



“吃货”阿彻



# 美食侦探： 带你见识不一样的美味

现代人的生活紧张而忙碌，虽然减肥成了很多人的口头禅，但是美食的诱惑往往无法抵抗。但是世间有那么多好吃的，怎样才能挑选符合自己口味的美食呢？于是，有那么一批人，他们用自己的亲身经历告诉你，哪些地方有好物，哪些小店隐藏着人间美味，让大家少走弯路，满足你对于美食的终极渴望。这些人被大家戏称为“美食侦探”。

## 1

### 论坛里的试吃专员

徐浩磊，一位资深“美食侦探”，土生土长的宁波人，80后，朋友们都喜欢叫他“阿彻”。

早在2006年，阿彻就是宁波本地知名论坛的一个试吃专员。“大家通过论坛互相结识，目的非常纯粹，就是为了找到宁波的地道美味。”阿彻表示，那个时候，电商还不像现在那么发达，引流的渠道也并不多，所有能为美食而聚集在一起的人，都有一颗简单而纯粹的“吃货之心”。

“大概从2006年开始，我们这一群人几乎每个周末和节假日都聚集在一起，在宁波的大街小巷寻找各种美食，然后通过文字和照片，在论坛上分享自己的感受和体会。没有任何的商业目的，就是为了寻找自己喜欢吃的东西。”回想起那段时光，阿彻的脸上止不住露出甜甜的笑容。

阿彻说，一般每周都由一个人想出一个主题，比如这次吃火锅，或者日料，或者烧烤。然后由一个召集人通过前期的考察确定某个店家，大家约定一个时间一起去品尝，费用AA制，没有任何的商业赞助和推广任务。

云宾饭店、穿山越岭、老屋川菜、蚝门烧烤、紫竹林、再回首……当时宁波市面上几乎能叫得出名字的饭店，阿彻和他的论坛网友们一路扫荡，吃遍宁波本地美食，然后通过论坛让更多人了解其中的酸甜苦辣和老板的喜怒哀乐。在品尝美食的同时，也结识了很多同道中人，了解了餐饮业背后的人情世故。



## 2

### “不好吃的东西绝不推荐”

做了那么些年的试吃专员，阿彻和他的一帮朋友们发现，其实把这些美食背后的故事告诉给更多的人，不但能丰富自己的生活，背后还有不少商机。

特别是微信广泛普及之后，公众号开始流行，一大批自媒体人开始发现美食背后的流量担当。很多人转型成为独立的美食评论人，并且通过自己的体验来推广不同的店铺或者餐饮单品，在获取流量的同时，也获得了可观的经济回报。

当品尝美食从纯粹的个人爱好变成一门生意的时候，就会产生很多矛盾，如何平衡美食、商业和消费者这三者的关系，就成为考验众多“美食侦探”的课题了。

阿彻说，任何行业其实都是有圈子的，如果你没有公信力，为了迎合某些商家而推荐一些名不符实的东西，那么很快你的信用就会透支。大家不再信任你，你就没办法在这个圈子里混下去了。

“美食圈子里的口碑非常重要，虽然我们有时候也会接受一些商家的推荐计划，但是绝大多数情况下，我们还是自己去寻找美食，然后用心去推广给大家。”阿彻坦言，其实这个工作并不如大家想象中那么好玩。当年一起混论坛的朋友们，有的不再有热情，有的开始新的探索，坚持到现在的差不多了。“我就是凭着对美食的热爱，坚持到了现在。我的原则是，不是我亲自品尝过的东西，我不推荐；不是我自己觉得好吃的东西，我也不推荐。”阿彻说。



## 3

### 为了美食起早贪黑

4年前，阿彻乘着电商的东风，正式成为一个美食推介人，凭借自己多年在美食届的人脉，开始从事微商的工作，所有的事情都是围绕一个字——吃！

他通过朋友圈售卖各种时令美食，从春天的竹笋、夏天的西瓜、秋天的水果到冬天的火锅，什么好吃他就推荐什么。“除了西瓜是我父亲自己种的以外，其他好东西都是我四处寻找来的。”刚刚卖完月饼的阿彻，又开始忙碌着为大家寻找美味的大闸蟹了。

有时候为了一口好吃的，他会跑到很远的地方去亲自体验。比如最近山核桃要上市了，他就一个人驱车跑到临安的小核桃产地，和农户对接。“上礼拜，我为了好吃的小核桃，一天开了8个小时的车，上山下山，才找到最好吃的小核桃。”阿彻表示，为了美食起早贪黑，已经成为了他的生活常态。为了吃到最正宗的黄家桥的包子，他会凌晨驱车2个小时前往店铺守候；为了荸荠种杨梅，他也和果农一起在树下采摘一整天；为了最新鲜的梭子蟹，他会随渔民劈波斩浪，在大海中颠簸。

阿彻觉得，既然自己把搜寻美食当作事业，就要亲力亲为，用自己的切身体会去感受美食带来的喜悦。“我推荐的东西不可能每个人都喜欢，但是只要我推荐的东西，首先自己喜欢，我的嘴巴不会欺骗我的心。”这两天，阿彻又要跑到湖州去搜寻好吃的大闸蟹了。“某些出名品牌的大闸蟹，其实基本上都是过水蟹。我希望通过我的寻找，给大家带来别样的美味享受。”抱着这样的心态，阿彻再一次踏上了美食搜寻之旅。



## 4

### 乡愁可以通过美食沉淀下来

好东西吃得多了，阿彻和朋友们就想着为社会多做点事情。于是，他们成立了一个独立的品牌，叫“此间有物”，致力于四时风物的开发。

阿彻觉得，通过美食可以做很多有意义的事情，比如慈城年糕、东钱湖麻糍、邱隘咸齑、奉化油焖笋等区域本土名特产，可以通过重新包装设计，提高大众接受度，并以此为契机，让大家把美食和美景结合起来。

通过更多文化因素的植入，让地产的美食被更多人接受，也能促进当地经济的发展。比如他们发现每年奉化的水蜜桃产能过剩，果农一年辛苦，产品却无法销售。后来他们通过农产品再加工，推广一种水蜜桃酒，提升其附加值和文化内涵，从而提高了农民的收入，带动了传统产业的发展和革新。

如今，阿彻和他的一帮小伙伴们正积极策划各种美食集会，给传统手工制作的美食以展现的机会。每次看到集市上大家吃到正宗的传统小吃，露出开心的笑容，阿彻这些“美食侦探”的心里也是美滋滋的。

阿彻说，国庆长假，他们在慈城举办了为期七天的重阳传统美食集会，希望通过这样的方式，让乡愁通过食物长留在人们心中。

记者 毛雷君/文 被采访者供图

