

在墨西哥城，一个云南女生决定开一间卖饺子的小酒馆 | 行星酒馆 EP5

移民也好，离散也好，从离散变成定居也好，他们的菜单变成了一本又一本的个人日记。



图：Mantha Mok / 端传媒

特约撰稿人林东尼 发自清迈

刊登于 2023-10-27

[# 端传媒Podcast](#) [# 行星酒馆](#) [# 离散社群](#) [# 离散](#) [# 泰国](#)



【编者按】欢迎来到端传媒Podcast——在这里，端传媒的深度报导拥有声音。你会听到跨文化、跨地域、跨语境的故事、经验和观点，打开一个又一个世界。除了端的原创节目，端传媒还会不定期与来自世界各地的声音创作者合作，共同推出特别系列节目。

这次与端传媒合作推出的华语离散播客“行星酒馆”，来自旅美媒体人林东尼。东尼曾任美国著名晚间新闻栏目VICE News Tonight的东亚区制片人，也是Netflix亚裔社交媒体平台Golden的发起人之一。去年，他辞掉了美国的工作，搬离了定居多年的纽约。在亚洲与世界各地走出来的新老离散者相聚之后，他决定在泰国清迈租一块地和一个果园，并成立了创作空间“此处”。

播客“行星酒馆”是东尼与端的一次合作尝试，用声音记录离开家园的异乡人们所遇到的人、经历的事、以及深刻的体验。第五期行星酒馆，东尼和两个精通于食物的好友，隔著太平洋，聊起了在异乡开餐馆和找食物的故事。

欢迎在 [SoundOn](#)、[KKBOX](#)、[Spotify](#)、[Apple Podcast](#)、[Pocket cast](#)、[Google Podcast](#) 平台上关注我们喔！

行星酒馆，上菜了。

对离散世界的人们而言，“他乡”与“故土”的关系说起来也许抽象空泛。可放到生活里，日常真正要面对的难题，往往都是那一个：

“吃啥？”

我们与食物的关系，凝结著彼此截然不同的人生经验，也无可避免地记录了我们的离散旅途：家从何来、曾在哪里，又去到何处——落实到一日三餐，也就是一道一道菜、一顿一顿饭。在他乡真要实现心安，首先就要安抚自己的胃。

行星酒馆这期吃货局，请到了两个在不同地方品尝美食、创造美食的朋友。H是四处考察食物的美食家小伙伴；来自云南的Iris，则在疫情后离开上海时尚行业，在墨西哥城开了一家卖饺子的特色Bistro。我好奇的是，旅途迥异的我们，如今挑选自己喜欢吃的东西？而在世界各地的旅居和探索，怎么改变了我们的饮食习惯和对美食的看法？“地道”对美食来说，真有那么重要吗？

时间轴

03:03 从上海逃离，落脚墨西哥城

06:54 在市集，与家乡洋丝瓜的异乡重逢

11:27 从pop-up开到小酒馆

15:46 为什么要做饺子？

20:19 灵感与口感、“我”与故乡

22:41 “地道”，有那么重要吗？

30:18 口味在异乡的“颗粒度”

35:26 国内餐饮业的bistro化

39:32 新派亚洲菜在欧美的突破

45:20 透过菜市场，了解墨西哥

48:40 高能美食店搜索指南

54:54 用食物与世界建立连接

播客精华节选

大家好，欢迎来到行星酒馆。其实这一期节目想和大家聊一聊美食，一方面我是自己特别想聊吃的，另一方面我也很好奇：在世界各地生活，怎样改变了我们跟食物的关系。今天组了一个好玩的局，两个朋友现在的生活和美食非常相关——一位在异乡做菜的朋友，一位在异乡品菜的朋友。大厨 vs. 美食家。大家来介绍一下自己？

