Тайский стрит фуд. Часть 2 — уличные кафе

Продолжаем ближе знакомиться с тайской уличной едой. Прочитав статью вы поймете, почему обязательно нужно посетить уличные кафе Таиланда, что выбрать у них в меню и при чём здесь звезды Мишлен.

Приезжая в Таиланд впервые, туристы чаще всего питаются в заведениях при своём отеле. Но так как эти места рассчитаны на иностранцев, вкус блюд всегда адаптирован. Настоящую местную кухню можно попробовать только в тех местах, где питаются сами тайцы. Сегодня мы отправимся в уличные кафе.

Представляют они собой открытую или полуоткрытую кухню, возле которой ежедневно расставляют столы и стулья. Во время обеденных перерывов здесь можно заметить офисных работников, водителей байков, а также руководителей компаний и бизнесменов. Это привычное для них место, чтобы подкрепиться. Начинают работу уличные кафе ближе к обеду, некоторые открываются только вечером. Как правило, такие заведения являются семейным бизнесом и владельцы знают постоянных клиентов в лицо. Это создает ощущение дружеских посиделок, будто пришёл в гости к хорошим знакомым.

Чтобы понять, вкусно ли кормят в заведении, можно смело ориентироваться на количество тайцев за столами. Если в кафе людно, смело усаживайтесь и просите меню.

Первое уличное кафе Бангкока со звездой Мишлен

В Бангкоке есть уличное кафе, где готовят необыкновенный крабовый омлет. Это блюдо принесло широкую известность и популярность его хозяйке. Зовут ее Джей Фай (Jay Fai). Про женщину узнали далеко за пределами страны и даже Netflix снял про неё фильм. У дверей кафе выстраивается очередь еще до открытия. К Джей Фай приезжают топовые шеф-повара и известные люди со всего мира — Рассел Кроу, Марта Стюарт, Backstreet boys, John Legend и другие.

Особенность кухни заведения в том, что Джей Фай экспериментирует с классическими блюдами, подавая их в новом виде. Например, она придумала готовить рисовую лапшу со вкусом супа Том Ям. Сейчас эта одна из самых популярных точек тайского стрит фуда, которая помимо прочих заслуг получила звезду Мишлен. Это было первое уличное кафе, отмеченное такой наградой. Джей Фай больше 70 лет, но она до сих пор всегда находится в кафе. Миниатюрная женщина в лётных очках ловко подкидывает раскалённый вок с лапшой по сей день. Посещение ее кафе внесено во многие списки «Что нужно обязательно посмотреть в Бангкоке».