

品味突尼斯

文
程里

到了突尼斯,才发现当地在社会风俗方面也比较宽松,比如突尼斯允许饮酒。

说到突尼斯的民族食品,首推古斯古斯。煮好的古斯古斯,被很多人当成小米饭。其实,古斯古斯是用大麦做的,具体做法是:把大麦磨成粉,加上橄榄油、清水混和搅拌成面团后,放在筛子上挤压,通过筛孔掉下来就变成了颗粒状的古斯古斯。经常看到的烹饪方式是放在汤里吃,也可以和牛肉、羊肉、青椒、洋葱等放在一起煮。香香软软,沁润着所配食材的味道,当地人以此为主食。

作为一个深受伊斯兰教影响的国家,我们行程中的每一餐都是牛羊肉主打。牛羊肉的主要烹饪方式就是与番茄、胡萝卜、土豆一起炖。牛肉羊肉炖得酥烂入味,拌着浓稠的番茄汤汁,一看便很有食欲,吃到嘴里,肉的香味伴着番茄的微酸,烂而不柴。此外,出现频率比较高的就是烤鸡烤鱼,因为原料新鲜,基本都是原汁原味的烧烤,撒点盐吃,味道也不错。

突尼斯很少见绿叶菜,黄瓜、胡萝卜、土豆、番茄和西兰花,都是用清水煮熟。另外还有一种突尼斯特有的蔬菜,这种蔬菜产于地中海地区,名字却叫朝鲜蓟,不知道和朝鲜有什么关系。其形状像是含苞未放的荷花,只是花瓣更小更多,颜色为绿色。纵向一切为四后煮熟,入口有一股咸咸的味道,夹杂着植物的气息,但过一会,舌尖竟有丝丝回甘。虽然游客少能接受这种口味,朝鲜蓟确实深受当地人的喜爱。

酒店里的早餐则更偏西式一些,也许因为法国和突尼斯之间的保护国关系,突尼斯的法式面包及甜品深得法国人真传。每天早餐都有法棍、可颂、可丽饼等典型法式点心供应。而每一餐的甜品也不含糊,各种蛋糕新鲜美味,种类繁多,尤其是巧克力泡芙让我惊艳,充满奶香。突尼斯也有自己的点心,简单地说,就是把我们的油条做成甜甜圈状。中国游客吃起这个,爱国胃终于得到了抚慰。而突尼斯的特色甜品则有点像我们的炸春卷,只不过馅也是甜的,非常甜。

突尼斯光照丰富,水果也不少,最常见的就是橙子和桔子,肉甜汁多。突尼斯的现榨橙汁性价比极高,鲜橙榨出,绝不掺水,价钱也很实惠。即使是在最高档的五星级饭店里,也只要3.5第纳尔,折合人民币14元。因为没有绿叶菜,在突尼斯的日子,橙子就成了我维生素的主要来源。而名气最大的突尼斯水果当属椰枣了,深褐色,细细长长,吃在嘴里像能吐出蜜来。

也许是季节的原因,我们倒没怎么吃到来自地中海的海鲜,本来定的地中海旅游的项目,因为天气原因不能成行,这意外地给了我们一天的自由时间。逛完了哈马马特的老麦地那,我们在地中海旁的一个咖啡馆坐了下来,点了地中海披萨,还有久闻其名的突尼斯薄荷茶。与欧洲的红茶不同,突尼斯的茶很甜,似乎是红茶里加了蜂蜜或糖,薄荷叶缓解了甜腻。也许突尼斯人就是因为每天都喝着这样的薄荷甜茶,吃着椰枣,才会这样地热情、快乐。喝着茶,看着蔚蓝的地中海,和当地人聊着天,我们就这样坐了一个下午。时间,是用来浪费的。

刀鱼宴
又上市啦!中国烹饪大师李兴福
操刀主理

良轩

茶陵北路10号(斜土路口)
电话:64047300,可泊车

束草、雪岳山寻宝

我们沿着环海公路一路向北,就来到了韩国东部海岸线北端的渔港——束草。既然是海港,品尝海鲜当然就成了必不可少的一站。和日本人一样,韩国人也特别喜欢吃生鱼片,只不过因为价格昂贵,没法成为家常便饭,但在盛产海产品的东海岸,终于可以放开你的胃,尽情享受啦。韩国人加工的生鱼片比日本要大些,因此咀嚼起来也更加过瘾,而且适合生吃的海产品种类也不计其数,除最普通的鱼类外,龙虾、海肠、海胆、各种贝类等等都有,特别是活吃章鱼,口感清爽,是一大特色。当然如果你不喜欢吃生,清蒸或煮的板蟹、帝王蟹、各色贝类以及烤鲑鱼或黄太鱼都是你的佳选。因为是韩国最北端的港口,地处寒暖流交汇处,这里的鱼类资源非常丰富。这里还是《蓝色生死恋》的外景拍摄地之一哦。

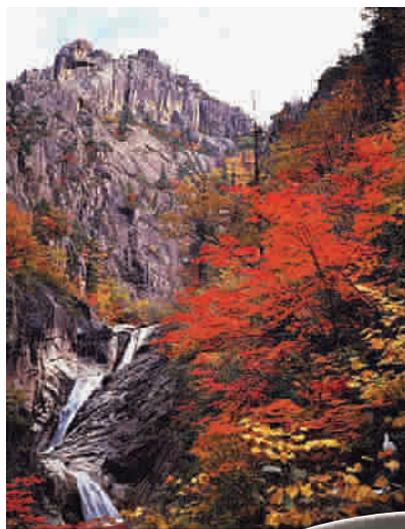
江原道是韩国最先开始迎接冬季也是冬季最漫长的地方。海拔1700多米的雪岳山,因为每年降雪早、山峰被大雪覆盖的时间长而得名,被称为韩国最美丽的山。雪岳山景区也是韩国最知名的滑雪度假胜地,不仅有雪岳山国立公园,而且遍布大大小小的滑雪场和度假村,是2018年平昌冬季奥运会的举办地。雪岳山的烤沙参、拌柚子凉粉、煎土豆饼、土豆饭,听起来就那么实实在在,它们汲取了大山的精华,没有各种五颜六色的食材搭配,是最健康有益的大自然的恩赐。得益于雪岳山良好的自然保护,这个地区采摘和种植的根茎类植物是韩国口感最好的,营养当然也没得说。韩国人每次来游玩,都要大堆地购买,塞满后备箱,回家与亲戚朋友一同分享。

