



来自釜山海边的味道

文、图 \ 小曲

作为韩国第二大城市、繁忙程度排名世上第五的天然港,釜山有它独具个性的传统滋味:海鲜煎饼、荞麦冷面、猪骨汤饭……过去的釜山大男人,“油瓶倒了都不会扶一下”,现在正日益温柔,竟还能料理出绝味泡菜鱼干!



皇家加勒比游轮缓缓停靠韩国釜山,四周青山起伏,环绕着一湾湛蓝海港。
李小姐已经在岸上等我。她明目皓齿,一口流利的汉语让人吃惊,笑起来相当可爱,原来竟是在釜山的第四代华人。
“饿不饿?”她问。
我是擅长客气的中国人嘛,当然说“不饿”。“既然不饿,那我先带你去海边。”

靠海吃海的釜山人

海东龙宫寺里惊涛拍岸,香火鼎盛。据李小姐讲,这里许愿相当灵验,然而我却对寺院墙下一排排的泡菜坛子和古老的石制厨具发生了浓厚的兴趣;不但如此,龙宫寺外的猫儿还特别多,因为附近渔村里一排排晾晒着的鱼干和一家家紧紧挨在一起的海鲜鱼酱的摊子,单是闻闻鲜咸味道,已经足够满足。
釜山四周海域有着极其良好的渔场,出产丰富鱼货,当地人吃海鲜就是家常便饭,料理方式却相当朴

素天然,比如把海鱼用盐调味晒干后煎着吃,或者用海鲜炖汤,又或炒着吃。
李小姐告诉我,釜山是朝鲜半岛地位非同一般的战略城市,别看它不如首尔出名,但来往的大人物实在多,釜山出名的海鲜煎饼,用青葱、辣椒丝和各种新鲜海鲜,加鲷鱼汤、鸡蛋和面,吃的时候蘸醋和酱油,过去就是专为达官贵人特地准备的,如今也成了平民的小吃。
传统釜山人和中国胶东人有点像,无论性格还是饮食,吃口也重,尤其喜欢吃面食,最爱把面和生豆粉混在一起揉制,擀成薄面饼后切成细面,煮熟后,放入鱼或蛤蜊炖成的鲜汤。唯一不同的是,除了葱蒜,釜山人还无比强烈地爱着辣椒,它几乎是无所不在的配角。
说实话,我越听越觉饿得不行。
生鱼片控的天堂
在釜山,若海鲜不是当天捕捞上来的、带着大海新鲜的气味,压根没资格称自己为海鲜,更要被渔市

里的大婶骂死。
对于见了生鱼片便走不动路的人来说,釜山的生鱼片物美价廉。金泉路美食城、比目鱼谷美食城、民乐生鱼片村,多大浦生鱼片中心、山城美食城、西面小吃胡同、松岛生鱼片村、扎嘎其生鱼片村、昌善洞小吃胡同、青沙浦生鱼片街……满城都是生鱼片的天下。
品尝生鱼片的代表性场所是广安里海边,民乐洞大街全都是生鱼片馆,而且每座建筑的一楼都是活鱼销售市场。比目鱼、鲷鱼等活鱼和海参、海鞘、鲍鱼等海产简直让人咽着口水目不暇接。
虽然内行人会根据经验决定选择哪些下手,但对于我来说,大多数海鲜的价格都比首尔等大城市便宜起码一半,没有什么好犹豫,爱吃什么就吃!
在一楼挑选完海鲜后径直上楼,进入做生鱼片的馆子,要上一瓶釜山著名烧酒“C1”,两个人花三万韩元就能用生鱼片填饱肚子,别害怕,三万韩元不过等于一百来块人民币而已。
除了渔村外,在扎嘎其市场、松岛、多大浦、尾浦等地也形成了大片的生鱼片村。价格同民乐生鱼片村没有多大差别,但在海边品尝生鱼片可以倾听惊涛拍岸,放眼无敌海景,与渔家大婶逗趣,令人回味无穷。
与街头名小吃缠绵
我之前就听说韩国男人大男子主义,但从李小姐这里晓得,釜山这里靠海,男尊女卑的观念较之其他地方更甚,过去,男人若是在家里帮老婆烧饭做菜,不但会被他的妈妈臭骂,更会被朋友们嘲笑。

“所以要是家里油瓶子倒了,他们都不会帮着扶一扶的。”李小姐咯咯笑着说,“现在不同了,随着观念的开放,文化的交流,年轻男人比以前温柔多了,我认识的很多不但下厨房,还是料理高手呢!”
的确,在BIFF广场附近,我看到许多男子陪女友或老婆逛街,有说有笑,还贴心地帮对方高高擎着紫菜包饭,或者糯米糖饼。
糯米糖饼因人气节目《两天一夜》的成员李升基的品尝而迅速出名,它是在煎好的糯米饼中间填上满满的坚果仁,再撒上蜂蜜做馅料,两面金黄,香甜四溢,只要900韩元,即便不是饭点,也总是要排长队。
如果一个糯米糖饼不够解馋,那就再来一纸杯还可以拌粉条,肉汤余熟的粉条上,搭配碧绿蔬菜和鲜红的辛辣酱,无论视觉还是味觉,都刺激无比。
李小姐推荐我尝尝釜山的油豆腐汤,看看它和上海的有什么不同。在宝水洞旧书胡同对面的富平市场里,“外婆家的油豆腐涮锅”生意好得要溢出来,它曾得到过无数美食节目的肯定,名扬各地。
包裹着粉条、菠菜、蘑菇丁和各色馅料的油豆腐塞得满满当当,在热气腾腾的肉汤中煮熟后,用筷子拨开夹碎,加点辣料,与美味的鱼板和汤一起喝,真过瘾!
两个人,揣上5000韩元就横扫了釜山街头巷尾的小吃摊,从炒年糕到葱饼,从猪蹄到烤鱿鱼,从饥肠辘辘到撑得走不动。

