

吃透你了，首尔

GOTCHA·

SEOUL

美食侦探 / 系列

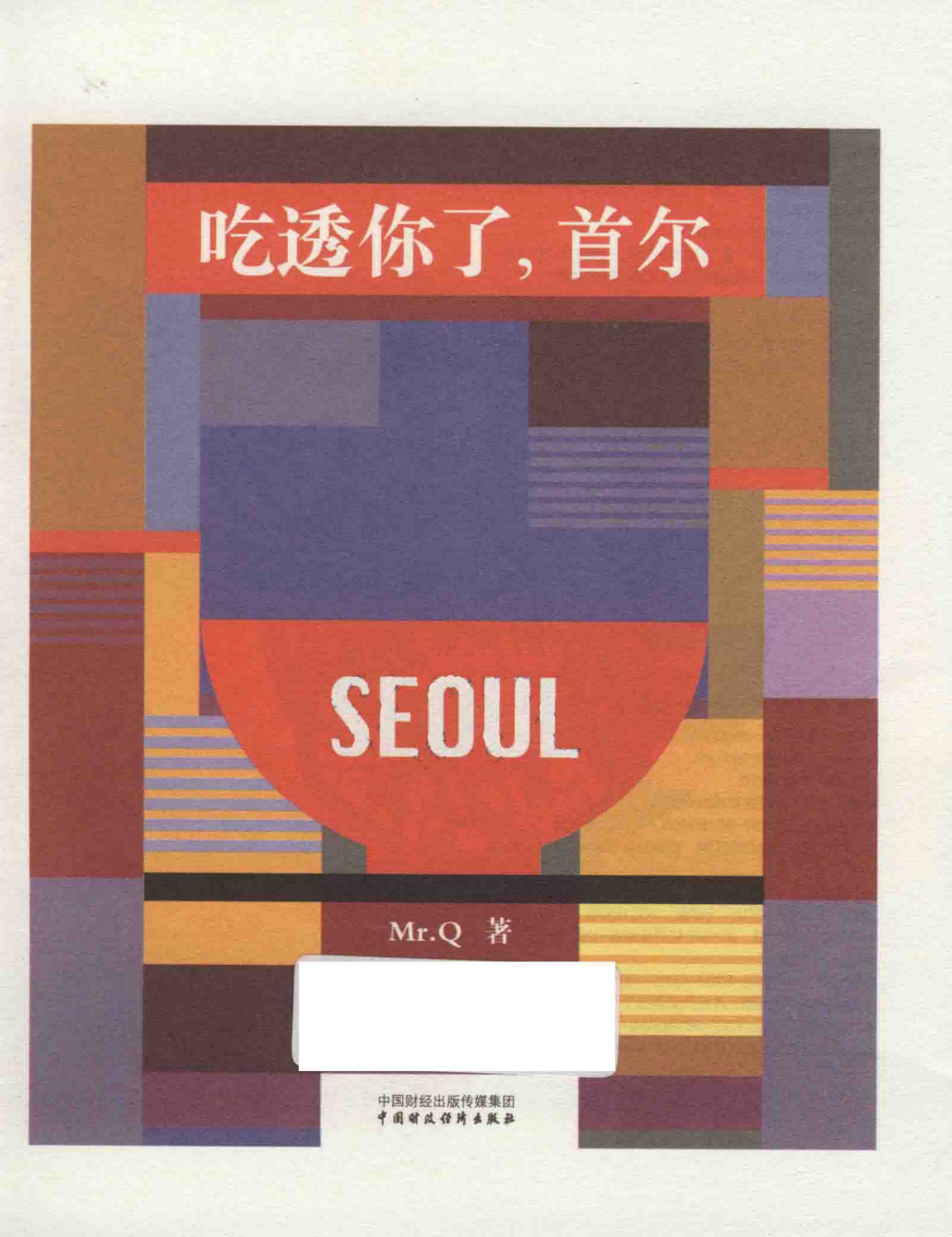
Mr.Q 著

Cheese Factory

Dasarang

구이가

中国财经出版传媒集团
中国财政经济出版社



吃透你了, 首尔

SEOUL

Mr.Q 著

中国财经出版传媒集团
中国财政经济出版社

图书在版编目(CIP)数据

吃透你了, 首尔/ Mr.Q著. -- 北京: 中国财政经济出版社, 2015.10
(美食侦探系列)

