

一对韩国老夫妇在象山开了一家传统韩国料理。这家韩料店吸引了当地年轻的食客，很多在象山影视城拍戏的明星也频频光顾。

## A 海边的韩料店邂逅影视明星

“奶奶家传统韩国料理”开在象山县城新华路上的一个居民区，楼高大概四五层，楼上是普通住宅，一楼为店面房。料理店外面停放着三五辆电动车，顿显小城的随意、安逸。“奶奶家”韩文书写的招牌和木格子门面透出浓浓的韩国味道。

一走进店里，最显眼的是墙上和服务台上张贴的方方正正的明星签名，这令简朴的“奶奶家”星光熠熠，店里的服务人员告诉记者，这些都是明星在象山影视城拍戏期间，来店用餐时留下的签名。记者粗略估算，签名的至少有五六十位。有些明星知名度非常高。

“奶奶家”的老板吴东锡老先生用不太熟练的普通话告诉记者，第一位光临的明星是何润东，第一位韩国明星是韩彩英。他一一指给记者辨认，韩彩英留的是韩语。吴老先生说：“在象山拍戏的明星来这里用餐，一般都是本地人介绍的。”这么多明星，他记忆最深的是老乡韩国明星韩彩英。他们尝了店里的韩料后，都说很好吃。

## B 每盘牛肉都亲力亲为 为食客仔细烧烤

在店里消费的基本都是年轻顾客。

记者仔细看了菜单，品类和普通的韩料店区别不大，主要为烤类、油炸类、主食类、汤类等，像烤牛肉、泡菜饼、鸡蛋卷、糖醋肉、大酱汤等都是典型的韩国料理，品种较为齐全。

中午时分用餐食客较多，每桌烤肉吴先生都是亲力亲为，仔细烧烤。吴东锡解释，“烤牛肉价格不菲，每份100元，烧烤手法影响到牛肉的口味和营养。”吴老先生告诉记者，“韩国烤肉每片都很薄，宁波人喜欢烤到十分熟，很容易变焦。牛肉烤焦后口味不好，而且对健康非常不利。”烤牛肉对手法比较严苛，他都仔细给食客烤制，丝毫不马虎。而猪肉和鱼虾的烧烤相对简单些。

除了烤牛肉，店里的海鲜小葱饼、鸡蛋卷、大酱汤等都是人气爆款。记者随机采访了几位来店用餐的食客，几位小聚的年轻食客告诉记者，“这里吃到的海鲜大酱汤、炸酱面、泡菜等味道很正，和去韩国时品尝到的基本一样。”



# “奶奶家”寻找传统韩国料理味道

## C 进入厨房如同进入韩剧频道

店面采用木格子窗户，餐厅每一张木餐桌上方，都有一个排烟筒，吴老先生边打手势边解释，当时装修时，工人认为餐厅挑空很高，火锅或者烤肉的烟气都往上蹿，不会污染餐厅的空气质量。正式开业后，餐厅内还是有烟气，为了弥补装修时的疏忽，吴老先生立即到韩国购买排烟筒，他说，“附近一家火锅店老板看到后

非常满意，他们也安装了同样的排烟筒。”

餐厅的布局、细节都流露出韩国风格，墙上随意张贴的小画、贴纸非常温馨，而餐厅后面的厨房，储藏室里，几十个方方正正的收纳盒整整齐齐放在木架子上，各种碗碟、调料色彩丰富，灶台上有多灶眼，五六个砂锅、不粘锅同时开煮，看这架势，宛如电视机频道调到了韩剧。

## D 坚持使用纯天然制作的调料

和象山结缘，这可得到2000年说起。吴东锡是韩国釜山人，大学毕业后留在首尔工作，早年在韩国经营杜拉贸易有限公司，专门出口高档锅，并在家乡釜山开了家工厂。由于韩国人力成本高，他于2000年来到镇海骆驼投资办厂，生产不锈钢锅手柄。因为需要开模，认识了象山的朋友老陈，以后两家结下深厚友谊，每到暑假老吴的两个儿子常常结伴到象山老陈家度假，和老陈家儿子陈辉结下兄弟情义。对于最近十多年的变化，他感慨完全超出当时来创业时的预计。后来，他的两个儿子先后到上海留学。

