



林暉婷接受采访

从南洋深海到山城灶台 民主村“烹”出异乡情



今年“五一”期间,马来西亚烈日灼人,街头巷尾总见人往阴凉处躲;而数千里之外的重庆,暖阳初露,草坪上“长”满了晒太阳的男女老少。对马来西亚华裔林暉婷(LIM WEI TING)而言,这两种截然不同的“追光”方式,恰似她扎根山城的隐喻——从南洋烈日到山城暖阳,从娘惹糕的甜糯到九宫格的麻辣,看似天差地别的两端,却在民主村沸腾的火锅香气中,酿出异乡人独有的归属感。

2016年的重庆,解放碑的钟声尚未被短视频的配乐淹没,洪崖洞的千厮门大桥还未点亮游客的相机。对彼时的外国人而言,这座山城更像一个谜——梯坎蜿蜒,方言铿锵。然而,林暉婷却在这片陌生的土地上,感受到了命运的召唤。

他眼重庆



重庆晨报
重庆大学新闻学院融合新闻实践工作室 联合出品

从“深海”到“山城”： 潜水训练官嗅到商机

热带阳光、浅滩、暗礁和咸涩的海风——这是林暉婷记忆中故乡的底色。在环海的马来西亚,林暉婷曾是一名驻岛潜水训练官MSDT(名仕潜水员教练训练官)。潜水既让她逃离陆地的喧嚣,感受水下的静谧,也让她在深蓝中触摸生命的壮丽,享受近乎冥想的精神自由。

如果说潜水是向内的解放,那她的另一重身份——国际房地产投资经理,则是向外的博弈。穿梭于国际房地产交易市场,林暉婷用数据丈量土地的价值,用理性对抗不确定性。多元身份、两极共生的特质,塑造了林暉婷独特的生命体验:既迷恋未知的冒险,又擅长机遇的捕捉。

在2015年,朋友的提议扰动了林暉婷既定的人生轨迹——去到重庆,合作国际贸易项目。那时的重庆,已经开启了新的发展,林暉婷深知重庆会有更好的未来。当时,尽管对这座城市一无所知,但当她踏上重庆的土地考察市场,恰似她第一次潜入深海时的刺激与期待,她相信自己的商业嗅觉,毅然决然跳入这片贸易的海洋:“时机合适,我决定放手一搏。”

初到民主村的日子： 乡愁点燃创业梦

虽然之前来旅游过几次,也仔细考察了一番,但2016年的重庆对于林暉婷来说,还是很陌生。不过,在马来西亚当潜水教练的那几年,她认识了很多热情的重庆学员,受到他们的关照,加上之前也有在国外生活的经验,林暉婷很快适应了重庆的生活,并在民主村安顿下来。

美食是感受一座城市最好的方式,林暉婷常邀约朋友在民主村吃火锅,那时的民主村道路狭窄,灯光不多,有很多违章搭建,也不好停车。“但是这里有很多出名的老店和火锅店,非常地道……在马来西亚,我们也吃辣,但是重庆食物的‘麻’,需要点时间才能适应……”

转折点藏在烟火气里。2020年,疫情阻隔了归途,“我在重庆,家人在马来西亚。乡愁就成了我在重庆复刻家乡味道的最大的动力。”一开始,林暉婷复刻的都是比较简单的美食,但随着难度逐渐加大,失败的作品也越来越多,“但为了那一口故乡的味道,我只有不停地研究、不停地尝试。”

“重庆生活着一群马来西亚人,大部分是外派人员和他们的家人。在机缘巧合下,我来到一家马来西亚人开的小吃店,刚巧碰上老板,老板得知我在重庆不认识其他老乡,就把我拉进了老乡群。”后来,林暉婷慢慢扩大了自己的社交圈子。当她成功复刻出马来西亚美食后,意外地在重庆朋友中引爆了口碑。老乡群、朋友圈的“订单”纷至沓来,大家会在节日时向她预订马来西亚特色小吃,或回忆乡味,或当礼品送给亲朋好友,一传十、十传百,竟然积累了不少“顾客”。随后,林暉婷萌生了开店的想法,专卖马来西亚口味的手工小吃。



林暉婷在重庆



潜水的林暉婷



林暉婷的猪肉铺店



林暉婷和朋友在一起

重庆人的“温暖” 托举起跨国小店

当时,九龙坡区被列为全球首批城市更新试点,民主村被纳入市级重点项目,以打造“居民新家园、商圈新纽带、创业新天地”为目标,重点解决民生问题并激活社区经济。

民主村城市更新项目启动后,林暉婷一眼就相中了这里的摊铺:民主村连接着杨家坪和万象城两个社区商圈,这里既有本地居民,也有办公楼白领,还有来自外地的游客,消费群体呈现多元化。

