

杨仿仿

“世界浪子”多彩人生 家乡情结“羁绊”左右

■记者 钱枫枫

游历71个国家，被《深圳青年》冠以“世界浪子”的称号，然而他却说，不管走到哪里，都忘不了最初的地方——家乡。“在国外，只要看到老乡或者看到家乡的美食，总是倍感亲切。”Good Chow NZ品牌创始人杨仿仿接受记者采访时说。

“我真的是温州人，我的爸爸和妈妈都是正宗的温州人，我们都会说正宗的温州话！”在视频号里，杨仿仿用温州话讲述自己的出身，又用粤语、上海话、四川话、北京话及英语、俄语、印尼语回忆了他自己的一段段人生经历。

年少时游历四海

20多岁写出畅销书



“你是哪里人？”面对记者的第一个问题，杨仿仿笑着回答：“父亲的祖籍在龙港市张家堡社区（原属平阳），我的妈妈、外公、外婆都是瑞安人，我在温州鹿城区出生，可以说我的祖籍地是多边的。”

小时候，杨仿仿和家乡的“羁绊”是短暂的。8岁那年，他的父母离婚，父亲带他去了广州，6年的小学生活竟换了5个地方。

14岁那年，父亲突然说：“仿仿，咱们走吧！去泰国。”命运的齿轮开始转动，杨仿仿就这样踏上了奔波的道路。从泰国回到我国台湾，17岁再到美国，然后漫游天下。不停地从熟悉到陌生，从陌生到熟悉，他突然对迁移有了一种奇妙的感觉。

年少时，杨仿仿欣赏马克·吐温的一句话：旅行可以消除成见、偏执和狭窄的心胸。带着这样的心境，杨仿仿走过了一段又一段人生旅程。在美国，19岁的杨仿仿开始谋生赚钱。他为报刊写稿赚了30美元稿费；当搬运工，3天赚了90美元；还用剪草车挨门逐户帮助邻居修剪草坪，收费5至20美元不等。

在乌克兰的一段旅程中，他写下8000

字旅游经历竟一举换来美国《世界日报》的10000多港币稿费。他在世界各地当语言教师，在国外教中文，在中国教英文，在上世纪90年代，月薪都不少于2万元人民币。为体验百味人生，他还干过公司接线员、销售代理、酒店侍应、售酒商贩等许多营生。

21岁时，杨仿仿出版了第一本畅销书《美国的月亮》，被香港媒体誉为“赴美必读教科书”，后来还出版著作《窗外是黑海》《食殇》。25岁时，他的足迹已遍及35个国家和地区，被《深圳青年》冠以“世界浪子”的称号。此后，他还从事过教育、IT、餐饮、贸易、远洋渔业等管理工作。

【人物名片】

杨仿仿，1974年出生，8岁移居广州，14岁移居国外。21岁，他出版第一本著作《美国的月亮》，被香港媒体誉为“赴美必读教科书”。25岁时，他的足迹遍及35个国家和地区，被《深圳青年》冠以“世界浪子”的称号。他从事过教育、IT、餐饮、贸易、远洋渔业等管理工作，出版著作有《窗外是黑海》《食殇》等。40岁，他定居新西兰，创立Good Chow NZ品牌，其产品屡获新西兰国家级食品大奖，2024年旗下产品入选新西兰国宴。



扫一扫，看图文



屡获大奖的“酱油”

和瑞安有着千丝万缕的关系

据了解，屡获获得新西兰国家级食品大奖的Good Chow NZ品牌酱油，和瑞安竟然有着千丝万缕的关系。

“做出好酱油，最重要的是原料采集、发酵以及酱缸的使用，这都来自于中国传统酱园工艺的启发，这样的文化传统从商周传到如今。”杨仿仿对中国传统酱园工艺感兴趣，最直接的启蒙就是受到经营酱园的外公外婆影响。

