



外眼看广东

阿根廷食品工厂创业者Sebastian Tosi: 广东人是出了名的美食鉴赏家, 热爱食物之余,还把粤菜文化带到世界各地

A 马黛茶和烤肉体现爱分享的天性 成为朋友圈饮食文化交流的桥梁

在世界杯期间被球迷和网友熟知的马黛茶,对阿根廷人 Sebastian Tosi 来说就是每天必需的生活日常。他的办公桌就随时摆着几套茶具和茶叶,当自己独处或客户朋友来访,都是必不可少的一道饮品。

他的小型食品加工厂就在广州市白云区一个制造业和物流集中的工业园区里。跟当地人一样,他每天熟门熟路地进进出出。在天气好的时候,他就带着用阿根廷牛肉制成的肉饼、香肠,到附近村子里跟村民一起烧烤。在走街串巷中,他也从中了解到了广东人传统的烹饪和饮食文化——从厨房、厨具、挑选和料理食材的方法,到如何调味、摆盘,如何聚餐等等,以一个外国人的角度,体会到粤菜文化的历史、发展和共融。

如今的小厂长曾经从事的是完全不同方向的职业。来广东以前,他在欧洲的学习和工作一直与金融行业相关,后来次贷危机发生后,行业的普遍不景气也对他产生影响。Sebastian Tosi 告诉新快报记者,他的父亲在广东已经20多年了,当时就劝他也来走走看看,有没有新的发展机会。

“我的父亲说,金融行业距离社会真实的经济太遥远了,你应该来中国,来广东看看,在这个全球实体经济汇聚之处,世界是如何真实地运转。”Sebastian Tosi 说。



■马黛茶

这一下就让迷茫中的他提起了兴趣。于是,2012年,他来到广东跟父亲团聚,也参与进父亲的这家小型阿根廷牛肉加工厂的生意。

跟这里的人钟爱传统茶艺和粤菜一样,他也有坚持的一套生活方式和文化。在拍摄当天,他坚持为所有来访者都制作了马黛茶。一只从家乡带来的牛骨茶杯已经跟随他多年,放入一小把深绿色的茶叶,再添加适量开水,用一根带有过滤网的吸管就可以开始享用了。按习俗,泡茶的主人先喝一口,再让给客人,家人或相熟的朋友用同一根吸管分享一杯茶,也是很常见的。

他介绍说,阿根廷人爱吃烤肉,马黛茶味道有轻微的苦涩,却含有丰富的维生素和微量元素,有天然保健的功能,弥补饮食习惯导致的营养不均衡,因此受到家家户户的喜爱。互联网上经常有梅西和苏亚雷斯手持马黛茶杯出现在世界各地不同场合的照片,有了知名球星的“带货”,他的不少本地朋友都纷纷主动要求了解和尝试这款茶饮。他俨然成为朋友圈里的南美文化传播大使。

“说实话,我想不出还有什么地方比这里更适合推广食品和餐饮文化了。任何来过这里的外国人都知道,广东人是出了名的美食鉴赏家,他们真心热爱食物,创造了很多很多菜式。他们也没有故步自封,而是主动周游世界,把国外的食谱和食材带回来,跟本地的餐饮文化相结合,同时他们也会把自身的餐饮文化带到世界各地去。”

——Sebastian Tosi

B 从阿根廷家庭厨房走向广东餐饮市场 他说要勇闯“全球美食高地”

新快报记者留意到,Sebastian Tosi 的办公室布置简单,没有什么多余的装饰物,墙上最显眼处挂着一张大合影,是他跟朋友们组建的橄榄球队合影,统一穿着红色队服。集体活动是这群漂在异乡的阿根廷人日常生活里不可缺少的内容,一起运动挥汗,一起吃肉喝酒。

“对阿根廷人来说,跟朋友聚会烤肉是国民文化的一部分,就跟我们喝马黛茶一样,体现着我们爱朋友、爱分享的热情天性。跟很多当地的肉制品品牌一样,我们也是从家庭厨房开始的,先是给朋友们,大家吃了很喜欢,就产生了供应

给餐馆的想法,后来慢慢走向市场。”

他认为,广东的食品市场,是全球美食高地一般的存在。

“说实话,我想不出还有什么地方比这里更适合推广食品和餐饮文化了。任何来过这里的外国人都知道,广东人是出了名的美食鉴赏家,他们真心热爱食物,创造了很多很多菜式。他们也没有故步自封,而是主动周游世界,把国外的食谱和食材带回来,跟本地的餐饮文化相结合,同时他们也会把自身的餐饮文化带到世界各地去。”Sebastian Tosi 说。

C 感悟粤菜文化的包容和韧性 “吸收外界影响,保留自身精髓”

他的工厂专做牛肉制品,有多个种类的肉饼、香肠,单单从吃牛肉这个切口进入,也能看到东西方文化之间丰富的差异性。“来到广东,我才发现这里的人吃牛肉的文化,跟我们是完全不一样的。但是在2000年以后,越来越多人环游世界,也把不同国家和地区如何烹饪、如何享用牛肉的文化带回来。”

在他的本地朋友中,也有人使用典型欧洲或南美洲的方式来烹饪牛肉。“大多数本地家庭用筷子,但现在也开始接受用叉子和刀来对付牛肉,在家里用火炉来烤肉,也十分流行。”

来自海外的文化对本地生活产生影响,提供了更多的选择和对照,同时,他也看到粤菜文化在这其中的韧性。

为了推广产品,他制作了一个专门

介绍南美洲牛肉的小程序,服务2000多位企业和个人客户,里面的内容包括有当地人如何养牛,如何冷藏和解冻肉类,如何调味、烹饪和享用,经常有新的菜谱和厨艺建议。

可当他走进工厂附近村民家的厨房,亲眼目睹家庭主妇是怎么做的时候,Sebastian Tosi 坦言,仍然感到惊讶和佩服。“烹饪和用餐工具有了更多选择,但是这里的人们对自身拥有的一切非常自豪,尤其是烹饪前期对食材的准备工作 and 完成后菜肴摆盘的方式,也许广东的餐饮文化时时刻刻在接受全世界各地不同厨师的影响,但其内核还是保持着自己的传承。吸收外界影响,保留自身精髓,是很好的事情。”



扫一扫 看视频