H：我是H，我的职业虽然跟美食有关，但好像没有一个特别固定的身份。我给餐厅写文案，给品牌做策划，给纪录片写词儿，然后我到处吃饭。

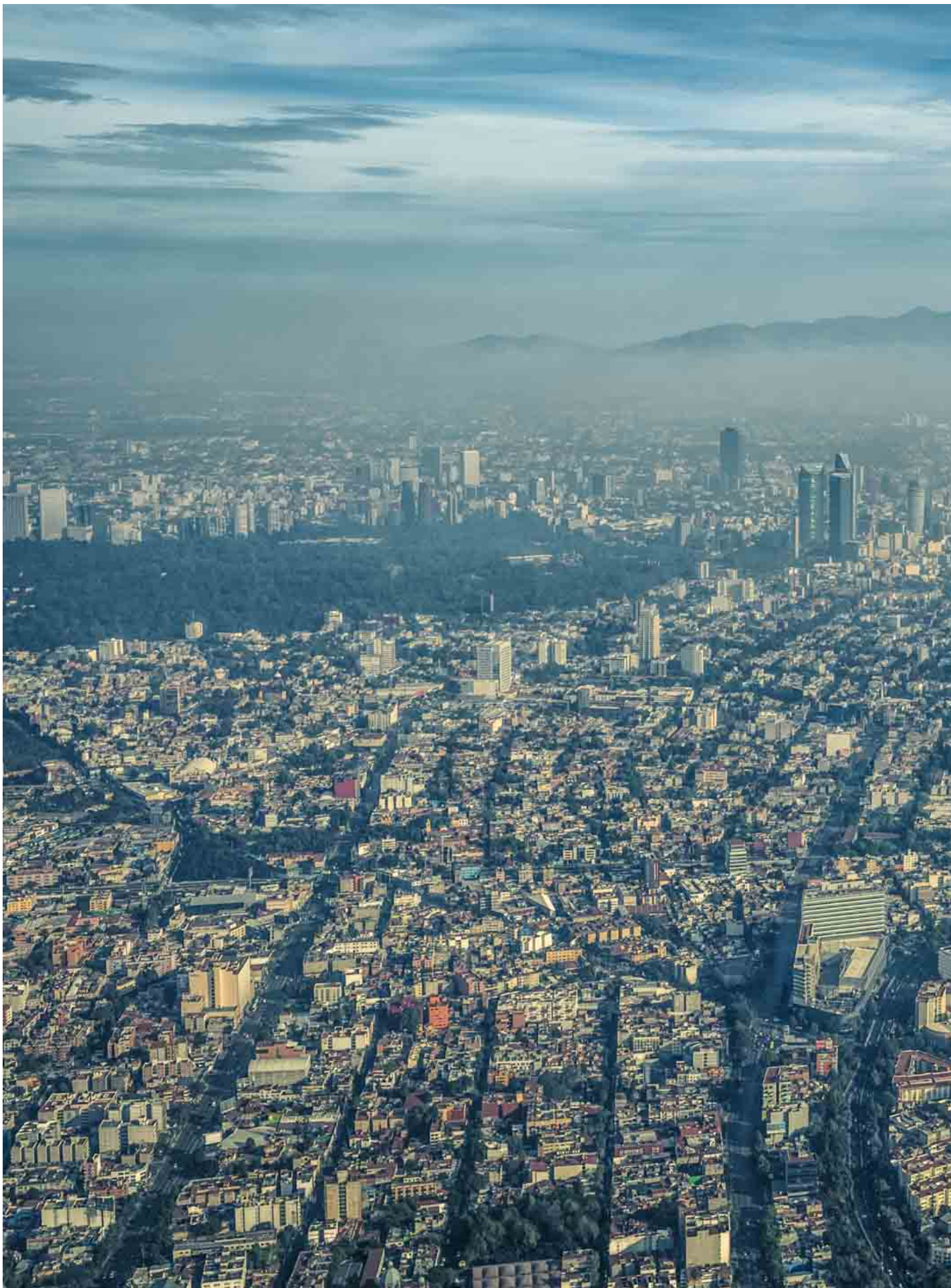
Iris：我是Iris，目前我做饭和喝很多酒。

H：今天组这局是这样的，Tony 说有个朋友经常生活在墨西哥，然后这位经常生活在墨西哥的朋友又说，有个朋友在墨西哥餐饮跟谁都熟。因为我要去墨西哥旅游，就说，诶，那认识一下。结果发现，这个谁都熟的朋友居然是在墨西哥开了一家饺子 bistro 的云南人。在某天饭前下午茶的时间，我们一群五个人就坐在街上开始炫饺子配葡萄酒，炫得七晕八晕的，然后再去吃晚饭。墨西哥像是一个挺悠闲度假的地方，但是不知道为什么被我们搞得很特种兵，所以那五六天我们也没能再见面，所以正好有这一集的机会，可以让大家再在线上再碰个面。