跨国小店初创业,关键助力来自“重庆温度”。林暉婷回忆:“商业铺子的体量很小,办理入驻也不困难。同时,综合市

场的吴总也帮了我很多,真的很感谢他。”

林暉婷口中的“吴总”,本名吴德明,是一位有着丰富餐饮经验的“业内人士”。面对这个初入餐饮业的小白,他细心地指导林暉婷在中国做餐饮需要注意的各种细节。从最开始的温暖鼓励,再到经验传授,吴德明总会骄傲地向客人介绍村里来了个马来西亚人,并引荐她的特色小吃。对林暉婷而言,吴德明不仅是好友,更是她开店的“引路人”。

2023年底,“林记猪肉铺”的招牌高高挂起,黄油香气腾腾中,一道道好奇的目光落在这位“异乡客”身上:“一个马来西亚人跨越千山万水来到民主村开店?真新奇!”“周围的居民在门口走来走去地逛,看着看着就干脆都过来试一下了。”林暉婷撩开额前的长发,乐呵呵地

说:“重庆人嘛,大家也都知道,很热情!最开始仅靠民主村的自然流量,随着大家口口相传,回头客慢慢地多了起来。我的信心更足了,心里也有了底气!”

斜阳又一次沉入地底,在勾人的麻辣鲜香中,一缕咖椰香萦绕而起,那些曾经照在苔痕上的光,如今正托起更多新生的故事。

“国际联名”产品： 一墙之隔的邻里烟火

林暉婷虽然在重庆生活了很多年,也有管理经验,但在重庆开店做小吃还是头一回,虽然做足了准备,但还是不免有些手忙脚乱,“很多时候,临时需要某些用具,才想起没准备。”然而,餐饮是个贯彻“时间就是金钱”的行业,每耽搁一分钟都在消磨顾客的耐心,林暉婷不可能当着客人的面跑去买工具,再顶着客人异样的目光进去做食物。这时,仅一墙相隔的“烤包男孩”就会站出来,只要他店里有,都会毫不吝啬地给林暉婷借用。“这种感觉很像幼儿园时期,两个孩子分享同一个油画棒,那感觉真是棒极了!”林暉婷说。

一墙之隔,相互帮衬;万里之遥,彼此信任。谈及“林记”与“烤包男孩”,林暉婷觉得他们很有缘分:“一家马来西亚人开的店,一家中国人开的店,但是两家都做马来西亚风味。”缘分使然,他们成为盟友,彼此分享的范畴从“你一下”“我一下”的关照,慢慢扩展到对两家店新品的讨论。某一天,他们突发奇想,将猪肉脯夹进现烤的咖啡包,却意外碰撞出令人惊喜的味道,“黑胡椒猪肉脯咖啡包”这一“国际联名”的产品就此诞生。

新鲜出炉的麻椒冰激凌面包、香脆的黄油咖椰吐司……两个店铺俨然成了彼此的智囊团,两家的新品就摆在铺子外的白色桌子上,浓郁的香气在邻里烟火中弥漫,是“碰撞”、是“交融”、是人情味孕育出的国际情。

林暉婷也曾苦恼过,在最初猪肉铺口味改良时,有人对她提出建议“研究一下麻辣的”,但她不熟悉重庆本地的麻辣做法,做不出来很好吃的味道。最终,她还是决定保留南洋本味,只降低猪肉脯的甜度以适配本地的口感。自从她来到重庆,总会遇到这样的抉择:是民主村还是重庆的其他地方?是马来西亚风味还是重庆麻辣?是坚持自己还是听从建议?文化的碰撞可能是每一个飞到异乡的“蒲公英”都会面对的烦恼,好在她遇到过很多“烤包男孩”那样的重庆朋友,她相信,重庆能够包容她的“固执”,就像它容得下火锅里煮的一切。林暉婷也在重庆丰富包容的“气味”里,找到了自己独特的风味。

黄油咖椰吐司是马来西亚人的早餐,林暉婷把它带到了重庆。如今的民主村,有火锅沸腾声与咖椰香气交织。林暉婷的柜台前,既有老乡来寻旧味,也有重庆客打卡新品。斜阳掠过焕新的白墙,照亮了更多异乡人与山城相拥的故事——恰如林暉婷,从南洋深海到山城灶台,新生厂区托起跨国小店,截然相反的两个地方,却填满了她的人生版图。

文/龙柯利 樊人荛 刘路阳 张敬宜
吴沐阳
图/受访者提供
指导老师:谌知翼
总策划:刘丹凌 郭小安 刘涛