海客乐8道环节 甄选真正的阳澄湖大闸蟹



海客乐是一家专门生产、经营以有机食品为主的高品质食品连锁专卖店,联手阳澄湖大闸蟹养殖专业合作社,并聘请业内知名专家王武教授为海客乐大闸蟹首席顾问,邀请经验丰富的袁道亮老师为品蟹师,采用多种方式来保证海客乐大闸蟹的高品质。海客乐以为消费者提供正宗优质的阳澄湖大闸蟹为导向,以打造消费者最放心的食品购买渠道为目标,从“保真”和“保鲜”两个方面,共设8道防火墙以加强质量管控。
第一,湖区选择,海客乐大闸蟹养殖基地位于阳澄湖水质最佳的东湖,水深1.5-1.8米,这个水深水生植物的光合作



用好,最适宜大闸蟹生长;同时湖底坚硬,有利于大闸蟹运动,并练就了大闸蟹锋利的爪子。
第二,在养殖过程中,不使用任何人工饲料,大闸蟹的饵料是小鱼和螺蛳,辅以适量玉米、黄豆、兰瓜等,体质弱的大闸蟹自然淘汰,物竞天择从而出品优质大闸蟹。
第三,大闸蟹出水后,海客乐只选择第一道最饱满的蟹源,同样的分量,其他大闸蟹与第一道选择的口感是不能比拟的。
第四,在选蟹方面,拥有20多年经

验的选蟹师沈师傅,曾经为前来阳澄湖考察的国家领导人选蟹,他只要手一掂,就可以精确地说出蟹的分量。
第五,海客乐还聘请了袁道亮老师为品蟹师,作为上海水产行业协会咨询服务部主任以及上海市食品协会专家委员会专家,袁老师具有多年品蟹经验,能够从外观和口感上分辨出阳澄湖大闸蟹和外地蟹,并且筛选出高品质的大闸蟹,保证送到客户手中的都是正宗优质的阳澄湖大闸蟹。
第六,特设海客乐阳澄湖大闸蟹专员对扎好的大闸蟹在发货前还要进行再次检查,做好质量把关,保证大闸蟹的品质。
第七,在大闸蟹整个生长过程中,海客乐都要对水质和大闸蟹进行不定时、不定期的抽样检测,更多一重的监管,只为让消费者少一分的担忧。
第八,在保鲜方面,拥有一套完善的操作流程,与最值得信赖的物流公司合作,确保当晚捕捞,次日便能到达消费者手中。

要想体验新鲜的美味,世界级的享受,到上海ifc商场无疑是第一选择。除了多间顶级食肆为顾客带来国际级精致美馐,多家升级版连锁餐厅,值得尝试。
金牛苑越南菜馆(Golden Bull Vietnamese Restaurant)在香港发展已有三十多年历史,是香港最有代表性的越南菜餐厅之一,曾入选港澳地区“米其林推荐餐厅”荣誉。越南美食灵魂——Pho(粉),无疑是食客在必点菜品之一。港星与日韩明星最爱的太和殿精致麻辣火锅(Taihodien Spicy Hot Pot Restaurant)在上海ifc商场开设内地第一家分店,除了带来台湾一流美食品味之外,更重要的是将“无酱料火锅”的概念带到上海,只用锅里汤料就可以做成美味酱料,成就了最讲究最地道的台湾式麻辣口味。风靡全球的时尚尊崇炉匠 炉端烧“清酒吧”(Takumi Robata & Sake Bar),热火朝天的用餐氛围,真假难辨的巨型黑松,点上一杯清酒,尽情享受俊朗威武的日本大厨以最传统的木柴呈上900℃炉火炭烤而成的时令美味。油脂丰厚的烤鱼之王金吉鱼、鲜甜味嗜黑毛猪、烤年糕都是人气推荐,而近期的松茸季更是不容错过。另外,银座梅林(Ginza Bairin)是拥有85年历史的日本东京银座著名名列猪扒专门店在上海开设的第一间专门店。店内选用的是加拿大黑猪肉,肉质与日本本土的鹿儿岛黑猪肉极为相似,质地柔软,肉质带甜,渗有淡淡酱汁香。三代秘传的酱汁,加了苹果、洋葱和番茄熬制,酸甜度适中,甘为猪肉的鲜美做陪衬。

港澳版米其林餐厅来了 阿拉的好口福到了