随着年龄的增大，“爷爷”吴东锡萌生退意。他发现象山的城市风格很像釜山，尽管餐饮店不少，但独缺口味地道的韩国传统料理店。

“这里有认识了十多年的朋友，象山的店面房租也较便宜。”最终料理店落脚象山新华路。

这家店于2015年10月开业，老夫妇坚持使用纯天然制作的调料，食客来到“奶奶家”，就是回家，让他们吃到自然味道的食品。店里的调料多数从韩国采购，有些则是自己调制，像芥末酱就是吴老先生的太太朴苔顺自己手工调制的。这样尽量保持菜品口味的

## E 两地食俗食材不同，餐厅和菜品也各有特色

说起两地的餐饮，吴老先生认为差别还是挺大。这里的餐饮店菜品种类很多，而韩国餐饮店更为专一，比如烤肉店只卖烤肉，朋友聚会会上五六份牛肉和啤酒，而这里的食客则喜欢不同花色各点一份。他说，店里菜品有五六十种，包括烤类、主食、汤类等，如果在釜山开这么一家“大杂烩”餐厅，是很难被食客认可的。

其次，韩国料理的烹煮过程较长，很多看上去简简单单的菜品需要三天的准备时间。比如大酱汤的汤水需要提前准备，需要加入多种调料。煮汤时需要西葫芦、蘑菇、虾仁、贝壳类等十多种食材。韩料看上去简单，不过后厨的准备非常繁复。需要的食材种类多，烹煮的时间较长，而且对保鲜

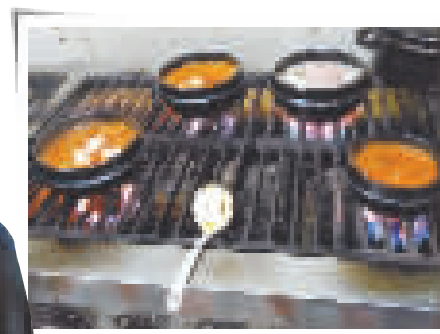
的要求又高，因此烹煮韩料很浪费时间。吴老先生认为，韩料的特点是食材丰富，营养比较均衡，符合现代都市人的饮食喜好。

尽管料理多数从韩国采购，不过，很多新鲜的鱼虾和蔬菜都是本地采购，因此有些菜品口味还是会有细微的差别。

比如，象山海鱼品种丰富新鲜度高，但是不适合生吃。偶尔有韩国朋友来访，吴老先生就会像在家乡一样，切生鱼片款待大家，象山新鲜的海鱼片成生鱼片后口味远逊于深海冷水鱼。他说，韩国的海鱼多是深水冷水鱼，肉质较硬适合生吃，而象山港的鱼肉质很嫩，更适合清蒸、红烧等本地的烹煮方式。



吴东锡老先生端上香喷喷的海鲜小葱饼。



同时开煮的五六锅大酱汤

### ■相关链接

## 韩国海鲜小葱饼烹煮大法

这道海鲜小葱饼很有历史底蕴，吴老先生说，这是釜山的一道特色点心，已有200多年的历史。以前，小葱饼只供皇室享用，1910年以后，才允许民间享用。因此，特意把这道韩国特色点心带到象山。

韩国海鲜小葱饼的烹煮对食材的要求非常高，小葱和米粉都是特定的地域种植的。相对象山的小葱和米粉口味略有差异，记者品尝后，感觉相当不错，煎熟了的小葱和鱿鱼、鲜虾仁、鸡蛋、米粉融合在一起，色香味俱全，而吴老先生还是轻轻的摇摇头，坦然告知，釜山的海鲜小葱饼更加美味。

对于这道皇室美食的家常做法，吴老先生边做边介绍。

一盘小葱饼需要新鲜鱿鱼四分之一，新鲜海虾仁15个，小葱10根，鸡蛋2个，黏性较好的米粉适量。

然后将鱿鱼洗净切丁，虾仁洗净，分别晾干水分。小葱洗净后，切成每段四五寸长，晾干水分。鸡蛋打匀。

取5勺米粉，加水搅拌，搅拌均匀一点，这样口感更好。

食材准备就绪后，用8寸大小的不粘锅加热，放入适量油。油温七八成热时，把长长的葱段放入略煎，然后均匀倒入拌匀的米粉。七成熟时翻面，把鱿鱼丁和虾仁均匀铺上，最后把蛋液浇上去。将熟时，再翻个面，略煎片刻，就可出锅。出锅时，虾仁、鸡蛋铺在上面，底层是绿色小葱，一盘色泽诱人的海鲜小葱饼喷香上桌。

作为主食，一盆小葱饼适合两人食用。

记者 谢昭艳 文/摄



正在煎烤的海鲜小葱饼