



邊城故事

中國雲南省邊境城鎮河口接壤越南，每天來往邊境的人流不斷，包括40歲出頭的越南婦女張花。張花在中越口岸聯檢樓附近一間餐廳工作近4年，她與大多數同事同樣來自越南，每天聽着漢語、讀着中文，炮製出一道道家鄉小食，她坦言不但滿意較高的收入，還有與同事和老闆的和睦相處以及客人的認可，形容已把餐廳看作自己的家，不捨離開這個異國大家庭。 文／圖：香港文匯報記者 丁樹勇 雲南河口報道



■面對客人，張花總是笑意盈盈。

張花老家在越南老街省巴利，與中國雲南河口壩灑隔紅河相望。此前，張花在老家開了一家早餐店，專營小卷粉等小吃，不過由於家鄉人流較少，小店生意慘澹，收入不足以維持全家人生活。從別人口中，張花得知對面的中國容易找到工作，於是過境來到中國河口找工作。

製作美食輕車熟路

還不會說漢語的張花來到河口，輾轉找到口岸邊上的「紅河谷1897」餐廳，通過店內越南員工的翻譯，老闆陳勇輝當即錄用了她，「張花有做越南小吃的基礎，正是店裡需要的技術人才。」

正如陳勇輝期望，張花上班後輕



■製作越南小卷粉，張花一絲不苟。

車熟路亮出了自己的手藝。香港文匯報記者在餐廳後廚目睹，張花用勺將清爽的米漿舀起，攤於蒸汽透過的紗布上，蓋上鍋蓋聚熱片刻，使米漿固化成皮，再把粉皮攤於工作枱上，撒上事先製好的蔥花肉末、細碎香菇等餡料捲成條狀。一雙竹製筷子在她手裡上下翻飛，一邊裹粉皮、一邊裹卷筒，卷粉成型時，鍋上的粉皮正好蒸熟，來得一氣呵成，忙而不亂、井然有序。

兩月看懂中文菜單

來到中國打工，張花起先並不會講一句漢語，更不識漢字。不會講漢語，對於後廚工作的張花來說，並沒有大礙，因為店內多為越南員工，尚且可以用越語交流；但不識漢字，卻讓張花在工作中感到許多不便：客人通過服務生點菜的菜單，標明客人點的卷粉是什麼餡料、數量多少，全部以中文列印；況且，除了小卷粉，張花與夥伴還要負責春卷、米粉鮮蝦包、嘎拉肉等越南特色美食的製作，品種與餡料多樣，看不懂菜單難免出錯。

「好在有好的語言學習環境。」目前已能用簡單漢語交流的張花，當時只能在工作中學習，先學會幾道越南菜和餡料的漢語發音，再對照菜單上的漢字死記硬背，兩個月後，已能看懂菜單上的漢字，準

確無誤地根據菜單製作美食。

視店為家 店好我好

張花入店打工時，每月可得到報酬1,800元（人民幣，下同），隨着年資增長，年年定期加薪，目前月薪已達2,200元，與其老家同工種相比已算高薪，這讓張花很有成就感。不過，更讓張花滿意和感動的，是與同事的和睦相處、老闆對員工的關懷。她列舉說，店方為員工提供免費食宿，4人一間的宿舍配備空調，用水用電也很方便；工作中即使員工做錯事，老闆也和顏悅色指出，從未呵斥或責罵員工；每有員工身體不適偶染小疾，老闆也會細心地覺察到，主動安排員工休息。

在店裡打工近4年，張花早已把自己看成這個大家庭的一員，平常的言行特別注意維護餐廳形象和聲譽。張花每天堅持化妝上班，她認為這關乎餐廳形象；店裡就餐的客人再多，張花製作特色菜和小吃仍一絲不苟，不因客多而敷衍；她認為馬虎從事會議客人不滿；偶爾客人多，服務生一時忙不過來，張花也會端着熱騰騰的特色菜上桌，面對客人笑意盈盈，她覺得讓客人及時吃上熱騰騰的菜，能讓客人留下美好印象。她的想法很樸素：「只有餐廳越來越好，我才会更好！」

巧手廚藝變「技術人才」餐廳打工如大家庭

越婦赴華製家鄉小吃

越境飄香



■陸氏芬三度到中國打工。

三度返店打工 老闆誠心接納

陸氏芬是「紅河谷1897」餐廳的資深員工，不過在短短5年間，其已來去往返三次。

2014年，在老家越南白河（譯音）已結婚成家的陸氏芬，孩子稍大一點即來到陳勇輝的店裡打工，10個月後因孩子小無人照顧返回了老家；三、四個月後，懷有二胎身孕的陸氏芬再次返回店裡做服務員，快到預產期時又辭職回家生孩子；2018年10月，陸氏芬把兩個孩子交給婆婆照顧，三度返回「紅河谷1897」重操舊業，再次當起服務員。而每次返回店裡打工，都得到了老闆陳勇輝的接納。

在陳勇輝看來，錄用熟練的越南員工，於店家而言省去了培訓的時間，且工作環境並沒有太大變化，彼此也相對了解，工作起來輕車熟路，因而包括陸氏芬在內的數名越南籍女性員工，回老家結婚生子後返回工作，他都持歡迎態度。而於陸氏芬等重新返回店裡工作的越南員工而言，在河口打工的收入以人民幣計算，每月較在老家做同樣的工種多出數百元。

