

# 属于“街头”的曼谷味道

◎ 叶舒婧



最近,泰国曼谷拉差达火车夜市宣布暂时关闭,让人们纷纷回忆起曼谷的街头美食。但曼谷的街头美食究竟是什么味道?可能很难在一瞬间归纳出来:也许有一点芒果的甜,有一点柠檬的酸,有一点朝天椒的辣,加上一点高良姜的辛,还有一点香茅和罗勒的香。它是一种混和的味道,复杂又层次丰富,正如这座城市的特质,开放而又包容。

曼谷的每一个街区,都有自己的特色夜市和小贩中心。唐人街一带有潮汕式的糖水、有顺德鱼生、有港式茶餐厅。华权夜市更多庶民大排档,新鲜牡蛎配上辣椒酱、生啫羔草、炸蒜和冰块,便是热带风情的刺身拼盘;是隆和考山路夜市的观光性质更明显,但好在小吃又多又全,能直接一网打尽;素坤逸虽然是外国人聚集的高档街区,但不乏接地气的海鲜煎蛋、叉烧鸡蛋面……

移民泰国的华人把自己的家乡小吃带到了曼谷的唐人街,让这里永远有着最热火朝天的烟火气,裸条炒得乒乓作响、广东叉烧云吞在这里有了新的延展,顺德鱼生则变为纯粹的版本,猪脚饭蘸泰式酸辣酱无比解腻,白果燕窝糖水在这里是任何人都可以消费得起的平价美食。

在唐人街口有一家“新三羊新兴茶室”,单独一个小门面,掌勺的老爷子是泰国华人,头发花白但动作麻利,记性也极好,谁堂吃谁外带,先来到后丝毫不会搞错。右边大锅子煮粥底,左边的锅一个煮鱼骨、另一个烫食材。主料有生蚝、虾、鱿鱼、白仓鱼、佐鲈等,客人下单后放进去一烫,即刻拿出来,倒进粥底,让粥来完成剩余的加热工作,保持口感的鲜嫩。最后撒上香菜、鱼露、榨菜末等,吃时再佐以普宁豆酱。鱼露是很抢眼的存在,哪怕只有一点点,立刻带上东南亚风味。

曼谷唐人街上的另一大特色就是五花八门的燕窝甜品,燕窝在我们认知里矜贵无比,怎么是坐在路边摊随随便便吃的东西?唐人街会打破你的常识。这种铺子都是临街摆摊,客人们挤在塑料凳上排排坐。炭炉上烧着几个大铜锅,里面是如蜂蜜般黏稠的白果、龙眼、莲藕、银耳等原材料,只要巧妙搭配组合,一碗神奇的甜品立马诞生了:清汤、姜味汤圆、莲子红豆、白果牛奶……含燕窝的糖水



自然价更高,也只要20多块一碗。在这里,燕窝不过是饭后消暑的甜品而已,请记得一定要加冰,让冰块稀释那浓稠的甜,才不辜负曼谷永不结束的夏天。

泰国菜绝对是粗放胜于精细、街边小食店高明过米其林餐厅的类型——街边小店胜在镬气足,不讲究花架子,在每一天的反复中精益求精,针对某种食物操练出高超的技术。米粉、船面又或者是炒河粉,这些平凡又朴素的美食在曼谷街头匠人们手下演化成了令人留恋的经典。

曼谷素坤逸26巷的泰荣,专卖鱼丸猪肉米粉,有粗细质地不同的6种粉底供选择,汤头清鲜,自家制的鱼丸和鱼饼Q弹且扎实,日日堂

吃爆满不说,门口总是围着一圈泰国的“美团”骑士等外卖。曼谷所有小摊贩都是打包神手,汤归汤、粉归粉,娴熟地扎上牛皮筋,一气呵成。透明塑料袋里都鼓着满满一包空气,于是能让食物保持绝佳的精神面貌,直到送入客人口中。

纪念碑附近小巷里的Doy Kuay Teow Reua,若非老饕指路,根本不可能找到那里。他家只卖船面,半露天棚子下整齐摆放着几十张长桌,坐满了埋头吃面的当地人,据说下午3点左右卖完,食客们都在跟时间赛跑,吃几碗是几碗。船面曾是渔民们在船上干活时吃的,因为渔船摇晃,所以只能用浅口碗装小小一碗,量很少,几乎一口能吃掉,很多人一吃就是十几碗。

曼谷拥有成千上万的流动摊贩,自然也有隐藏了世外高人的小食店。早在米其林星探发现之前,Raan Jay Fai在曼谷已经非常有名。它的定价高到令人费解,蟹肉蛋卷800~10000泰铢(人民币160~200元),炒粉500泰铢(人民币100元),明明做的是街头小食,卖的却是五星级酒店价格。



掌勺的老大姐叫Jay Fai,8岁起给家人的小吃档帮忙,现在70多岁,但仍旧戴着巨大的护目镜,亲自站在炉子前炒粉。Netflix拍摄纪录片《街头绝味》曼谷篇中,采访了Jay Fai的女主厨,她说:“我不是一个街头小吃摊贩,我是一位大厨。炭火和铁锅就是我的信念,每一份料理我都会亲自下厨”,她被称之为“热炒界的莫扎特”,能够把常见的街头小食,提升到一个前所未有的境界,加入一般小吃摊不会采用的优质食材,比如拳头大小的泰国黑虎虾。终于冲出重围,把自己变成一个传奇。

店里的蛋包蟹同样考验火候,一只油锅专门做蛋卷,蟹肉单做才能保持鲜嫩,切开时香气逼人。她还参考了日式鸡蛋卷的做法,馅料也下得很猛,几乎用掉半公斤蟹肉。没有多余的调料,只配一束新鲜香菜,小碟子里的辣椒酱是神助攻,甜咸辣恰到好处。只可惜获米其林一星之后,Jay Fai绝顶美味的海鲜炒粉和蛋包蟹,也得提前好久预约位置才能吃到了。



## 曼谷街头小食地点

### ◇DOY KUAY Teow Reua

环境简陋但干净,但没有菜单,只提供船面,但面有不同质地可以选择。建议中午前往,通常在午后三四点会卖完。

### ◇Raan Jay Fai

传奇的米其林一星热炒店,获奖后由于客人爆满,必须提前预约位置。蛋包蟹(cra-bomelette)和醉汉炒粉(drunken noodle)是招牌菜,价格偏高,但物有所值。

### ◇Nhong Rim Klong

通罗街区著名的海鲜大排档,蟹肉热炒最为招牌。位置的缘故,难免会闻到一些不悦的气味,但食物香味会远远盖过这些,尽情享受海鲜和香料的碰撞吧。

### ◇泰荣米粉店

偏中式风味,主料有宽河粉、丝河粉、米粉、面条、粉丝、粗米粉断中选择。口味有干拌、清汤、柠檬酸辣味3种,再选量(大、中、小)。泰国的食物分量一般不大,建议中份起点。

### ◇BaanYai PhadThai

获米其林推荐的泰式炒粉店,仅有一个半露天的棚,4只炭炉同时开工。他家有翻译成中文的菜单,还可以选择辣度,只不过环境对堂食不太友好。

### ◇K.PaniCh

唯一入选米其林指南的芒果饭专业饭店,离大皇宫不远。据说拥有80多年的皇家糯米饭秘方,糯米饭偏硬有嚼劲,调味不会太甜腻,有咸味中和。