

「民间炒手」

# 在旅行中学习美食文化 乐清商人做的泰国菜倾倒亲朋

■乐清日报全媒体记者 董露露

鲜嫩微辣的咖喱鸡、香脆可口的青木瓜沙拉、酸中带甜的芒果糯米饭……泰国菜风味无穷，不少人在尝过地道的泰国菜后学着自己做，家住市区的松延也是其中一位。近3年来，每年他都会去泰国呆一个多月，感受当地文化，学泰国菜。如今，他做的泰国菜，让亲朋赞不绝口。

## 拜师学做泰国菜

前日6时许，松延就起床泡米，随后他来到菜场，挑选了没有筋的猪腰肉。当天，他准备做两道拿手泰国菜招待朋友。

“泰式柠檬鱼完全用水果、香料，不添加调味剂。鲈鱼肉从背部开刀比腹部开刀入味更均匀，也不用翻盘。泰式炒饭对米有一定讲究。”松延一边切菜一边侃侃而谈。

不会功夫，色香味俱佳的泰式柠檬鱼、泰式炒饭就出炉了。他神秘地将一种类似酱油的调料撒了几滴在炒饭上，口感就有了别样的滋味。他笑着说，这是他的独门秘方。乐清日报全媒体记者尝了一口，感觉不出国门，心却飘到清迈去了。

松延的泰国菜做得这么棒，是跟谁学的呢？他说这是一种缘分。一次，他在泰国一家餐厅吃饭，点了一份泰式柠檬鱼，惊讶于味道的特别，连着去了好几次，与掌勺的师傅

结识。为了学这道菜，他连着几天请师傅喝咖啡。“师傅说，泰国菜除了辣，还注重食物的原汁原味。”

他还有一道拿手菜红宝石烤鱼，一次在清迈夜市吃到后学着做的。他将红宝石鱼杀干净，不去鳞，然后用海盐、鸡蛋清包在鱼的外面，再放在火上烤。做了多次后，大概能还原他在泰国吃过的味道。

松延吃过的最好吃的米饭是一次去金山角的路。很远就闻到香味，顺着饭香，我来到一家不起眼的小摊，点了一份烤猪肉、一份米饭。吃了一小口很惊讶，原来用普通的稻米也能做出类似于糯米的口感，还充满稻子的香味。吃起来就像嚼QQ糖，弹性十足。老板说，这和泡米的水、时间、火候有关。从那以后，我也反复试验，有一次，还在广西买了巴马长寿泉的水做米饭，发现这碗米饭保质期相对要长。”

## 美食在民间

最好的美食在民间，每一次旅行，松延都喜欢居住在度假村、民宿，喜欢在街边美食小摊流连。在泰国一家小铺品尝的冬阴功让他喝了一口就忘不掉。在泰语中，“冬阴”指酸辣，“功”即虾，合起来就是酸辣虾汤。冬阴功是将辅料放入桶煲至入味，而后放入大头虾、鱼露、草菇、花奶、椰汁等一起炖煮，酸辣鲜美。

每年，松延都会去泰国呆一个多月，最长的一次，他呆了70多天。他笑着比划说，在泰国，他用15元喝过20厘米高的咖啡，那种感觉很充实；曾在一个老太太开在围墙里的咖啡店，呆了一下午，傍晚，老太太鞠躬送了一杯泰式花茶给他，因为一种被人关注的感觉，他连续去了多日。

## 旅行中认识美食

已过不惑的松延曾经有一份稳定的工作，2014年冬天，他在家人的不解中辞了职。“可以说当时全世界都反对，但我内心特别想换一种生活方式，去更多的地方，认识不同的人，感受不一样的文化，看到不一样的世界，让自己的人生经历更丰富。”松延说，他属于那种做事节奏较慢的人，所以要比别人更努力。这3年，在开眼界的同时也找到了兴趣点。

3年来，他去过国内的拉萨、新疆，还有泰国、日本等。旅行让他欣赏到了美景，也让他对美食有了更多认识。“日本菜的烹饪方式比较保

守，法国菜非常重视口感与美感，而泰国菜追求口感的极致，对食材的新鲜度要求更高。”

松延说，在泰国，青木瓜沙拉做得好坏是检验一名厨师的标准。青木瓜沙拉入口酸、甜，不放油，放椰糖或丰糖、香茅、长江豆、虾、柠檬、醋、辣椒等，随后以辣椒带出青木瓜的鲜脆口感，加点长江豆与鲜虾颗粒的嚼感，让人一吃就胃口大开。泰北的青木瓜沙拉相对中部和南部的来说，口味更重，不仅会用常规的辣椒、番茄、雨露等调料，还会用泰北特色的腌制调料，从颜色到口味都更胜一筹。

如果您有祖传烹饪绝技，或者您有自创独门小菜，现在都可以一展身手。只要您擅长烹饪，不论菜系，不论中餐西餐，不论大餐或是小菜；不论性别，不论年龄，只要您敢秀，就请拨打乐清日报新闻热线61116222或关注中国乐清网微信公众号(yq3535)并留言，向我们推荐自己或身边的烹饪达人哦！



泰式炒饭



泰式柠檬鱼

### 民间炒手名片

姓名：松延  
厨龄：10年  
职业：经商  
拿手菜：泰式炒饭  
泰式柠檬鱼 青木瓜沙拉



扫一扫 看视频  
董露露 拍摄 曾盼 制作



## 讲文明 树新风 公益广告

## 社会主义 核心价值观

富强 民主 文明 和谐  
自由 平等 公正 法治  
爱国 敬业 诚信 友善

# 笔无芯不实 人无信不立

乐清市文明办 乐清日报 宣

范春天 创作