



▲ 9月20日,台湾美食家孙亦敏(前右)在成都举办了一场聚会。



定居成都第20年,台湾美食家孙亦敏决定办一场聚会。今年76岁的她拿出了最严谨的态度来面对,每个细节都要自己把控。

于是,聚会现场,她想展示在成都生活的这些年,随手一整理,上万张照片,太多了,那争取每年选一张讲述当年最有趣的事;菜单上,既然有了台湾菜三杯鸡,那就要有四川菜青椒兔,小吃就定台湾猪血糕;她爱美,聚会当天现场要漂亮,她也一样。黑色庄重,但她决定穿那条玫红色连衣裙……

当然,也有意料之外的情况。

原本想着自己76岁,就邀请76个朋友参与,结果朋友圈一发消息,报名人数很快就超过了。最终,紧急截止在110人。

“在成都,我度过了如鱼得水的20年。”夜幕降临,聚会开始,和每位朋友举杯,孙亦敏笑得很开怀。她太明白,这样的瞬间就是她理想中的,将生活给予的丰盛,通过美食还给生活。

在蓉二十年,这位台湾美食家决定办一场聚会

1 从台湾刈包到四川包子 『哎呀,那我们是一家人』

孙亦敏觉得,这场聚会完美串联起她定居成都20年的过去、现在和未来。

参加聚会的朋友里,有的从孙亦敏刚到成都就相交至今,漫长时间里彼此已是亲人一般的存在;也有跟她学习过做菜的学生,曾一起在灶台到餐桌的方寸之间,共同将“好好生活”具象化为一道道菜肴;还有一起合作过的伙伴,“移动厨房”“餐桌上的台湾味”“台湾办桌遇见坝坝宴”等项目里,有着她在成都生活的点滴烟火。当然,更有慕名而来的新朋友,一位捧着鲜花来的女生感叹,“她比想象中更年轻、更活泼、更有感染力。”

“孙阿姨”代表的是一种生活方式——这几乎是参加聚会的朋友对孙亦敏共同的评价。

“都说来了成都‘走不脱’,我就是选择留下的。”聚会上,孙亦敏讲起自己20年前到成都的情景。彼时,她已是美国洛杉矶知名中餐厅“鹿鼎记”的创始人。在和丈夫到成都旅游时,她几乎立刻就喜欢上这里。

那是一种处处都被欢迎的感觉。三轮车师傅自来熟地叮嘱孙亦敏,“春捂秋冻,现在穿裙子容易受凉”;路边的大姐会冲他们热情点头打招呼,还有店员听说他们是游客后,操着“川普”说“欢迎来成都”。

也是这趟旅行中,当孙亦敏和丈夫向路人打听一家四川包子铺在哪里时,对方得知他们来自台湾后,爽朗笑道,“哎呀,那我们是一家人。”

一句话,9个字,却让在中国台湾眷村长大、美国创业、游走大半生的孙亦敏,有种从未有过的踏实。

“眷村的孩子从小被叫作‘外省人’,到了美国我又成了‘外国人’,找不到根,但这句话让我找到了一直寻找的认同感。”孙亦敏和丈夫没有继续游玩,他们直接在成都看起房子。而后,她将餐馆交给儿女打理,正式来到“天府之国”,定居成都。

每每谈及这个故事,孙亦敏总会笑道,食物最能知道家的方向。于是,在这次聚会中,她在菜单中定下了刈(yì)包,那是一种台湾传统小吃,由福建小吃“虎咬猪”演变而来。刈包外形像老虎张开大嘴,咬住松香软嫩的猪肉片,在台湾象征着福气与财富。

“台湾刈包、四川包子,做法不同,但我们都喜欢。”指着餐桌上的刈包,孙亦敏动情地说:“因为我们都是一家人。”

2 从五彩琉璃粽到皇木村腊肉粽 『美食的最大功能是求和』

这次聚会中的所有台湾菜,孙亦敏都提前去跟掌厨交流,教他们详细做法。长久以来,对于食物,她都有着一种近乎虔诚的态度,她讲究敬天惜物、拒绝浪费,相信餐桌是最好的交流场,一菜一肴之间有着每个人最本质的乡愁。

“眷村出来的孩子,对食物都很珍惜,连边角料都想利用好。”成长于眷村,孙亦敏的童年记忆中除了有操着各地乡音的叔伯,还有氤氲着各地风味的厨房。南甜北咸、东辣西酸,她从小就明白,即使面对着物质匮乏、生活困顿,大家也能在认真对待一餐一食中汲取力量。