ISBN 978-7-5095-6297-0

I. ①吃… II. ①M… III. ①饮食-文化-首尔 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第159234号

责任编辑: 潘飞

特约编辑: 张芸 王雯倩

封面设计: 隋文婧 彭小飞

版面制作: 屈艳军

内页手绘: 徐洁漪 刘添琦

中国财政经济出版社出版

URL: <http://www.cfeph.cn>

E-mail: cfeph@cfeph.cn

(版权所有 翻印必究)

社址: 北京市海淀区阜成路甲28号 邮政编码: 100142

营销中心电话: 010-88190406 / 北京财经书店电话: 010-64033436

北京时捷印刷有限公司印制 各地新华书店经销

150×180毫米 32开 6印张 100 000字

2015年10月第1版 2015年10月北京第1次印刷

定价: 35.80元

ISBN 978-7-5095-6297-0/TS·0034

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

本社质量投诉电话: 010-88190744

反盗版举报热线: 88190492 88190446

吃透你了,首尔

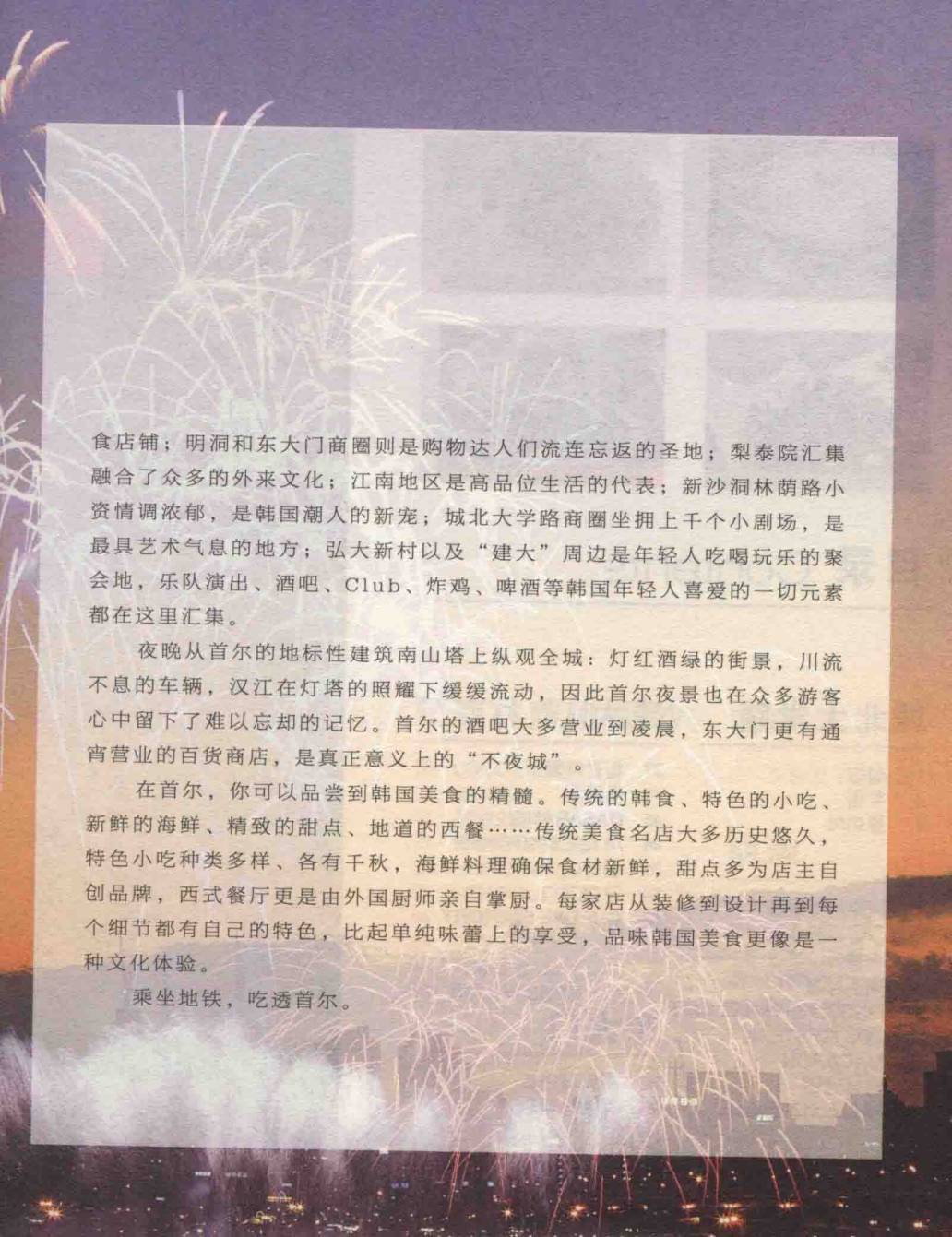


首尔的韩食之歌

首尔（Seoul）是韩国首都，亦是韩国最大的城市，世界十大国际都市之一。在2005年之前，它有另一个名字——汉城。在2005年11月，当时出任汉城市市长的李明博正式宣布将汉城更名为首尔特别市。首尔位于韩国西北部的汉江流域，位于朝鲜半岛的中部，是韩国政治、经济、文化中心。首尔拥有超过1000万的人口，占韩国总人口的1/4。首尔气候宜人，四季分明，是座一年四季均适宜旅游的城市。近些年因为韩流文化的发展，首尔每年也受到大量境外游客的青睐。首尔与中国仅有一小时的时差，所以也是很多中国游客出境游的首选之地。