鄰近關口 回家不誤工作

不僅如此，陸氏芬等雖在異國打工，其實離家並不遠，可以時常回去探望家人和孩子。陸氏芬在越南的老家距河口僅40公里左右，除了固定的休息日，餐廳分為兩班的工作，時間也較寬鬆，下午4點下班後，陸氏芬過境在老街騎上電單車，一個小時就可以回到老家；而老街一河口口岸15小時通關，夜間11時前由老家返回河口，也不耽誤翌日上班。

越南美食「鮮酸香」

「越南美食從口味、擺盤上，都有法餐元素，也有中餐的影子。」陳勇輝介紹，越南美食口味酸甜微辣、葷素搭配適度，少油少鹽、營養均衡，不易發胖，頗受年輕人和女性歡迎。陳勇輝開在昆明的兩間店力推越南菜，因此常常客滿。

越南小吃和越南菜是中南半島國家中最具特色的美食之一，講究清爽精緻、陰陽調和。越南氣候較熱，所以越南菜以清淡為主，糅合了中國、泰國、馬來西亞、法國等國的飲食文化，烹調最重清爽、原味，以蒸煮、燒烤、燜爛、涼拌為主，熱鍋爆炒者較少，油炸或燒烤的菜，則配以新鮮生菜、香菜、薄荷、鳳梨等生吃蔬果，清爽而不油膩。其賣相更是吸取了法式大餐精工細作的風格，手藝細緻精巧，頗具文化色彩。與其它東南亞料理相比，越南菜口味更顯清爽順口；與中餐相比，越南菜又多了一抹異國口味。

地道小卷粉口味多多

「來到河口，越南小卷粉是不可錯過的道地小吃。」以精選大米加各色餡料，甚至包入整個荷包蛋製成的越南小卷粉，在當地又稱越南卷筒，上世紀曾隨滇越鐵路傳入雲南沿線，至今在滇越鐵路所經的蒙自、開遠、宜良、昆明均可找到經營越南卷筒的店舖。不過，或許是地域原因，河口當地的小卷粉似乎更地道：米皮透明、溫潤如玉、軟糯可口、米香撲鼻；餡料更是多種多樣，客人可依口味選擇；與其搭配的蘸料同樣別具一格，新鮮的小米辣用石臼舂細，佐上蔥花等當季配料，澆上秘製湯料，香氣四溢。



■推介越南美食的餐廳。



■越南卷筒粉皮薄如蟬翼。



■越南美食嘎拉肉。

「帶路」促進交流 帶出美食商機

「紅河谷1897」餐廳東主陳勇輝原是河口賓館的廚師，辭職從商19年，已先後在中國河口、昆明和越南老街開辦餐廳，其中河口和昆明的店主推越南美食，而開在越南老街的店，又主推雲南菜為主的中國美食，每間餐廳生意都非常理想，他將此歸結為「得天時地利人和」。

陳勇輝口中的「天時」，指中國提出「一帶一路」倡議，擴大對外開放，加上越南經濟發展，為他帶來許多商機。他分析說，「一帶一路」倡議得到沿線國家積極參與，促進中越兩國邊民往來、帶來更多遊客，催生商機，以他本人開設的餐廳為例，高峰時期河口店每天僅接待越南遊客就達400至500人，若算上中國和其他國家遊客則更多；而開在越南老街的紅河館，主推片皮烤鴨、汽鍋雞和野生菌火鍋等中國美食，30張餐桌的店面每天接待最少兩輪顧客，估計每日總客量達800至900人，多為越南

當地人。

兩大城市隔河相望

陳勇輝所說的地利，則是河口的區位與餐廳的地利。中國河口—越南老街是中越邊境較大的陸路口岸，而越南老街則為越北較大城市、老街省省會，兩座城市近在咫尺、隔河相望，且城市即口岸、口岸即城市，異域風情濃郁。近年兩地交通持續改善，包括泛亞鐵路東線雲南段開通，加上新的高速公路，使昆明至河口交通變得更方便，吸引大量遊客。而其餐廳位於口岸聯檢樓旁，更是盡佔地利，遊客無論從越南入境，還是從中國出境，均會經過餐廳附近。陳勇輝在河口的餐廳便曾接待來自香港、新加坡等地的遊客。陳勇輝相信，隨着

基建進一步改善，中國河口與越南老街的商貿、旅遊、人員來往可望更加頻繁。

越員工勤力識「執生」

陳勇輝開在國門旁的「紅河谷1897」餐廳僱用38名員工，當中25人是越南人，佔近2/3，既有後廚做菜的廚師，也有一線點餐的服務員，還有傳菜的小伙子；甚至連清理餐桌、洗碗等雜役，也有越南員工。除了越南員工的服務與越南風味美食搭配更能吸引客人外，還有越南員工勤奮、踏實，講衛生、愛乾淨的考慮。在陳勇輝眼中，越南員工尤其是女性踏實肯幹，手腳勤快；特別是顧客盈門時，只見她們來往穿梭，手腳不停，忙而不亂，還懂得互相補位；「越南員工的語言天賦也不錯。」不但能學會日常漢語，還會用拼音列印中文菜單。這是陳勇輝口中的「人和」。



■新鮮食材每天由越南小販運來。