这故事要从百年前，杨仿仿的太外公在瑞安创立了远近闻名的詹乾春酱园说起。1945年抗战胜利，杨仿仿的外公搬到了温州市区居住，作为酱园第二代当家，他将詹乾春酱园也搬到了温州市区发扬光大。此后，以外公自己名字“詹玉麟”命名的头道酱油“玉麟油”远销南洋。

杨仿仿小时候经常听到母亲提起外公外婆为人善良，例如战乱时期酱园遭小偷光顾，被偷了当时值钱的铜盆铜器等物件，由于当时世道太乱，许多人身不由己，外公外婆不仅没报案，即使警察抓到小偷上门指认，他们也让警察放过对方。搬到温州以后，外公外婆还将瑞安的田地房宅交给邻里佃户打理，



也不收租，让他们有口饭吃有地方住。“那时候的人讲究诚信，外公外婆这样善良的人，做出来的产品是绝对不会偷工减料的。这也是外公敢以自己的名字命名产品的原因。不仅是做产品，这些做人做事的精神，对我有很深远的影响。”杨仿仿说。

1956年，杨仿仿外公的酱园并入国营企业，酱园就成了母亲那一辈人的回忆。但那些口传历史，在杨仿仿幼小心灵里种下了种子，让他在新西兰萌发了

恢复祖业的想法。情牵家乡是杨仿仿的人生情结，终身“羁绊”家乡是他的精神寄托。

去年，杨仿仿曾受邀来到瑞安中学作《什么是温州人》的主题演讲。作为一个海外游子，杨仿仿说：“我一直梦想着带什么回到温州，未来，我想把Good Chow NZ品牌和外公的酱油源头，以及爷爷那一代人的文化源头做一个结合起来创业，瑞安可能是最适合项目落地的地方。”

深耕食品行业

屡获新西兰国家级食品大奖

游历过71个国家和地区后，杨仿仿40岁正式定居新西兰，创立Good Chow NZ品牌（纽国尚膳），由此一直深耕食品行业。

日前，从新西兰传来好消息：Good Chow NZ品牌在2025年度“Outstanding Food Producer Awards”（杰出食品制造奖）评选中大放异彩，旗下酱油等三款产品一举摘得两项金奖、一项铜奖。

这已经不是该品牌产品第一次获得新西兰国家级食品大奖了，该品牌把传统的中式酱汁、火腿等中国味道运用到新西兰菜系中，去年又将中式火腿、中式酱油、黑松露酱油、猪油渣拌饭酱、黑金鲍鱼XO酱、万用酱汁6款“中国味道”带到新西兰国宴……

为什么有着这么丰富的人生经历，还会选择食品行业呢？杨仿仿是这样说的，家乡的记忆、食物的滋味和情绪的交集，使创建“尚膳”成为一种情结。

“先说说温州人对食物的挑剔，每一个温州人，对‘鲜’这个味觉元素，都有着相当到位的理解，这是和温州独特的地理环境和物产有关系。”杨仿仿说，最关键的是他有着温州人对“鲜”的挑剔，因为他在广州度过少年时期，粤菜的精致又让他对“鲜”有了更高的要求。“我始终觉得，无论在哪里，能够安心吃饭，就是人生至简又至关重要的事。味觉能让人产生情感，食物是最好、最直接的文化交流。”

父亲对他选择食品行业也有着深远的影响。杨仿仿至今都保留着40年前的报纸，那是一些父亲用不同笔名写的关于“吃”的随笔，刊登在各大报纸的副刊。在他眼里，父亲不只是写好吃的，还常以科普角度告诉大家吃什么会更健康。

“父亲还时常告诫我注意‘吃相’，他说吃相就是家教，吃相难看，也就是没有家教。这个‘吃相’其实泛指一切行为。”寥寥数言对杨仿仿产生了深远的影响。

一双勤劳手 垒成步步高

友诚敬爱法公平自和文民富
善信业国治正等由谥明至强