

在东港的小店,遇见人均30元的越南风情

□记者 朱蔚

“

东港海印路937号有一家越南料理小店,没有昂贵的食材,但每一道菜都充满着诚意和巧思。从炭烤猪颈肉到火车头河粉,从越南滴漏咖啡到烤肉鲜虾法棍,菜单上的那些小食都承载着主理人朱芬芬和越南美食的缘分。



”

炭烤猪颈肉与越南法棍招牌美食的诱惑

炭烤猪颈肉是小店的销量之王,一天能卖20斤。猪颈肉用香茅、鱼露、蒜末腌制入味,炭火慢烤,边缘微焦,内里多汁。切片上桌,肉香与香茅的香气交织,直接吃已是美味,配上朱芬芬亲调的未命名奶酱,更是风味迭起。

备受欢迎的烤肉鲜虾法棍同样也塞满了切成薄片的猪颈肉。竖切的法棍胚麦香浓郁,稍作复烤,外皮又韧又脆,内瓤则是柔软。小店的法棍做法源自越南南部,涂上黄酱与海鲜辣椒酱,堆满生菜、黄瓜丝、白萝卜胡萝卜丝,再继续夹入炭烤猪颈肉、新鲜的烤虾仁。一口咬下,脆、软、香、鲜,又有甜、酸和辣的口感层次。

与中式春卷不同,越南春卷皮更薄,一道河内炸春卷,炸得金黄酥脆,咬下去“咔嚓”一声,内馅热气腾腾,蘸上调配的酱汁或鱼露,油腻感全无,只剩满口香脆。

如果是第一次到店品尝,朱芬芬会推荐火车头河粉,“火车头”是个地名般的称谓,关键还在于滋味。汤底用牛骨长时间熬煮,加入鱼露、小洋葱提味,汤色清而味浓,鲜甜醇厚。铺上薄切牛肉、牛丸,挤入青柠,撒九层塔和豆芽。上桌后先喝汤,鲜暖入喉;再吃粉,柔滑顺口。28元的价格,能吃到一碗用料扎实、汤粉俱佳的河粉,而人均30元的价格更是许多熟客每日造访的理由。

灵魂酱料打开味蕾 手作调味显匠心

所有的手作都是朱芬芬亲力亲为,包括店里调配的酱料。破壁机是她的好帮手,比如用来蘸猪颈肉的酱料,乳白中透着淡黄,是椰奶、椰汁、炼乳、小米椒、柠檬、香茅等按一定比例打碎混合后的滋味。会有柔和的奶香,继而柠檬的酸爽与小米椒的轻微刺激漫上舌

尖,弥漫着香茅特有的草本清香,用来配炭烤猪颈肉再好不过。

她调制的甜蜜酱并不那么甜,偏酸一些,清爽又醒胃,看上去颜色清红透亮。这个酱是透明米纸卷的绝配,米纸卷薄如蝉翼,裹着脆生菜、鲜虾仁,食材本味清鲜质朴,在甜蜜酱里一滚,酸甜滋味瞬间打开味蕾。

即便是摆在桌上用来简单调味的醋,也混合了大蒜籽、糖、小米椒和青柠汁,它们共同营造的气息,无论浇在烤肉上,还是拌进河粉里,都能让整道菜焕发神采。

“店里五种酱料,有两种是之前的越南厨师教给我的,两种是我认识的那个越南女生告诉我的。”朱芬芬介绍,店里大部分食材并非昂贵之物。来自广西的香茅、九层塔,越南的咖啡豆与炼乳,法棍胚是在广州开店的越南人供货的,河粉选用越南工厂的干粉,猪肉是在本地市场买的。店里售卖的唯一用油较多的,只有炸春卷,一桶油竟能用一个月。

“越南菜本就清淡。”朱芬芬说,“重的是调味与搭配。”开在海印路上的这家小店并非一蹴而就,也有冥冥中的因缘际会。

缘起越南 一次旅行一生热爱

朱芬芬出生于1982年,疫情前,从事导游工作的她认识了一位曾在广州留学的越南姑娘。两人相谈甚欢,从中国小吃聊到越南街头美食。2021年,她第一次踏足越南,姑娘从河内接机,驱车三小时前往海阳省的家。

“到她家第一顿吃的是鸡肉河粉。”朱芬芬回忆时,手上正熬着一锅牛骨汤,“朋友家前一天煮了鸡,然后用市场买的河粉,一起煮。河粉是大米做的,口感软软的,我当时就想,这么简单的东西,怎么这么好吃?”

那趟旅程,她被越南的饮食图景深深吸引:滴漏咖啡的醇苦与炼乳的甜腻在冰杯中交融;法棍外皮

脆韧,内里填满烤肉与酸爽蔬菜;鱼露的咸鲜点缀着每一道菜。越南是个海岸线漫长的国度,对待海鲜还有着与家乡舟山奇妙的共通,蒸烤鱼干,朴素却鲜甜。

那一次她住了十多天,之后每年都会去越南三四次,从南到北走了二十多个省份。回来后,开一家越南小店的念头生了根。她先是在苏州工业园区试水,后与伙伴在东港杉杉天地投入60万元,开了家“正宗”越南料理店,甚至特地从越南大叻请来厨师。

开始“听劝” 让味觉在碰撞中融合

然而,“正宗”却成了绊脚石。“顾客吃不惯,我想请厨师调整口味,他拒绝了。”朱芬芬学着厨师当时固执己见的手势,“他说‘按你的方法做,是丢我国家的脸’。”八个月的争执,最终以关店收场。伙伴散去,厨师回国,朱芬芬仍不想放弃。

她想明白了,美食是桥梁,不是城墙。如果客人吃完皱眉头,再正宗又有什么意义?她搬到了现在这个小店面,一切从头开始。这一次,她选择“听劝”。

“有客人吃完提建议,我立刻说,好的,这顿不收钱了。”她笑着说,“客人往往急了,‘钱肯定要付的啦,我只是随便说说’。”朱芬芬真心感谢,在她看来,每一个意见,都是让小店活下去的声音。

这种近乎“卑微”的诚恳,让小店渐渐聚起了一批熟客。他们不再是打卡即走的“一次性消费者”,而是把这里当作“小小饭堂”的客人朋友。朱芬芬要的正是这种关系:不是昙花一现的网红热度,而是细水长流的日常陪伴。

她也满足小店现在的状态,熏鱼河粉是她计划中的新菜。“不是舟山熏鱼,是用越南鱼露腌的,不甜。他们用沙巴鱼,我们可以用黑鱼或鲈鱼。”她也会不断尝试,将越南风味与本地食材结合,寻找那个恰到好处平衡点。

照片由受访者提供

