

◎桥头观潮



“泰国厨房”走进云南

展望滇泰舌尖上的合作

精选”标识，其中中国有87家，云南有7家12个分店。

在这些“泰精选”餐厅里，既有精致的经典传统泰餐，又有冒着烟火气的街头小吃。“泰国人与云南人都喜食酸、辣，除了冬阴功这道泰国美食名片，泰式炒河粉、椰汁鸡汤、木瓜沙拉等泰国美食逐渐被云南消费者喜爱。消费者们不仅在餐厅消费，也尝试在家里自己动手做泰餐。”孟功介绍，不少泰国农产品、食品等从云南分销至中国其他省份。因此，泰国食品出口企业、泰餐经营者将云南消费市场看作中转地和试水地。

泰国菜从尝鲜到家常

泰国人吴敏卿是云南“泰精选”认证餐厅之一“云瑞十八”的创办人。1999年大学毕业后，吴敏卿从泰国来到昆明，帮哥哥打理物流生意。后来，热爱美食的吴敏卿在昆明开起了泰国餐厅。这些年来，吴敏卿一直致力于向云南人推广泰式美食。

在餐饮行业打拼10余年，吴敏卿见证了云南消费者对泰国菜的认知从尝鲜到家常的转变。“我们刚开始在昆明做泰国菜，顾客大多抱着尝鲜的心态。制作泰国美食所需的食材、调料等，都需要从泰国采购再运到昆明。”现在，吴敏卿在云南各大超市、菜市场也能买到泰国的地道食材和新鲜水果。

作为泰国街头小吃的代表，味道鲜美、价格合适的猪脚饭是很多中国游客赴泰国一定要“打卡”的美食。“宁记猪脚饭”主理人、云南人杨俊因在泰国旅游的偶然经历而爱上这道美食，并把它带到了昆明。

“宁记猪脚饭”师承泰国普吉岛的一位老师傅，所用的卤水都是古法技艺熬制，为了学会这道泰国猪脚饭，杨俊曾去泰国拜师，学习了4年。对云南人而言，猪脚饭算是泰国厨房里的新口味。开店一年多，“宁记猪脚饭”已经收获了一大批忠实食客，有中国人说吃着猪脚饭，就想起了自己在泰国的留学生生活；也有泰国人说这碗饭让他想起了家乡的味道。

今年，“宁记猪脚饭”入围了“泰精选”，杨俊也有了新计划：“我考虑再开一家分店。美食不仅能饱腹，也是文化交流的纽带。不出国门，美食的魔力让人畅游异域。”

泰式厨房“出圈”方式多样

泰餐厅在昆明热了起来，泰式配料、零食、农产品等也不例外。

云南昆泰广贸易有限公司位于昆明云纺商业区，他们旗下的品牌“金啦哩”专营泰国零食和泰餐配料，在昆明的泰国美食爱好者中小有名气。品牌负责人卢冰云介绍，2007年初，公司落地昆明时，主要经营“金啦哩”牌泰国椰子片、香蕉片等，逐渐打开云南市场。近年来，随着泰式餐饮家常化，泰式冬阴功汤配料包、泰式咖喱酱、热带风味果汁等也成为公司在云南市场上的热销产品。

卢冰云来自泰国，2014年从云南财经大学毕业后就开始了与“泰国厨房”有关的美好事业。在昆明这座城市，几乎每年都有推广泰国旅游、美食、文化等相关的活动，也让他们得品牌有诸多露头的机会。“泰国厨房迈向世界”活动上，卢冰云颇为得意地展示咖喱酱、炒河粉酱等当家产品：“只要泰餐厅的生意好，我们的生意就好，我们的酱料供应给云南所有‘泰精选’餐厅，泰国美食受大家喜爱，有一半功劳属于地道烹饪原料的供应链。”

受疫情影响，除了线下美食推广和餐厅打卡，互联网是“泰国厨房走向世界”的主要阵地。

对于泰餐的推广，吴敏卿自己试水了直播，策划的内容包括制作泰国菜、学习云南方言、逛昆明菜市场、泰语报菜名等，亲切而有趣。她的抖音账号“泰国阿卿在昆明”运营两年来，收获了10.6万粉丝，获赞量27万多。

因为电影《初恋这件小事》而开始了解泰国文化的云南网络主播“大炮”也不时分享与泰国美食有关的内容。“泰国厨房走向世界”活动当天，身着泰国传统服饰的她，全程直播了在泰国大厨指导下，完成泰国炒河粉的全过程，不多时，累计观看量就高达250余万。“当‘泰国’成为我直播关键词时，粉丝们也走进了泰国，走进了泰国的厨房。”

本报记者 王欢 段建鑫 蔡梦

实习生 王亚蓉 文图

