

北上故事

職業和興趣能否兼得？在深圳生活兩年的港青楊忻傑（Kith）給出了一個特別的答案：白天做叉燒，晚上組樂隊（港稱「玩band」）。生活中的兩樣最愛——美食和音樂，完美地融入了他在深圳的生活，開啟「美食+音樂」的新篇章。

現在的他，在深圳福田有一個美食廚房，根據訂單製作港式叉燒；其餘時間與樂隊朋友一起寫歌、排練、演出，甚至擁有了粉絲群。「很多人問我哪份是正職，哪份是兼職，其實對於我來說，它們都是我熱愛的東西，我都想堅持一輩子！」

●香港文匯報記者 胡永愛 深圳報道



掃碼看片

早上6時，到市場搶購當天宰殺的新鮮豬肉，和秘製醬料一起置於零下10度的冰箱內醃製10多個小時，再進烤箱進行250度的燒烤，一份售價38元（人民幣，下同）的「楊氏港味叉燒」就出爐了。晚上7時30分，在深圳福田區卓悅中心商場路邊，擺好電子琴、音響，布置好燈帶、廣告牌，一首首粵語歌、國語歌在手指間和麥克風中流淌出來……Kith的日常生活有煙火氣息，也充滿了浪漫色彩。

討教酒店大廚 做出招牌叉燒

2019年年底，因太太不適應在香港的生活，Kith決定把家安在深圳，成為每周往返深港的跨境上班族。受新冠肺炎疫情影響，內地與香港通關受阻，他也就選擇留在深圳發展。

「疫情下還是得生活下去，於是開始思考可以做什麼，首先便想到了做香港美食；再想想什麼食物是一般人在家沒法做的，便定了叉燒。」Kith大學就讀餐飲管理，並曾多年在酒店業工作，他本人也是一枚標準「吃貨」，常常往返於深港兩地遍尋美食。「做酒店管理工作時認識了很多大廚，我就打電話向他們討教，按照他們的配方嘗試烹飪。」

食材、調料、火候、溫度……近3個月的時間裏，Kith對叉燒的製作進行了一遍又一遍的改良，最終調整到自己滿意的口味，「因為我們是廚房，沒法給顧客提供堂食，只能打包外賣和郵寄，所以需要依據產品特性進行調整。」

「我選用的是鮮豬肉，沒有放添加劑、味精和油，叉燒經過微波加熱後可以還原剛出爐的口感。」現在，每個月叉燒大概可以賣100多份訂單，多為在深港人及Kith的朋友。最高峰時曾有客人在品嚐過樣品後購買了2萬元的叉燒，中秋節時寄給各地親友。

街頭自彈自唱 結識未來拍檔

夜幕降臨，Kith的「夜生活」開始了。他的樂隊開始在街邊表演。Kith是鍵盤與和聲，旁邊還有一個男生彭懋州（小M）則是主唱，兩個人英文名的首字母組合起來，就取名為「MK樂隊」。

今年4月，在深圳福田區卓悅中心開咖啡車的朋友，邀請Kith來自彈自唱為店鋪吸引人流；Kith答應的初衷也很簡單：希望通過演唱，增加自己的叉燒的曝光與銷量。5月，在一次街頭的表演中，Kith遇到了在深圳工作的小M。曾經在大學組過樂隊、擔任主唱的小M第一次看到Kith的表演就被深深吸引，「其實我平時不是一個很開朗的人，但當時鬼使神差地問了Kith我可不可以和他一起唱一首？」

Kith玩的音樂是搖擺和雷鬼（Reggae）風格，律動感很強，平時很少有人可以跟得上，小M卻和他在第一次合唱時就很合拍，Kith驚喜之餘立馬邀請小M一起組樂隊。在這之前，Kith結交的新朋友並不多。「我是一個很宅的人，平時喜歡在家裏畫畫、彈琴、唱歌，自娛自樂。」

除了音樂上的碰撞，來自香港的Kith與湖南長沙的小M生活上也成了很好的朋友。「我40歲，他25歲，但我們很聊得來。」

音樂打動癌患者 為她獻唱原創曲

特稿

「我們是做香港口味叉燒和雞爪的MK魔力廚房樂隊，歡迎大家的加入，一起聊聊美食和談談音樂……」每當有新人加入樂隊粉絲群，Kith都會在微信群中發布這樣的歡迎詞。MK樂隊5月成立至今，群裏已有將近

