

从“异乡客”到“家乡人”：俄罗斯姑娘爱丽的十一载海南缘

春日的海口湾畔，云洞图书馆这个网红打卡地在椰风海韵中吸引游人络绎不绝。来到这里的俄罗斯姑娘爱丽（Liakhova Albina）举着手机，对着镜头用俄语介绍着眼前的美景：“你们看，在这里追晚霞，是最浪漫的事。”

没有精致脚本，也没有刻意滤镜，只有真实的呈现。这一幕，是爱丽在海南生活的缩影——用最朴素的方式，向外界展示这座热带岛屿的魅力。

初识海南：从留学生到“新海南人”

2015年冬天，一张有着椰林、阳光、大海的照片，让彼时在俄罗斯远东的爱丽对海南一见倾心。“我们那里冰天雪地，看到这样的热带风光，特别心动。”一念之间，她与海南的缘分就此开启。

在海南师范大学完成中文学习后，爱丽考入海南大学旅游管理专业。2021年毕业后，她成为海南旅游网站的俄语翻译，将海南的风土人情译介给俄语世界的读者。

“4年下来，我比很多本地人还要了解海南了。”爱丽笑言。

翻译工作中，最打动她的，是那些古老而真实的文化细节。“黎锦的纹样、椰雕的工艺……在我的家乡，很少见到这样世代相传的文化印记。”正是这些鲜活的相遇，驱动着她从幕后走向台前。

镜头下的海南：跨文化视角的探索

2023年，爱丽成为一名短视频博主，用自己的方式讲述海南故事。

爱丽的第一条视频，拍摄的是槟榔谷的黎锦。镜头里，

脸上有着传统文身的黎族阿婆，正向外国游客传授织锦技艺。游客们惊叹的表情，深深触动了她：“那种文化对话的瞬间，正是我最想捕捉和记录的。”

此后，爱丽的足迹与镜头遍布海南各地。从分界洲岛与魔鬼鱼的浪漫邂逅，到西天庙小吃街的味蕾探索；从“漂在海上的老爸茶”，到火爆激情的“村BA”……她用生动的影像，呈现这座海岛的多元与温度。

2025年，爱丽被聘为“海南旅游国际推荐官”。这个新身份让她更深入地走进海南，也赋予她更多传播海南的热情和使命。

“我一半人生在俄罗斯，一半在中国。”爱丽认为，正是这种跨文化身份，让她的镜头拥有了独特视角。她能在本地人熟悉的骑楼老街，为国际观众发掘探索的趣味；也能在现代

摩天大楼与古老黎村的对比中，捕捉到文化传承的创作灵感。

“看了你们的视频，我们决定去海南了！”“我在这儿住了很多年，你们却带我发现了从未见过的风景！”……在爱丽看来，来自观众的这些反馈，是她持续讲述海南故事的情感共鸣与价值所在。

从异乡到“故乡”：见证海南发展

在海南生活多年，爱丽见证了这座岛屿的国际化进程。“海南自贸港建设以来，国际航班越来越密集，免签政策也是全国最优的，来海南的外国人明显多了。”她举例，三亚不少餐厅都有俄语菜单，公交站牌标注了俄语信息，细微之处折射出这座热带岛屿的开放温度。

“中俄互免签证政策落地后，两国人员往来更加便利。”

爱丽分享道，“去年夏天，我在符拉迪沃斯托克发现很多餐厅的菜单也配有中文，多地都能看到中文指示牌。”

在爱丽看来，这种双向的文化融合与便利互通，正是俄中两国交流日益密切的生动注脚。

对于未来，爱丽计划推出“未知的海南”系列短视频，解锁海南岛上鲜为人知的角落，探寻攻略里找不到的美食。同时，她还希望未来攻读与生态保护相关的专业，投身动物保护志愿工作。

“我在海南认识了我的爱人，在这里成家、生活，海南早已是我的第二故乡。”回首十一载光阴，爱丽从“异乡客”成长为“家乡人”，“我会一直在这里，用镜头记录海南的点滴。因为这片土地还有很多美好，等待被发现。”

（据中国新闻网）

银川“移动私厨”烹出城市生活新温度



▲王海鹏上门为顾客烹制的菜品。（王海鹏/摄）

无需等位、不必备菜，甚至不用洗碗，只需在家中静候，专业厨师携一整套手艺与工具如约而至。当菜刀与砧板的碰撞声，从酒店后厨飘入寻常百姓家，银川正悄然掀起一场关于“吃”的变革。3月15日，记者在银川探寻这股新兴业态如何用一锅一铲，为平凡日常增添仪式感与烟火气。

当天，在银川一小区，业主张伟一家迎来了一场特别的家宴。没有忙碌的采购，没有繁琐的备菜，专业厨师准时登门，打开工具箱，家中厨房瞬间变身为“星级后厨”。江南文火小牛肉醇香入味，椒麻捞汁花枝卷鲜爽开胃……短短两小时，6道精致菜肴次第上桌。“私厨上门反倒让全家人能围坐在一起，吃得温馨又省心。”张伟笑着说。

这种“把餐厅搬回家”的服务模式，正在银川迅速走红。从商务宴请到家庭聚餐，从老人寿宴到结婚纪念日，私厨上门的应用场景愈发多元。年轻人告别

“做饭两小时、吃饭10分钟”的疲惫；行动不便的老人无需出门，也能在家尽享大厨手艺。

值得关注的是，如今的私厨早已不止于简单的“代炒”，而是演变为融合技艺与美学的定制化餐饮体验。记者在从业者王海鹏的菜单上看到，一只帝王蟹可以被拆解为蟹黄蒸水蛋、蒜蓉蒸蟹腿、避风塘炒蟹3种风味；本地滩羊肉既能还原传统手抓，也能创新为薄荷柠檬冷吃拼盘。“客户要的是全方位的体验，从菜品设计到摆盘，连餐具搭配都得细细考量。”王海鹏说。

穿梭于银川街头的私厨团队中，35—42岁的“老江湖”是中坚力量。他们曾是酒店主厨，如今以“移动厨房”为新舞台。新人需跟师学习两个月，确保同一道菜“分毫不差”；车内常年备着高压锅、蒸锅、全套刀具，家用车俨然成了“流动指挥部”。

这种转型，不仅拓宽了职业边界，也让手艺有了温度。“在餐厅做饭是标准化输出，私厨上门却要读懂每个家庭的故事。”厨师李树斌回忆，曾为一对金婚夫妇定制“记忆菜单”，从年轻时最爱吃的土豆丝，到孩子寄来的进口牛排，每一道菜都承载着岁月的痕迹，“看着他们边吃边抹眼泪，我才真正明白什么叫‘有温度的烹饪’”。

这场流动的烟火气，正为城市餐饮版图勾勒出一道柔软的边界。当菜刀与砧板在千家万户响起，当一道菜能凝结一个纪念日的全部情感，银川的“移动私厨”们，正用锅铲烹出这座城市的人间新滋味。

正如李树斌所说：“真正的创新，不是丢掉老本行，而是给老手艺搭一座新桥。当锅气从家庭厨房升起，当笑声随菜香弥漫，这或许就是幸福最真实的样子。”

（于晶）