Iris：那天真的是太神奇了。大概是我开店到现在出现的第二次一桌子中国人的场面，我都惊呆了。我们的店开了半年就大概只发生过两次。

Tony：所以平时你店一般客户群是什么样？

Iris：大概 70% 都还是算墨西哥人吧，所以我每天就是用我的烂调子墨西哥西班牙语跟大家介绍我们中华美食。那天真的是特别有缘。



墨西哥城。图：GettyImages

Tony：我很好奇，Iris你一个云南人在上海，最后是怎么跑去墨西哥城做这样一件事的？

Iris：我的故事也有点cliche，比较Eat, Pray, Love。我之前在上海其实也是做办公室工作。以前我是做 fashion 的，在一个奢侈品牌做零售和买手，后来我到了一个运动品牌做 marketing 和partnership。但是我自己也是一个coach，从教大家健身开始，相当于 part time hustle，上班之外的时间教大家健身。后来去了印度，学了瑜伽，越学越深。后来在上海我就基本上在教课。这个事情帮我了解到什么东西对我来讲是重要的。生活在国内，我相信 h 你可能也有感觉，节奏非常快，大家一直在拼命地奔跑。

我当时的感觉就是，跑了半天，我也不知道我在跑啥，一开始为什么要跑呢？我不知道。因为在上海，你的节奏很快。你的日程表每天都是满满当当一万件事情要做。你也很怕，有种FOMO，就是我如果不跑的话我就会落下，但是跟谁比呢？我当时的状态是我没有自己的方向盘，所以我想给自己一点空间。我突然就觉得现在我不做这件事情的话，那什么时候要做？那时候我27岁。

我在上海的生活其实挺舒服的，但如果我留下来，那我可能就是这样了。

H：要等就等得没完了。

Iris：对。后来我就离开上海到处旅行，那会还在疫情期间，旅行起来比较艰难，也没有特别多个国家可以去，你也没签证什么的。当时因为有美国的10年签，我就来到中美洲这边，就在哥斯达利加，然后危地马拉、萨尔瓦多这些地方。当时我的想法就是我想冲浪，然后想在大自然里多待一待，给自己一些时间去想想这事儿。后来那些地方我待了几个月，就是大自然也很美，冲浪冲的也很开心，但就觉得吃的真是不好吃。

H：就天天豆子炖饭、饭炖豆子，哎呀太惨了。

Iris：对，还有芭蕉。

H：大香蕉、大木薯，吃了直放屁。

Iris：后来不停地有人跟我提到墨西哥城，说是他们最喜欢的城市，这个地方真的很棒，可能就种下一个种子。有一天我真的来到摩西的城，第一个感觉，哇，好像昆明！有一种回家的感觉。

因为它也是高海拔，也很绿，有太阳的时候很热，没太阳的时候稍微有一点凉，天气就跟昆明一模一样。后来我在这边就开始旅游，去当地的一些市场，每天吃吃喝喝，结果就在这个菜市场发现了一个我们昆明叫洋丝瓜。不知道你们见过吗？绿色的一个瓜，在昆明非常常见。也叫丰收瓜，因为它特别好种，一个藤可以爬得很高，上面结巨多果子。

我小时候楼下的邻居，他们家花园里就有一颗这个洋丝瓜，你把它摘了之后两三天马上又找出来，非常吓人。我们在家就吃这个瓜，把它简单煮一煮汤，或者加点干辣椒炒一下，就这样。我就在墨西哥城看到了这个瓜，我当时整个人都惊呆了，觉得宇宙又发射了一些信号。这个瓜在墨西哥城也非常的常见，叫做chayote，就是很漂亮，绿色的那个一个瓜。

H：我们福建那边叫佛手瓜。

Iris：就是它！我感觉这个瓜在上海也没那么常见，在国内就只有我回家才觉得非常常见。结果在墨西哥城，是到处都。我当时惊呆了，说天哪，这个地方在 calling me。