“那你是什么时候有了故乡的概念?”聚会上,有人提问。

“也是在餐桌上。”童年时,孙亦敏对节日有种期待又害怕的复杂感情。期待是因为大人们聚在一起时的热闹,而害怕是她那时还不懂,为何大家指着一道菜就会说起家乡,然后一起痛哭。

“所以我很早就明白,食物会被寄托情感,美食的最大功能是求和。”定居成都后,孙亦敏常常端着做好的菜肴,敲开邻居家的门,就这样她拥有了在这座城市最早的一批朋友。渐渐地,她以吃会友,一桌美食,一桌朋友,天南海北,随性聊天。她的好友、“85后”译者何雨珈常常笑称,“成都半个文艺圈的人都来孙阿姨家吃过饭。”

孙亦敏爱吃也爱琢磨,单是围绕粽子,这些年都做出了各种创新。例如,将花椒放进台湾经典鲜肉粽中,推出“妖娆椒麻粽”;将火龙果、栀子花、斑斓叶,冲泡或榨汁后染制在米上,蒸出了“五彩琉璃粽”。甚至在游玩时,她偶遇了大山里的皇木村腊肉,于是把它裹进粽子里,有了“北川腊肉粽”。

这些粽子都成为当时的“爆款”,供不应求。闲不住的孙亦敏在朋友帮助下,还开起“孙阿姨的移动厨房”私房菜。在这些年近百场线上线下活动中,她不遗余力推广“四川人的餐桌可有一碟‘台湾味’”的美食理念。后来,她举办“四川坝坝宴遇上台湾办桌”,在台湾刈包的辅菜里配了折耳根,佛跳墙里融合台湾和四川的食材。她总会说,“美好滋味是融合后的和谐与彼此成就。”

3 最爱传统菜市的烟火味 餐桌上有碟『台湾味』才完整

在成都,孙亦敏最喜欢的是拖着小拖车逛菜市场。这几乎是她会带着每一位朋友体验的传统项目。在她看来,喧闹的菜市场里有着最生机勃勃的人间烟火味。

“特别是早上的菜市场,周围的农户会带来自家种的菜。”孙亦敏很喜欢在这些农户身上感受到一种自豪感,“就是‘我种的菜是最棒的’,这种情绪,特别好。”类似的,在还没有移动支付时,老板总是大手一挥,一句“莫得事”就给她抹去了两三角钱零头,“我觉得真的好有人情味。”

食物的背后是人与人情感的连接。孙亦敏也常常问别人,第一次做饭是为谁而做?最难忘的味道是什么?在很多故事中,她总会反复谈起一位女孩的讲述。在女孩小时候,每当她放学回家时,爸爸就会估摸着时间在阳台上守着,远远看到孩子回来了,扭头就去厨房下馄饨,待女孩回到家时,馄饨刚刚煮好。“你看,父亲算好时间,让女儿回到家就能吃上口感最佳的馄饨,这就是最打动人的爱。”孙亦敏说。

“那让你最难忘的味道是什么?”听到这里,聚会上有人提问。

“糖醋小黄鱼。”这是一道被孙亦敏珍藏的菜,是年少时母亲做给她吃的,也是这个总因为调皮而被责骂的女儿,觉得自己被偏爱的时刻。因为太过珍惜,孙亦敏从未复刻过这道菜。

从美食到情感,从风景到经历,聚会上的每个人都有自己的讲述。夜渐渐深了,聚会慢慢结束,孙亦敏站在门口和每一位朋友拥抱、道别。这是她在成都的第20年,她学说四川话,认识了很多朋友,也去过了很多地方。当然,人生也有失去,她的丈夫在前几年去世了,也是这些朋友们前后帮忙张罗。

如今,孙亦敏觉得,她的人生最安稳的时刻有两个:一个是少不更事时在眷村的成长,另一个就是定居成都这20年的从容。

在很多个关于得到和失去的瞬间,孙亦敏总会莫名想起一个午后。那是在她家的一次普通聚会。大家吃完饭后,有人窝在沙发里,有人躺在飘窗上,还有人拿着吉他随意拨弹。这时候,不知是谁拿出一本诗集,大家开始传阅朗读。

——那本诗集的名字叫做《365日,日日是好日》。

华西都市报·封面新闻记者 杜江茜 摄影报道