

这家三姐弟开的云南菜馆让地道滇味香飘舟山

# 坚持不做预制不上外卖,只为那一口纯正滋味

□记者 朱蔚 文/摄



山,独特的烹饪方法也引来一些顾客疑问。“你们的柠檬鱼是冷的。”常有客人抱怨。姐弟三个会耐心解释,柠檬汁要是加热就会变苦,所以这道菜的流程必须是蒸好鱼后再浇上冷汁,“你想让它热,我能热,但热了就没这个味了。”

## 不预制不做外卖

手抓饭也是。“为什么是冷的?”因为傣族手抓饭本就是冷食,“烫了怎么用手抓?”在店里吃的手抓饭都备上了手套,但在老家“都是直接上手”。

上菜的节奏也是一道坎。老家的习惯是先喝酒,再上菜,客人到了先来上一碟花生米、一盆炸排骨,一桌客人轮着喝上几瓶白酒后才一声令下“可以上菜了”。舟山客人却是一来就要吃,这也是大姐没预料到的,“一堆人如果同时来同时上菜,就我一个厨师根本来不及。”

在妥协与坚持间,他们慢慢地找到了平衡。多找了几位后厨,但又不能为了速度牺牲工序,他们坚持不做预制,薄荷排骨必须现炸,米线调料必须足量。

“我们家不上外卖。”大姐态度坚决:“菜打包后,排骨不酥了,柠檬鱼变苦了,薄荷叶蔫了,米线坨了。客人拿到手,说又贵又难吃,何必呢?”

妹妹曾动摇过,在生意不好的那几天,总是想试试。大姐坚持己见,甚至扔出杀手锏,“要是你上外卖,那就不干了。”

## 一口正宗留住的客人

就是靠着这样的倔强,日复一日,店里渐渐赢得了口碑。常客知道“他家菜得堂食”,愿意为了一口好味多踩几脚油门。有定海的老饕,一周必来一次。也有独行客人,每天过来都是点油炸罗非鱼、一碗米线,若干天都吃不腻。曾有个客人一进来就开门见山地表示,“来一碗稀豆粉米线吧,要是不正宗,那我以后再也不来了。”此后,他成了这家店的常客。

也有勇于尝试地道云南特色的客人,到店专门点上别处没有的酸肉、竹虫、臭豆腐煮鱼。竹虫炸得金黄酥脆,懂的人自然知道它的香。臭豆腐虽然闻起来臭,但只要品尝过,就会被这口美味吸引。

客人就这么一点一点累积起来了,忙的时候,姐弟三人忙得团团转,连专门从家乡的村子里请来帮忙的几个小年轻也忙碌异常,弟弟李勇甚至忙到生气,背个包就回家“罢工”了。小伙子本想着开店就是当老板收钱的,没想到自己成了伙计,天天干活。

姐姐们也不恼,现在店里的网络运营、图片更新都由弟弟负责,“我们在前台忙,他在后台弄,挺好的。”说起弟弟,姐妹俩的眼神中充满着宠溺。

在新城茶山浦水街有一家三姐弟打造的云南一隅,推门而入,墙上挂着傣族织锦,竹编灯笼透出暖黄光晕,大片的绿叶植物,空气里飘荡着薄荷、香茅等各种香料交织的复杂香气,仿若走入傣家。

这家“侬动侬侬风味坊”已经开了半年,傣味十足的名称,源自傣语中三姐弟的家乡临沧市双江县。

## 从临沧寨子到舟山水街

第一次到店的必点清单里,必然有柠檬罗非鱼。选用肉质紧实的罗非鱼,蒸至恰到好处的嫩滑,灵魂在于那碗现捣的混合着其他香料的柠檬汁。汁水是凉的,淋在热鱼上,入口先是温润的鲜,随即酸辣清爽的汁水漾在舌尖,完美解腻。

薄荷排骨也让许多人喜欢,排骨炸至金黄酥脆,最妙的是一同下锅炸脆的新鲜薄荷叶。而稀豆粉米线则是滋味超过视觉的好味,金黄浓稠的稀豆糊盛在陶碗里,表面点缀着红艳的辣椒面和翠绿的各种香料,只待搅匀后送入口中,豌豆的醇厚香气瞬间弥漫,伴着柔滑的米线,滋味无穷。

手抓饭则用绿叶铺底,米饭、牛干巴、黄瓜、炸鱼等各种配菜安置其上,只觉眼前色彩纷呈。

这些地道云南临沧美食的背后,是跨越千里的味觉迁徙。2003年,母亲改嫁舟山,12岁的毕丽和17岁的姐姐毕琴离开了云南临沧双江的傣族寨子。

那时的新城尚是一片大乡村,在两姐妹当年的记忆中,这块区域还有泥巴路和石头房子。语言不通、饮食不惯,海鲜腥气让姐妹俩皱眉,清淡口味让她们想念家乡“怕死人”的辣。

## 亲情浇筑的创业路

她们在舟山进过工厂,做过烘焙,在冷库拉过货,也在饭店里打过工。姐妹俩感情相当要好,长姐如母,生活在第二故乡,在毕丽年纪还小的时候,毕琴也相当严厉。毕丽自嘲不爱动脑筋,只会实干。当年她拿到了人生中的第一份工资1500元,兴奋地跳上一辆三轮车回家,5元的车费,她下车后直接扔了一张50元给骑三轮车的大爷,一声豪爽