Tony：他能让你找到家的味道，在一个很神奇的场合你就跟它对上了。

Iris：没错，讲真，其实就是这一个点，让我当时觉得有种回家的感觉。



墨西哥城常见的chayote，即是福建的佛手瓜。摄：Carlos Tischler/SOPA Images/LightRocket via Getty Images

Tony：我住的 Sunset park 那边，其实在中国城和 Hispanic neighborhood 之间。五大道那边都是墨西哥菜和墨西哥超市。我在那个地方看到了一个东西，学名叫凉薯，福建那边叫洋地瓜。脆脆的，像土豆一样根茎的东西，但可以切了当水果吃，非常清爽。嗯，我也是看到那个东西的时候就觉得，怎么在这里相逢了？

Iris：啊，人生何处不相逢。

H：我在纽约的时候住那同学家，他也是云南人，他非常喜欢去南美人墨西哥人开的杂货店买东西，他们那边有树番茄，非常轻松的买到。

Iris：树番茄，一种番茄和百香果的结合。

H：云南人做南咪，或者熬汤的酸味来源都是它，在北美也是满天满地的。我朋友他就天天都泡在那些超市。墨西哥人或南美人的超市名字都很统一，比如我们东亚人都是 H Mart，J Mart，K Mart 超市，墨西哥人他们的超市就是 Miss Cherry，Miss Pineapple，Miss Banana，全是水果。他老在那边能买很多东西，甚至好像还买过那种大的香菜。

Iris：对。（云南生活）大延续。

H：大芫荽他们都有，加勒比跟中南美也都吃，咱们就永远一家人，就是那种感觉。Iris 说墨西哥城就是昆明，哈卡就是大理，坎昆就是丽江——完美，就是这个道理。

Iris：对，我现在跟人家解说什么是云南，云南就是中国Oaxaca.

H：找到这种异乡的这种突然的映照，可能会在异乡找到故乡完全的复制来得更刺激。我还有一个好奇，Iris 你在这边落地创业，还有很多执照证件 paperwork 政府流程有的没的。毕竟开店不只是研发菜嘛，有这种很本地化的事情要处理。你有当地朋友帮助指导吗？

Iris：我也没一开始就开。我是做了一年半的pop up活动。Pop up 这件事非常好，可以让你在这个城市落脚，可以有你的community、你的朋友圈。其实墨西哥有个非常开放的环境，我遇到的很好的人都很愿意帮你。有什么问题，他们如果有相应的资源就会介绍给你。这个还帮了我蛮多的。你来这个城市你啥也不知道，就最好不要干这件事。墨西哥其实也像中国，是个人情社会，不是说官僚的部分，而是你跟人的关系，真的会帮你省很多的麻烦。



墨西哥城市场的一个水果摊档。图：GettyImages

Tony：你刚去到那里的时候从pop-up开始做起。这个雪球的第一片雪花从哪里来？

Iris：我当时在萨尔瓦多冲浪的时候认识了一个德国女孩，以前是做金融的。她也是 quit her life，然后 旅行这样。我们有一个类似path，连接非常的深刻。后来我们都来到墨西哥城，都很喜欢。那会儿我问她，我想开一个小酒馆，你要不要跟我一起？我们才认识三天。她说好啊，然后我们就一起搬到墨西哥城，我们变成了室友。

真的很有缘分，当时我们一起做室友，第一片雪花就是在我家给大家做饭，做一些我脑子里面想要创作的一些菜，请别人来吃。大家都觉得很好吃，然后我们就开始跟别人收钱，就是这样做起来，哈哈。一开始不敢收钱。

H：怕不够好吃吗？

Iris：对。一开始会觉得我在干嘛？有没有脸跟别人收钱？

Tony：收多少钱？

Iris：我们做那种 family style，可能有六道菜，大家一起 share 的那种。一开始是 800 比索，大概人民币 300 块。

墨西哥城说大也大，说小也小。现在那个 MBTI 测试，我真的是一个 i 人，哈哈，但那时就是要天天出去 social，认识人，请他们来我们的活动，有点像 supper club.