如果说北京展现了中国古典文化的精髓，上海是中国经济快速发展的坐标，那么首尔则是一座“现代化”和“传统美”并兼的城市。高楼林立的都市中心穿插着古色古香的传统建筑，呈现出有缓有急的生活步调。干净空气，整洁街道，使很多人对首尔产生的第一印象就是“小清新”。

首尔特别市由25个区组成。每个区都有自己的特色和繁华的商圈。在首尔，地铁是最为广泛使用的大众交通工具，每个站名都有汉字和英文标示，方便各国游客搭乘。其中以市厅为主的商业圈，是世界最高数字化科技服务的展示区，也是韩国经济政治的中心区域；三清洞、景福宫、仁寺洞商圈散发着韩国古色古香的气息。这里还保留了最传统的韩



食店铺；明洞和东大门商圈则是购物达人们流连忘返的圣地；梨泰院汇集了众多的外来文化；江南地区是高品质生活的代表；新沙洞林荫路小资情调浓郁，是韩国潮人的新宠；城北大学路商圈坐拥上千个小剧场，是最具艺术气息的地方；弘大新村以及“建大”周边是年轻人吃喝玩乐的聚会地，乐队演出、酒吧、Club、炸鸡、啤酒等韩国年轻人喜爱的一切元素都在这里汇集。

夜晚从首尔的地标性建筑南山塔上纵观全城：灯红酒绿的街景，川流不息的车辆，汉江在灯塔的照耀下缓缓流动，因此首尔夜景也在众多游客心中留下了难以忘却的记忆。首尔的酒吧大多营业到凌晨，东大门更有通宵营业的百货商店，是真正意义上的“不夜城”。

在首尔，你可以品尝到韩国美食的精髓。传统的韩食、特色的小吃、新鲜的海鲜、精致的甜点、地道的西餐……传统美食名店大多历史悠久，特色小吃种类多样、各有千秋，海鲜料理确保食材新鲜，甜点多为店主自创品牌，西式餐厅更是由外国厨师亲自掌厨。每家店从装修到设计再到每个细节都有自己的特色，比起单纯味蕾上的享受，品味韩国美食更像是一种文化体验。

