

本报记者 孙云 文 周馨 摄

如果还在继续做专业厨师,喻斌,这位近百万粉丝眼中的“喻小2”一定不及现在出名。

这个从灶台前走出来、倡导慢生活的“民间美食达人”,在杂志上开专栏,在国金中心办白领烹饪课堂,走进央视“中国味道”大赛成为民间四大“厨神”之一,偶尔在高档酒店客串一把“小2私房菜”,婚纱照选在厨房样板间……

舌尖上的喻小2,尽管忙得几乎很少在家中为家人洗手做羹汤,只要偶尔做一次家宴,微博上的微直播还是会勾得粉丝们口水滴答。日常掌勺的丈母娘和老丈人说:“小2做菜,放心,好吃!”

6岁就会煮面招待客人

喻小2 爱吃会烧的天赋遗传自母亲,前段时间回家乡南昌,母亲独家秘制的腌柚子皮在他的微博上晒出,顿时吸引了众多粉丝围观。

喻小2 说,自己从懂事起就喜欢待在厨房里,母亲做饭他总是站在旁边。耳濡目染,虽然从没正儿八经学过,但他6岁时第一次拿起锅铲,就给从外地来访的舅舅煮了一锅香喷喷的青菜肉丝鸡蛋面。第一次没经验,他把一卷面全倒进锅里,足有一斤。不过,舅舅全吃完了。看着舅舅吃得很香,年幼的喻小2 心里乐开了花。

初中毕业后,他选择学烹饪,18岁就当起厨师。不过,干了4年,他决定走出小天地,先是读了两年书,继而转型干起通讯器材销售。

偶露身手走上达人之路

2001年,喻小2 从南昌来到上海闯世界,干过白领,开过公司。2005年,他偶然小露身手,零味精的原汁原味一下子拴住了老板的胃。从此以后,老板招待客户都不上饭店,直接带到喻小2 家里吃他的私房菜了。2009年,他看到一些烹饪爱好者开出博客,心痒难忍,也建立了自己的博客。

美食博客中的照片品质至关重要。尽管第一篇博文中的两道甜品在他的镜头中十分不起眼,但时间长了,喻小2 逐渐把一台卡片相机玩得出神入化,美食图片越来越让人垂涎欲滴。更难得的是,喻小2 从不把“独门秘笈”藏着掖着,大大方方都晒出来,还愿意花时间指点网友。因此,短短几个月,粉丝数就超过1万,他的博文也不断被新浪美食频道首页推荐。

2011年,喻小2 难捺对美食的热爱,关掉自家公司,专心扮演起“民间美食工作者”的新角色。回顾当初的大胆决定,喻小2 承认,当时儿子刚出生,自己放弃生意,对30多岁的他来说,是个很大的冒险。幸而,一年的时间证明,“做老板不如做达人”。

倡导慢生活和健康饮食

喻小2 和一些爱好美食的朋友一起发起“MSH 慢生活”活动。MSH 既是“慢生活”,也是汉语拼音“慢上海”的三个字母,他们希望借此传递一种健康的生活态度,帮助习惯了快节奏的都市人放慢脚步,更好享受生活、建设生活。

“慢生活”开了两家美食课堂,学员中既有慕名而来的粉丝,也有集体拜师求艺顺便来上一堂团队精神课的大企业职员。喻小2 的坦诚热情和“零添加”精神赢得了更多人的支持。每当他在电视广播中的美食节目亮相,都会在微博上引起一番骚动。前不久他应邀去美国考察食品业,一路上发表有关有机食品、生态保护等内容的微博,引起不少粉丝和同行的赞同与思考。



■ 刚出锅的家常豆腐不仅绿色无添加,还色香味俱佳



■ 喻小2 做菜对锅很讲究,工作室和家里放了三十几口锅,个个都是精品



■ 去了次美国,喻小2 带回各种各样的海盐,开拓新味道是他永远的追求



喻斌 民间美食达人拥有粉丝近百万



■ 在工作室教学员做菜耐心细致



■ 喻小2 有一把属于自己的特制切鱼刀



■ 给儿子吃的菜更要讲究安全和营养