H：你那时候频率大概一周几次饭局？

Iris：每个月两次这样。那时真的就什么都不知道，连去哪买原料我都不知道，所以我要一个一个市场自己去看，跟 vendor 聊他们有什么，然后去哪里要买什么东西，像一个寻宝游戏。

一开始发现饺子是因为我在做 pop up 时--在墨西哥城做了一年半的 pop up，有一次就想做四川的钟水饺，因为之前在四川生活过一年，对春熙路背向里的一个钟水饺记忆犹新。而且墨西哥城这边，食物的那个原材料和中国南部、四川都还有一定相似性。所以就做这个饺子试试，它需要复制酱油嘛，还有辣椒油。两个主要的酱料这边我都找到了墨西哥的替代。墨西哥本来就有很多辣椒，也很容易找到不同的辣椒风味。

结果这个酱做出来还蛮好吃的。自从那一次 pop up 之后，所有人都疯了，说没有吃过这样的东西，非常的好吃。每次做 event 都还挺成功的，算是一个契机，发现好像这一个菜可以作为一个切入点。

H：我有个问题，对于我们这波当时去吃你店的人，我们可能习惯于一些奇形怪状的菜，因为讲真虽然是有钟水饺，自制红油这些大家熟悉的味型，但你的呈现和搭配，比如说芒果和花生酱配合的饺子，它其实不是一个中国人任何的传统饺子世界里能看见的东西。那除了我们这波人以外，他们对这个东西的接受度是什么样的？

Iris：我还是从我本人想做的东西出发，我也不是想做正儿八经的中餐，我不是一个中餐馆。所以如果跟一些对中餐有比较传统概念的中国人来解释，其实也蛮难解释的，因为它并不是传统意义上的“中餐”。

H：可能比跟墨西哥人解释还难。

Iris 墨西哥人就，反正他也不知道，但是对中国人解释稍微有一点难度。比如说这次我回国我都懒得跟大家解释我在干嘛。我的菜，我的理解来可能是：中国南方的味道，扎根在墨西哥，Chinese flavor roots in Mexico，这些味道是我熟悉的味道，通过墨西哥当地的原料来呈现。

所以你要说它有多 authentic，我觉得它也不 authentic，因为它肯定在跟你在你在中国吃到的中餐是不一样的，它也跟在美国的中餐不一样。它是因地制宜的中餐。我在墨西哥生活，被这边的 cuisine 影响，或者发现了这边的一种什么当地原料，给我什么样的新灵感，又可以和脑子里面的关于味道的记忆串起来，呈现出一个新的菜。它非常的 personal，

我回国之后，我做了一个 tasting dinner，六道菜品的一个品尝菜单，展示了一些新的灵感和想法。两个小伙伴他们就来，吃完他们说，“好吃，好现代”就没了。

Tony：你有什么创新菜肴吗？

Iris：我们店里有三个饺子，一个叫山东，一个叫四川，一个叫云南。云南的这个饺子其实它跟云南没什么关系，因为云南也不怎么吃饺子，我们馄饨吃的比较多。这个饺子叫云南是因为它的酱，是花生 base 的沙茶酱，因为云南离东南亚很近，我们小时候常常去，离越南河内很近，可能飞两个小时你就到泰国了。所以在云南的话，东南亚食物的影响是很深的。你在东南亚很容易看到，比如咖喱，比如花生 base 的酱。你到河内，那边就有那种小卷粉，有花生作为基底的酱。其实灵感是来源于那里。



一盘饺子。图：Gettyimages

Tony：在相当长的一段时间，我在海外吃中餐的时候，会用一个地道不地道、authentic不 authentic 去衡量一个食物好不好，但是吃的越多，就越来越觉得这个东西实在是太多的变量了。H老师全世界都吃遍了，你是怎么看这个问题的？

H：这一趟特别好玩，我这趟出来一个月只去四个城市，纽约、墨西哥城、洛杉矶和温哥华，都是大量移民的大城市。说到authentic，曾经前几年如果你要提 Fusion 这个词，你就觉得哎哟，老土了，一听就感觉你乱做——在皮鞋上面刷花生酱那种。就非常的过时的一个词，因为大家都要说自己做的是“contemporary”。

但今天我再回到这四个城市，回到以前去的店以及去探索新店，我就特别想找这种真的fusion. 有点像Iris的这种私人的店，把自己的生涯浓缩在了一个菜里面。同样的，我这次找店我自己也都没去订那种 20 道菜吃 5 个小时的东西。我特别想找意外的fusion——我们就不要忌讳这个词，什么菜都是Fusion.

