并且喜欢上了宁波菜，雪菜黄鱼、咸齋、臭冬瓜……

后来老婆来了，带来了大大小小的泡菜坛子。一坛坛打开，腌好后的萝卜白菜闪着诱人的光泽，征服了许多邻居和同事的胃。

一年后，琦琦出生了。从小在慈溪长大的她和本地的孩子一样喜欢洋快餐，也喜欢那些带壳的、肉质鲜嫩的小海鲜。杨春艳也会入乡随俗地买一些，向邻居们讨教做法，食物把人与人之间的距离拉近了。

从琦琦蹒跚学步起，杨敏也像身边很多同事一样买了个DV，给孩子拍视频，记录她的成长点滴。

和别人不同的是，这个有心的男人还学了一些拍摄、剪辑和镜头处理的技巧，把各种片段剪辑起来，再配上音乐和文字。

他很会利用当下的流利元素，《爸爸去哪儿MV》、《甩葱歌》、《江南 style》等等，网上流行什

么，就给女儿拍什么，渐渐熟能生巧。

琦琦很小就会把小伙伴们叫到家里来，打开电脑，点击那些视频，向人介绍：“这是1岁的我，这是2岁的我，这是在达蓬山的我。”

这使得杨敏在当地小有名气。朋友结婚，会请他去拍婚礼视频；孩子幼儿园里搞活动，他也去拍摄，于是他很快成为幼儿园最受欢迎的家长之一。

幼儿园里组织家长和小朋友一起包包子，杨敏照例去摄像，记录下欢乐的场面。老婆回来还没包过瘾，再在家里做一次。刚好杨敏在网上看到恶搞视频《舌尖上的宿舍之泡面》，大受启发，决定拍一次“舌尖上的家之包子。”

“那个泡面我觉得纯粹恶搞，太缺少正能量了，我绝对可以做得更好。”杨敏对自己很有信心。

果然，包子视频火了，杨敏也出名了。对此，杨敏很淡然，食物只是一个载体，唯有感情是相融相通的。

(下转 04版)

欢迎您加入东南商报特稿栏目微信“程钟婧鼓”，了解更多内容。我们会上传原汁原味的“未删节版”稿件，也会和您分享自己的所见所闻所思所感。我们希望通过微信了解您的阅读心得，也希望您多多爆料哦。

加入方式：1.扫描右边的二维码；2.搜索微信号 dnsbczjg。我们期待您的关注。

