



浓郁的咖喱、醇厚的椰浆、提神的酸柑和柠檬…… 藏在民居深处的南洋风味

有一家深藏在居民区内的小餐馆，风格独特却很低调。就算路过餐厅门口，一不留神，可能就错过了。餐厅的环境很特别，主人把每个区域都用不同的风格进行划分，有室内露营风，有古典风，还有混搭的风格，但整体看上去让人非常舒服，很有质感。

这家餐厅的主人名叫红红，她用自己独特的经历开了这家餐厅，以南洋风味为主，让人耳目一新。

在明清时期，“南洋”指代东南亚一带，但更具象一些，是对应西洋，也就是马六甲海峡以西，因此，这个概念颇为模糊的词，可以广泛的理解为新加坡，印尼，马来西亚，菲律宾等国家。在南洋地区，因为气候潮湿炎热，所以在饮食方面，就格外需要刺激辛辣的食物来唤醒味觉。浓郁的咖喱、醇厚的椰浆、复杂的香料、辛辣的胡椒、一试难忘的虾酱、提神的酸柑和柠檬……这些丰富而鲜明的食材，构成了南洋风味的独特性，也让夏天到来的时候，忍不住更想去吃下面这些南洋风味的菜肴。

新加坡，风格迥异的文化在这里交汇融合，各类风味独特的美食在这里碰撞互鉴，形成了极具特色的南洋风味。“新加坡那边融合了很多种族风味，口感也很丰富，像是马来餐、娘惹餐、印度尼西亚餐，但是每种味道都跟原来的本国的不一样，就形成了新加坡特色的口味。”37岁的红红说，她之前在那边工作过，回到兰溪以后，时不时会想念新加坡的味道和生活。

两三年前，红红遇到了一位同样是在新加坡待过的厨师。“我原本是做养生的，美食只是爱好，我自己喜欢做菜。疫情期间，养生不好做，也是机缘巧合，遇到了一位很优秀的厨师，就想尝试一下餐饮。”红红说，餐厅里很多主打的美食，

都是自己喜欢吃的新加坡味道，然后根据兰溪人的口味修改了一下，一经推出，就受到了很多客人的欢迎，像是小南洋招牌卷、火焰帝王蟹棒寿司、冬阴功面、夏威夷波奇饭等。

在寿司小南洋招牌卷中，用到了3种不同口味秘制的酱料。一层海鲜，一层酱料铺就，味道丰富，用料充足，一口就能尝到非常多的滋味，每种滋味都跃然口中，没有一种会独霸味蕾。夏威夷波奇饭也是许多客人喜欢的食物，米饭打底，铺上海草、海鲜、玉米、芒果、坚果，最上面再敲上一个无菌蛋，吃的时候把米饭和各种食材拌匀，一口塞入嘴中，水果的香甜，坚果的香脆，海鲜的鲜甜，鸡蛋的浓稠，各种味道在嘴里相互交融，一股满足感油然而生。

红红深知自己不是资深的餐饮人，所以对待每一份餐食，都有一份敬畏和认真。“东南亚的很多美食需要用椰浆，但这个特别容易坏。我记得有次白天刚开的椰浆，到了晚上就有点稠稠的，然后我们做餐的小姑娘经验不足，没有发现。我刚好去看了一下，发现椰浆有点变质，就决定整盒都不要了。”红红觉得，客人一旦吃到不好的东西，哪怕是不新鲜，并没有坏，那么下次可能就不会选择这家餐馆了。红红对待每一份餐食都非常认真，想把好的美食呈现给客人。

独特的南洋风味与认真的做餐态度，让红红的餐馆成为了网红。不少客人对餐厅的环境和美食都留下了深刻的印象。接下来，红红将在龙游再开一家南洋风味的餐厅，让更多人能尝到本地化独特的南洋味道。餐厅目前在装修，过些日子将试营业。

记者 沈冰珂 文/摄