墨西哥今天菜单上的菜是 17 世纪西班牙跟玛雅人的Fusion. 我们今天在纽约和温哥华的街头，那是八九十年代中国移民、日本移民韩国移民留下的 fusion，所以我们才吃 sushi rolls. Fusion 是永恒的，没有什么不好意思的。

在纽约最令人震惊的，我看到有一个犹太菜和日料的Fusion，我看那菜单我都不知道这是个啥，我感觉他拿贝果做大阪烧还是什么，我当时就瞳孔地震了。/ 在温哥华曾经有个我很喜欢的 Fusion 店，北美日料的风格，当年特别的嘻哈，疫情也过了，前两个月店还被烧了，再重新装修到现在感觉洗尽铅华，成为一种非常自然的状态，不用再跟别人用很酷的菜单和大词去和人解释，“我这个菜真TMD不一样”。

所以我觉得 Fusion有个好处：你需要从零开始去捏合一个东西，你不可能捏合一个你完全不懂的东西。刚才我们提到的那些餐厅——当然那个日本跟犹太菜也不知道怎么捏合，也许是一个犹太人在日本瞳孔地震以后还就捏合了。哈哈，那这些东西就变成了你今天吃到的菜单，移民的菜也好，或者是这种离散者也好，从离散变成的定居者也好，他们的这些菜单变成了一个又一个像个人日记一样的东西。

Iris：Fusion 这个词，我一开始特别的抗拒，可能 5 年前、10 年前，你看到很多所谓国外中餐，可能一个西兰花炒牛肉，一个菠萝鸡块把它裹起来。人家说这个是中餐，刚来墨西哥的时候，我也非常的气愤，这边中餐的代表可能就是Panda Express，非常不唐人街的唐人街，大概有三个街口这么长，卖一些颜色非常夸张的一些“包”，就跟中国没有半毛钱关系，把那个包做的五颜六色的，

我刚来的时候想说，中餐这个概念很大，但至少我长大的味觉的记忆不应该只是通过这种东西来呈现。可后来做着做着，我觉得就像你说的，可能在世界各地吃了很多餐厅，经历过很多主厨之后，做的食物就像是一个人的日记一样。这个东西才帮助我更好的发现我是谁，我想做什么，以及这个故事我想怎么讲。那其实也是对一个人整个价值观和个人叙事的一个重塑。

Tony：你的顾客对你食物的理解是什么样的？

Iris：对我的顾客来说，我每个菜我给他两到三个point，就可以了。让人家吃一个菜就了解你的人生故事，也不太可能。尤其是墨西哥的市场，大家对中餐是不怎么了解的。就会说东南亚的风味，因为有坚果，有咖喱，再加上一些墨西哥芒果。比如说四川，我会说四川是一个比较爱吃辣的省份。那比如说山东，只是有一个酱料，是黑醋 base 的。那我就说那在中国的北方，其实吃饺子的习惯是去蘸醋。我会说用黑醋的蘸酱灵感来源于中国北方。

Tony：挺好玩的。我发现要把中餐的细节传达给没有中餐背景人群，其实是挺复杂的一件事，有时候你要把它颗粒度做得很大。我记得有一次在一个分享会上，聊到喝的，说到中文世界里喝的东西，那肯定提到珍珠奶茶。那时候喜茶刚火，我在场解释了奶盖“cheese foam”，台下纷纷“oh my god cheese foam”，各种窃窃私语。有时候就觉得还真挺难的，一点新的信息这样了，要是再听到多几个不同的品类，岂不是要爆炸。

Iris：惊呆了？哈哈，对，我觉得是这样，而且从吃饭这个事情上吧，你很可能看出来你作为一个人的一个preference，以及你怎么展现你的价值观。可能有一些比较传统的中国人，出国三四天就受不了了，就一定要吃中餐。对于一些美国人来说，中餐就一定要左宗鸡这种。作为一个人，你的眼界和你的心态是多么开放，我觉得从吃上还蛮能看出来。