春川鸡排晓天下

如果行程的最后还不忘去首尔享受购物的乐趣,那么春川一定是必到之选。大家因为《冬季恋歌》认识了这里,每年冬天不计其数的中国和日本的观光客蜂拥至此。春川代表性的料理是春川烤鸡排,就像重庆火锅店遍布中国的大江南北一样,春川烤鸡排这个名字铺满了韩国各个城市的大街小巷,特别是年轻人聚会聊天、饮酒畅谈的好去处。剔骨的鸡肉和卷心菜、胡萝卜、红薯等放在炭火的大铁盘上,动作娴熟的饭店主人会在你面前不断地翻炒,加上韩国特有的甜甜的辣椒酱,不出一刻钟,剩下的时间就留给坐在旁边直咽口水的你喽!吃完肉和菜先别急着结算走人,让饭店主人给你加一份米饭和紫菜,在铁盘里和没吃完的美味来个热炒,哇!不出五分钟就又变出一道喷香的鸡排炒饭。

韩国有一句俗语叫做“金刚山也要吃饱饭再去”,现在我们酒足饭饱,可以闲庭信步去寻找浪漫啦!

江原道,如果你是韩剧迷就一定记得那些唯美的场景:雪地、白桦林、大海,《蓝色生死恋》、《冬季恋歌》、《情定大饭店》。最新水木剧收视冠军《那年冬天,风在吹》中,树背着英爬上山顶,在寒风犀利的雪地里听树枝上雪花结冰后相互碰撞发出的“一万个风铃之声”……今天,我不想再多说那些浪漫故事,而是要带着大家,去品尝和体验这里美味质朴的饮食文化。

文
刁
军
龙

襄阳食松茸

道,相当于中国的省。江原道位于韩国的最东北角,地处太白山脉,傍山面海,山地的特点造就了居民坦诚淳朴的性格,体现在饮食上,一看就让你感觉到简单朴实,一尝就能体味其中饱含的热情好客。随着上海至江原道直航的开通,大约两个小时航程就可抵达襄阳机场。

襄阳虽然是一个小镇,人口只有3万,却因为雪岳山美景、襄阳松茸而闻名全国。平均1公斤要价30万-80万韩元的松茸对于一般韩国老百姓来说是很难品尝到的珍馐,常常被当作孝敬父母的礼物。襄阳松茸占全韩国生产量的30%,襄阳之所以盛产松茸,是因为全郡85%的森林覆盖率为松茸提供了良好的生存环境。在雪岳山的森林中,30年树龄的松树下被落叶隐藏的松茸,吸引着为一睹灵物而来的人们。《东医宝鉴》中提到,“野生松茸具有松树的香气,无毒,一直被视为蘑菇中的精品。”该书曾提到朝鲜王朝用松茸作为食疗的食材。由于此前很难找到,松茸被韩国人视为神秘而珍贵的东西。

这里特别想推荐襄阳附近的灯火餐厅,这里背靠小山,面朝田野,菜肴以深山松茸配烤牛里脊驰名,火红的炭火炙烤出的肉香让你早就迫不及待,嫩嫩的牛肉入口即化,加上松茸的松香在口中回味无穷。

韩剧《情定大饭店》就在襄阳的南崖港拍摄完成,可以顺道去转转。

地道小吃在江陵

韩国是三面环海的国家,坐着火车去看海是韩国恋人们最浪漫的举动。东海岸观景列车沿着58公里的秀丽海岸线缓缓前行,透过大大的列车车窗,东海的壮美一览无余。以前热恋中的男女们凌晨从首尔出发,坐火车到正东津正好看日出。这里也是吉尼斯世界纪录离大海最近的火车站。

正东津所在的江陵是韩国东海岸最大的海滨城市,作为古代交通要塞,江陵的历史遗迹众多,镜浦台、正东津、五台山、乌竹轩等等,韩国的特色美食豆腐杂烩、三熟鱼、腌明太鱼肠泡菜在这里都能品尝到。尤其要推荐的是鱿鱼粉肠,这道菜可是韩国内陆城市不容易尝到的美味佳肴。米肠是韩国的大众小吃,就像中国的麻辣烫一样大街小巷随处可见,它是将蔬菜、糯米和猪血切碎拌匀,灌进洗净干净的猪肠,放进蒸锅煮熟,切片后蘸上酱油或盐吃,味道极好,可以加入的材料多达30多种。但是在江原道,特别是在靠近海边的地方,当地人更喜欢就地取材,挑选上好的鲑鱼,除了上面说的馅儿以外,还可以加上豆腐和鸡蛋,甚至牛肉等一起切碎加料,放到鲑鱼里,用线扎好,放到开水中煮熟,时间一到,上等的美味就等着你开足马力,大吃一顿啦。米肠里富含维生素B、铁和蛋白质,蒸好的米肠还可以用其他烹饪方法继续加工,比如做成炒米肠和米肠汤等等。



江原道品浪漫