●楊忻傑（右）與樂隊拍檔及朋友在排練室合照。受訪者供圖



200人，甚至不乏一些「鐵粉」，只要有空就會去現場看樂隊演出。

不久前的一個下午，Kith與小M在一家奶茶店討論晚上的演出及歌曲的編排，旁邊一位年齡50多歲的光頭姐姐突然與他們搭話，並告訴他們自己身患惡性腫瘤，前幾個月剛剛做完手術，本來覺得病痛的折磨讓人生變得渾渾噩噩，但聽到他們熱火朝天地討論音樂，突然覺得從他們身上感受到了生命力。「她給我們用俄語演唱了一首《莫斯科郊外的晚上》，歌聲很優美。」

Kith邀請她晚上來看樂隊演出，並回贈了她一首自己的原創歌曲《有個女孩》，「這首歌講的是原本很宅的女孩，最後敞開心扉出去迎接太陽的故事，我覺得很適合那位姐姐，她聽後很喜歡，說我們是她的天使；其實我覺得，她帶給了我們更多堅強和感動。」

樂隊經紀人：港人也可在深圳圓夢

除了這名癌患者，Kith在演出時還結識了樂隊經紀人、在深圳從事金融行業的港人仇明華。一天晚上，仇明華加班後散步至卓悅中心，聽到有人在唱譯譯麟的《一生中最愛》，「我一聽這個口音，就知道Kith是香港人，很意外很驚喜！」於是他們相識相交到現在，仇明華因為生意關係，在深圳人脈較廣，會幫樂隊聯繫自己熟識的酒吧老闆，推薦他們周末固定演出，也會幫忙推薦朋友來買叉燒鳳爪，「他們白天工作，晚上堅持自己的熱愛，實在太難得了，幫助他們其實也是在向我和身邊人證明，香港人也可以在深圳堅持和實現自己的夢想！」



叉燒可定製 多為回頭客

「好吃」、「平常就算花錢也很難吃到這麼好吃的叉燒」、「等快吃完了我要再買點」、「確實很靚，色、香、甜度都夠」……每增加一個新客戶，Kith的「楊氏叉燒」都會收到不一樣的好評。

然而，這份美食並不是每天都有。要吃到「楊氏叉燒」，需要掃描微信二維碼，添加客服，進行提前訂購。「因為我主打的是新鮮、無添加、健康叉燒，所以要現做現賣，才能保證最好的口感。」目前，Kith每周基本有兩天到3天在店裏，買肉、醃肉、烤製、發貨。不算忙，但客人基本是回頭客以及朋友之間相互推薦，特別受到在深港人和有孩子家庭的歡迎，更成為了不少生意人的送禮佳品。

雖然只是小小的叉燒，但Kith提供了更加周到的私人定製服務，豐儉由人，「普通的豬肉叉燒是38元一袋，『壹號土豬肉』叉燒則是168（元）一份。如果對豬肉的部位有要求，想要肥一點或者瘦一點、偏甜或者不甜，都可以跟他們的需求進行適當的調整。」

「希望成為深圳手信」

不久前，Kith的美食廚房針對喜歡吃辣的內地人的口味，研發出了第二件新品：港式麻辣鮑汁鳳爪，「現在沒有通關，通過我的廚房把香港美食帶給內地更多朋友了解品嚐並喜歡，也是一件讓人很幸福的事情。」



●楊忻傑在他的美食廚房門口。
香港文匯報記者胡永愛 攝

現在雖然接的單不算多，但Kith自得其樂，很享受目前的狀態，努力讓每一個願意嘗試的顧客能夠喜歡，「自己做的美食被認可很有成就感。將來，我希望我的叉燒能夠成為代表深圳手信的美食！」

「以前因為工作原因，每個月也會來深圳，了解並不深入，不過這麼多年深圳變化的確很大。」在Kith看來，從前深圳街上會有各種各樣「禁止吐痰」、「禁止踩踏」等命令式的標語，到後來變成「請愛護環境」、「請為老弱病殘讓座」等懇請式標語，「現在，街上已經很少有標語了，說明這個城市已經很文明，大家都非常自覺地在遵守公共秩序了，我在這裏居住兩年也的確感受到了明顯的變化。」

開鋪敢追夢

跨界上班成過往 玩band



●楊忻傑（右）與樂隊拍檔合作無間。
受訪者供圖



●楊忻傑在翻烤叉燒。

香港文匯報記者胡永愛 攝