H：我们当时在吃完Iris那个店，我们群有一大老板嘛，他们之前已经在西班牙和英国吃了好久了，米其林暴吃团，这真吓人，每天至少一顿fine dining. 反正就特别吓人，我听着都消化不了。他们发现，很多的 fine dining 餐厅的 wine pairing 都出现了清酒，很多日韩餐泰餐都有了很好玩的发展。大哥就在问说，中餐在哪里呢？昨天还有一个国内非常大的连锁的快餐品牌在想着出海这个事情，在问啊说有没有认识什么正在做中餐出海的人。其实国内一些小酒馆做已经很飞了。Iris 之前在上海，那边什么中国地方菜系都被Bistro化了。我的天呐。



一家人在墨西哥的餐厅吃饭。图：GettyImages

Tony：我完全不知道这回事。能不能给我形容一下什么叫bistro化。

H：菜量变小了，它不是中餐的那种盘儿炒的，三两个人过来下酒，那东西变小变精致，也跟一些传统的 bistro 的菜式有了一定的结合。举个例子，可能风干的肉，但风干的是牦牛对。你切片的可能那个肠，是二道肉，不再是意大利的火腿了。也许你炸的薯条，它现在换成了地瓜，山芋，雌菇。很多地方食材就重新被bistro小分量下酒菜的载体里面重新演绎了。

其实我们虽然天天嘲笑上海，哎呀傻逼小资之都，天天割韭菜，贵的要死，这个 bistro 小份菜、人均吃了 800 块。但实际上它一直在以一种内循环的方式自己那边瞎捣鼓，但是讲真我们这种颗粒都已经磨成这个样子了，随便拿两粒出去对吧？其实特别有趣，很适合拿来跟大家交流，怪有意思的其实。

Iris：回到国内看了一圈就觉得上海所谓的小酒馆真的是卷到不行。我大概 3 年前离开上海，小酒馆这个概念可能是五年前在国内开始。五六年前上海刚开始有第一批开始做自然酒馆，到现在已经你每走两个路口就有一家小酒馆，大家的装修都差不多那种工业风，一定要把墙留着，水泥和砖头，这种在上海现在非常的如火如荼。

但是国内我觉得有一个问题，大家就一火就所有人都去做那个东西了，并不代表你对他有多么深刻的理解。确实有些非常年轻的主厨，在国外学了西厨，他们的那个 technique 非常精细，有很深的功底在里面。但是其他那个你淘宝上买点burrata，切点番茄就卖 98 块，那就不一样。。

Tony：Iris，你在墨西哥城这个地方，你见到这么多熟悉的食材，但是它也有很多不熟悉的食材，你是怎么样把它们搞到一起去的？

Iris：我非常喜欢逛菜市场，所以到哪里我都会去逛市场。在市场，你就觉得什么东西都很鲜活。我要是有一个 bad day，就会去市场看看，那里有很多颜色，很多的气味，大家都熙熙攘攘的，很努力在生活的样子。

Iris：那通过逛菜市场，可能就会有些熟识的摊主，慢慢他们就会教你很多：这个东西怎么做，这个东西尝起来是什么样，会给你各种奇奇怪怪的东西让你尝。你一尝之后，我通常会在我记忆里找这个东西的参照物，比如树番茄，那它可能是百香果或者番茄这个酸度。

比如说有种没有怎么尝过见过的食物，我可能会给它在脑海里找一个味觉座标。我办很多美食活动，所以就认识了很多的厨师、食材供应商、还有些专门搞吃喝的人。每次跟他们见面，或者参与大家的 project，还会学到蛮多的。你会看到，不同的人处理这个食材，它们的后面的逻辑是什么？

Tony：你们平时都在吃什么？

Iris：我其实在家乱吃，你要问我吃的最多的什么，大概是番茄炒蛋，哈哈。

H：我在外面的时间多。出来吃的话，可能来到一个地方之前会先简单的看一下当地到底吃啥，做点功课。

Tony：H 谦虚了，我平时找店就的第一件事就是搜她的社交媒体，她太会挑了。我在清迈待了大半年，她来了是她在清迈带着我吃。她总是可以挑到特别神奇的店，要不然 Google map 上找不着，要不然 Google map 上全都是泰文根本看不懂。你怎么找的？

