



『不时不食』是对食物的珍意尊重，是自然的常态，更是等待时间的酿造，方能缓缓呈上的最浓享宴。



梁小懒
“南拾壹”创办人之一

大山深处的一剂野味

【文/张晓雯】

不时不食的西南美食

《罗曼蒂克消亡史》中，袁泉饰演的上海小姐在重庆，想念上海菜。她说：“喜欢一个地方，就喜欢吃那里的菜。”大概喜欢这种东西，闭上了眼睛，也会以其他形式惦记着。梁小懒和张扬，法学和社会学研究生，毕业后在银行工作。在恨不得飞起来的世界漂泊前进，停下脚步回头的那一刻，还有什么能提醒自己的来处？

梁小懒是土生土长的西双版纳姑娘，从小吃过无数醇正味美的山货，如版纳小苞谷，得益于独有的气候条件，在错期播种下，90天左右就能自然成熟，一年四季均有出产，其香甜软糯的风味是别的地方的大玉米无法比拟的。又如，云南人对每年七八月全菌宴的期待甚至远超年夜饭。野生菌冒出的日子，当地人纷纷开车到山脚下的农庄等待山民捎来新鲜拾货，一锅入肚，仿佛补了一座山的精华。

春天蜜蜂酿蜜，夏日采花酿酱，雨后野菌报到，冬季腊香满街。在梁小懒和张扬寻访、采集云南山货野味的过程中，应季美学是最坚守的原则。“不时不食”是对食物的珍意尊重，是自然的常态，更是等待时间的酿造，方能缓缓呈上的最浓享宴：“1月枇杷，9月早柚，10月老树石榴，11月到来年3月初制作下饭鱼。云南农家的‘杀猪饭’时节也在秋冬，这时的土猪香肠才会吃着带味，肉质鲜紧。再等到农历6月24日火把节后，景东县无量山的黑皮鸡枞一波波冒出，直接油炸（决不用干鸡枞）制成油来拌面，味道就不同于一般。”

拾遗甄选，留住记忆

作为购物狂，近十年来张扬90%的生活起居用品都是在淘宝上购买的，加上梁小懒对云南山货的讲究精通，两人在银行旁小巷子里吃午饭时，一拍即合，决心来一场三十而立的隐退。

偏执狂金牛和强迫症摩羯使得开淘宝店铺过程中的每个细节都成了最重要的小事：“筹备了将近五个月，我先从银行离职，夜半三更都要到货运站去拉亲戚带上来的山货食材；张扬掐着喂奶时间和我一块儿看设计、定包装，抱着襁褓中的女儿坐在电脑前一个字、一个图案地改。刚开始只是玩票性质，没想到越做越认真。没有请任何技术人员，全凭兴趣摸索；也没有花很多时间做客户需求调研，纯粹就是分享我们自己喜欢的选品。每一款上架的食材都试吃了至少二三十种同类，每一组照片都是换了不同的场景，试了不同的光线、构图，从近百张照片里精选出来的。”

例如版纳小苞谷，梁小懒、张扬与版纳傣族朋友合作，租了一百多亩地，专门种植小苞谷，不打农药，成熟采摘，4小时内下锅蒸熟，封存鲜甜；又如傣家贡糖，试吃了17家，锁定了一家传承三代的手艺人，做的糖清甜有味，层次丰厚，绵柔沙软。在微博上，经常能看到她俩穿梭于蛮砖古树、采摘现场的视频。谁说职场无朋友？亲身导演了一回属于自己的“舌尖上的家乡”，梁小懒和张扬完成了个人价值与记忆价值的塑造，打开了对生命的感受表达之门。



Q：分享一些你对家乡的私人回忆。

A：西双版纳最热闹的时候是傣历新年，也就是我们常说的泼水节。每年4月12日—18日期间，赶摆、划龙舟、丢沙包、放高升、泼水……年味最浓郁。此外，每个少数民族也都有自己的新年，如基诺族的特懋克节、哈尼族的嘎汤帕节等。我的爷爷奶奶是从湖南来到西双版纳东风农场支持边疆建设的，所以年夜饭一般是湖南味和云南味的结合。

Q：过年期间有什么应季食材？

A：麻辣香肠、甜香肠煲仔饭、红糖小米粥或小汤圆、菌汤煲、外婆笋干红烧肉、饭后解腻的普洱熟茶小团圆等。

Q：离开稳定的银行工作出来创业，对你们来说生活乐趣和价值意义是什么样的？

A：人的一生非常短暂，能寻求一种相对而言更加“从心出发”的工作与生活方式是我们的幸运。这三年多来，我们也有无数个工作到凌晨两三点的时候，但更多时候都是互相提醒彼此早睡，却不约而同、发自内心地继续工作。我们可以不缺席孩子从襁褓开始的每一个时刻，有更多时间陪伴家人，更加自由地分配精力、时间在喜欢的事情上，以前所有被动的工作变成了主动有趣的摸索实践。短暂生命中得以寻找到自我的幸运和平静，生命里的每一秒都活出了自己想要的精彩和意义。

Q：私下的生活美学是什么样的？

A：生活美学在我看来实质上是一种文化生活的审美观。地处云南，民族文化灿烂，我们热爱带有云南民族文化的民艺，喜欢带有民族文化特征的器物。我们生长在普洱古茶之地，食用在这里吸取西南天地精髓的食材。讲究食饭要对得起自己的胃，饮茶要让味蕾愉快，日常所用要赏心悦目。不必精琐，但须敬雅，就是这些点点滴滴串联起了我们的生活。

Q：新年有什么工作上的新计划？

A：淘宝店取名叫“南拾壹”，就是指以云南丰富的物产、历史悠久的民族传统为基底，——精拾记忆中美好的美食、美器（如锅碗瓢盆）。此外，茶叶品牌是我们珍爱并筹备了很久的一件事情。我跟随母亲喝茶十余年，是个普洱茶痴，下一步将会把我们认为不错的普洱古树茶做线上线下的分享。通过这些尝试，我们希望西南的食材和器物不再仅限于少数民族和西南边疆日用，而是赋予它们现代的功用和文化，在传统和现代中找寻民艺的平衡点。