



韩国料理 随着韩剧落地生根



看过韩剧的人大抵知道一些韩国菜,而韩剧也确实带动了韩国料理的勃勃生机。最近新浪网上一个关于喜欢韩国料理的原由调查显示,有一半的人是因为看了《大长今》才喜欢上韩国的美食。虽然《大长今》早已从人们的大脑中掠过,可是韩国料理却在杭城落地生根。

有人说日本人很少有大胖子,因为他们用眼睛吃饱了:日本料理就像着和服的歌舞伎,值得欣赏。而韩国菜却像系着大围裙的邻家大嫂,值得亲近。其实,韩国料理似乎无外乎烤肉、泡菜、冷面、拌饭等,要说简单也蛮简单,但其工序和配料的讲究也是挺复杂的。

在这个炎热的季节,据说不少专做韩国料理的餐馆门口依然要排队等候。韩国菜似乎已经被杭州人欣然接受,并拥有了稳定的食客群。而那些熟悉得不能再熟悉的招牌菜也渐渐融入杭州人的口味。一边吃着料理一边想起电视里那些深刻而唯美的镜头,在这个季节未尝不是一件美事。



泡菜场景： 对不起我爱你

记得剧作家萧伯纳有一句名言：“没有比热爱饮食更真诚的爱。”这句话用在韩国人身上最恰当。韩国人家家家户户对“泡菜”情有独钟，几乎顿顿都离不开泡菜。无论是在韩式餐馆就餐，还是到韩国家庭中做客，每家餐馆或家庭的泡菜，味道都不尽相同，都有一手叫人品尝之后回味无穷的绝活。韩国男人极少在外人面前夸自己的老婆，惟有制泡菜这一例外。

经常可以在韩剧中见到女主角被辣椒熏得眼泪直流，只为男主角做一份泡菜的场景。不知你是否还记得《对不起我爱你》中那个天寒地冻的夜晚，恩彩和武赫一起制作泡菜？唯有那一个简单而充满生活气息的镜头，才有了这对深陷痛苦的人最真实的快乐和温馨。泡菜的作用也许仅在于此，最为朴实和纯粹。

辣五花肉场景： 再见了，悲伤

韩式烧烤不可不试，首先挑几款肉，如果价钱相同可要一份多款试试。用专供烧烤用的炉，只要铺上锡纸，把肉铺上便可慢慢烤了。韩式烧烤严格来说是“煎肉”，有点像新疆或者东北人的烤肉。肉

放在炉上的同时撒些调味料，不久肉在铁具上冒烟并吱吱作响，其美味已经让人心动。最后把肉夹在生菜中，加上葱蒜辣椒和味粉，包起来放进口中，荤素相得益彰。

金东万在《再见了悲伤》里的表演不知道迷倒了多少的粉丝，但是那烤肉却给我更为深刻的印象。在烟雾腾腾的气氛下，听着“吱吱”的声音，配上特有的酱料，那种感觉不言而喻。

石锅拌饭场景： 浪漫满屋

在《浪漫满屋》里，男女主角一旦吵架，智恩就会拿出各种“佐料”做拌饭，正所谓化悲痛为食欲。而当智恩和李英宰像两个幼稚园孩子般争着吃拌饭时，无限疼爱便借以一碗拌饭传递，温馨与浪漫尽显其中。

石锅拌饭是把已经煮熟的饭与各式配料如胡萝卜、蕨菜、桔梗、青瓜条、白萝卜、紫菜等覆在上面，再打上一个鸡蛋在中间，烧得差不多了端上桌来，趁着热气现场拌匀了。韩国饭的特点是味道浓鲜，且分量足够。难怪上开胃菜就是为了先开了胃，然后再放开肚皮吃。

紫菜包饭场景： 最后的舞请跟我一起

紫菜包饭总是会经常出现于初恋场

景，一来紫菜包饭做法挺简单，二来看上去小巧精致，难免让人想起情人节的可克力。柳真和池诚在《最后的舞请跟我一起》里面的紫菜包饭，你一定还记得吧？外出前柳真准备的紫菜包饭一开始池诚还以鄙视的态度拒绝，可是等柳真一走就大口朵颐，那样子很是搞笑很孩子气，但也许正是这样才招惹了那么多女孩子的喜欢。

紫菜包饭很像是便当或者点心，很方便携带。糯米以及它包裹的新鲜蔬菜，清爽略带甘味，是很多女生尝试做的小糕点。小小的紫菜包饭带着许多温馨的情节，也许在韩国人或者日本人带便当的习惯里会体现得更为深刻。

大酱汤场景： 结婚

韩国女人以做大酱为荣，大酱就是他们的国食，《大长今》里讲到有一年大酱变味，整个皇宫都乱了套。于是从医书《东医宝鉴》到内命妇的《饮食杂记》里，都少不了大酱的影子。宫女们为了改善大酱的味道，甚至想出在大酱里加木炭，在大酱里放入槐树花蕊、在野外做大酱祭。韩剧《结婚》里就有煮大酱汤的剧情，小小的生活化镜头，足以说明大酱汤在韩国人生活中的重要地位了。

杭城韩国食尚推荐

德寿宫韩国料理

地址：体育场路336号（靠近中山北路）

在杭州最有名的韩国料理店之一。石锅拌饭味道挺好，附送的几个小菜尤其好吃。烧烤闻着香，吃起来也不错，特别适合食肉动物。大酱汤定食有股浓浓的酱香，值得推荐。德寿宫的装修比较韩化，需要脱掉鞋子席地而坐的，只是夏天屋里的通风不太好，吃的时候总是烟雾缭绕。

推荐菜：石锅拌饭、大酱汤定食

韩国村

地址：中山中路479号

老板是传说中很帅的韩国人，电视放的也是韩国节目，客人也有很多韩国人。石锅拌饭挺不错，烤肉也够入味，不用沾酱就很好吃。送的韩国小菜很爽口，虽然量少但可以续盘。烤牛肉可以请服务员帮忙烤好，里面有金针菇和香菇，沾酱用生菜包了吃。店里的泡菜辣得很到位，纯粹的韩国味道。

推荐：泡菜

景福宫韩国料理

地址：西湖区黄龙体育中心恒励宾馆1楼

店内只做了一些很简易的装修，座位不多，比较朴素。五花肉沾上特制的酱，包上生菜，吃起来香而不腻，很入味。冷面的面条是用荞麦做的，很Q。这家店菜的品种要比其他的丰富些，还有三文鱼等生鱼片，价位中等。

推荐：五花肉

海棠花韩国料理

地址：平海路76号电影大厦10楼（靠近浣纱路）

人气还算旺，价格实惠，石锅拌饭五花肉味道都不错。如果是朋友小聚会，氛围还是蛮温馨和亲切的。各种烤肉挺入味，而且自己烤来比较有趣，但有食客反映店堂不够明亮干净，菜单有些油腻。

推荐：石锅拌饭

新罗韩国料理

地址：上塘路326号（靠近长板巷）

老板是韩国女人，店子挺大，经常有韩国人光顾。这里的火锅比较有名，牛肉火锅而味道不错，很很棒，价格也比前面的店要便宜，人均消费大约在40-50元左右。老板告诉说每家店的酱料都是自己配，所以从酱料可以吃出料理口味的最大区别。而烤肉的肉质也很关键，必须用北方的黄牛肉才行。这个小店的辣炒年糕曾经随着大长今的热播而热卖过，口味地道。

推荐：牛肉火锅