H：我还是蛮倚重互联网搜索的，因为我觉得像清迈也好，墨西哥城也好，它本身其实去那边的游人其实蛮多的。好在互联网 Web 1.0 时代，有很多人是愿意写长博客和写长文章，即使到现在还有人保持了这个习惯。我特别喜欢看这种内容。比如说在我们大学时代，那时候要旅游，什么小红书、点评这些都不能参考，甚至还没出现。但其实很多人在写 blog，那些写 blog 的人，是真正有很强烈内容意识和有很强烈内容整理能力的人。



墨西哥的菜色：Taco。图：Gettyimages

H：所以其实我在墨西哥很多 taco 店也好，还有一些老字号也好，主要来源就是这种博客。虽然它可能是白人写的，博客里说我在墨西哥生活了 10 年，这是我觉得三家厉害的taco店。他们甚至细到每家店牛逼在哪：这家店是酱牛逼，那家店是烤炉牛逼，那家店是配菜牛逼。建一个 WordPress，写了一些万字blog，也不知道给谁看，就是我好想讲，但是可但是讲讲就讲了，没有运营思路，就这些内容反而是特别好的。

还有一个，如果你在谷歌地图上就这么看的话，如果有更多来自非英语的本地语言评论，当然是一个非常好的参照系。千万不能相信全是英语的好评点赞，因为就很可能这些人也没咋懂，说不定就只是这家店服务特好。

Tony：要跟你 cross reference 一下这件事情。在美国你要吃到最好吃的中餐，越南菜、泰国菜什么的，去 Google map 上找，要去找那个 3.5 - 4 分之间的菜。那种有很多好评，也有很多不好评论——一看那不好的评论都是白人顾客，“那个服务生对我好粗鲁”，但有时候好店就是这样，你有底气可以脏，可以骂人，可以跟顾客吵架。

H：对，有一些元素就会让你根据经验判断，这个店肯定可以。比如说 3.5 分泰国菜，比如说本地人喜欢的平价墨西哥菜，或者在选餐厅的时候，找一些风格跟你更契合，而不是看谁白桌布浆得更硬的饭馆。

Iris：对。你吃着吃着可能就大概明白了，什么样的餐馆适合你。

Tony：Iris，在海外吃饭和在海外开饭馆儿，这可能是两个完全不同的经历，--我很好奇你在海外开饭馆儿这件事情，whats it like？

Iris：创业都差不多，都是有一万件屁事要做。

H：在国内开店，我周围非常多的创业者，他们面临的很多是比如说工商、街坊、社区、街道、卫生、消防这些很多政府部门的刁难和权力巡租等这方面的困扰。那在墨西哥城创业会有遇到类似的情况多吗？

Iris：我觉得这边的人至少不会说故意刁难，事出必有因，可能政府部门的人来了是因为有邻居要投诉。因为可能我也没在特别中心的地方开，我们这个街区我觉得还好，街坊邻居，尊重互相照顾。

我认识了食物供应商，酒的进口商，现在我可以跟他们一起做活动，选我想要的酒。前两天我做了一个tasting menu，有两个女士来了。她们是姐妹，而且参加了我们两年前的第一个聚餐。两年后她们来了我的店吃这个tasting menu。真的是老泪纵横。

Tony：真的。你用食物就和当地建立了一个深刻的联系——你有持续两年的顾客了。

Iris：这个连接，你觉得就真的还蛮妙的，你也不在他们的生活里，他们也不在你的生活里，但是大家会远远地看着，有什么新的东西就会出来支持你一下，帮你一下。她们跟我说 I'm so proud of you. 就这种感觉真的蛮特别的。

[#端传媒Podcast](#) [#行星酒馆](#) [#离散社群](#) [#离散](#) [#泰国](#)

本刊载内容版权为端传媒或相关单位所有，未经[端传媒编辑部](#)授权，请勿转载或复制，否则即为侵权。



端傳媒的下一程，需要你的守護。今天就成為訂閱會員，支持我們走下去，支持華文世界不可或缺的深度報導和多元聲音。點擊了解更多[會員計畫](#)