乘坐地铁，吃透首尔。



目录 Contents

城北大学路

- 1 설빙
- 4 학림
- 7 불이야

建大

- 37 듕감자탕
- 42 푸른채
- 45 DASARANG
- 48 ALICE'S KITCHEN
- 51 심마니
- 54 구이가
- 58 CHEESE FACTORY

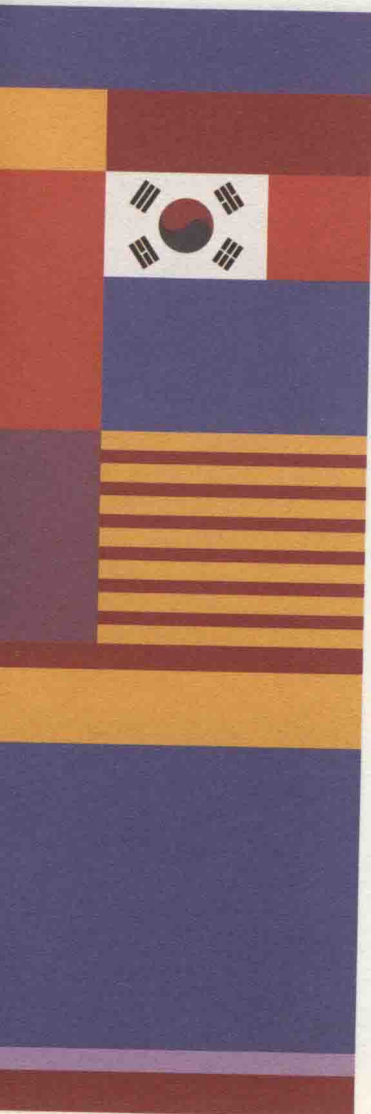
弘大

- 13 맥주창고
- 18 DINGDONG TRAVEL CAFE
- 21 TOKYO STEAK
- 24 MACARON
- 27 육쌈냉면
- 30 제임스치즈등갈비

东大门

- 62 제일제면소
- 66 강호동백정





江南林荫路/新沙 龙山

- 70 LOCO CURRY
- 73 마시찜
- 78 갯벌의진주
- 82 BANANA TREE
- 86 REMICONE
- 91 SCHOOL FOOD
- 94 열봉찜닭
- 98 더 꾸꾸미
- 101 시골밥상
- 103 BUONA SERA

107 노랑진 수산시장

明洞

- 111 송탄부대찌개
- 114 죠스떡볶이
- 117 신선설농탕
- 120 CHIR BEER PLUS
- 126 PHO24
- 129 32 PARFAIT



目录 Contents

三清洞/景福宫/仁寺洞

- 135 먹쉬돈나
- 140 토속촌 삼계탕
- 143 고궁
- 147 별다방미스리

市厅

- 155 본죽
- 160 유림면
- 163 만족 오향족발

新村

- 170 팔색삼겹살
- 176 춘천집닭갈비 막국수
- 179 서강팔경





설빙

商家信息

地址：钟路区东崇洞1-52

交通：乘坐地铁4号线到惠化站1号口，步行2分钟

营业时间：24小时营业

人均消费：45RMB

属于韩国人的传统小清新甜品



说起冷饮甜品，应该没有哪个国家的人能像韩国人这般热衷了。各式各样的刨冰、冰淇淋、甜品店如雨后春笋般在首尔各个商圈交替冒出。与中国人喜好热饮讲求养胃必求暖的习惯不同，韩国人一年四季都很喜欢喝冷饮。即使在严冬，餐馆里也准备着冰水供大家免费饮用。因此，刨冰和冰淇淋的专卖店也是随处可见。在如此众多的品牌中，来自釜山的설빙（雪冰）却是最有韩国特色的。

大学路是首尔小资青年们观看戏剧探讨艺术的圣地，充斥着文艺的气息。地处大学路商业区的这家分店，用高吊顶、落地窗，外加木质的桌椅，展现着现代化的韩国装修风格。설빙坚持“韩国人自己的甜品店”的宗旨，所有的食材均选用韩国产地，短短一年时间便在全国扩展到近200家分店。可见人气之旺！설빙的前身是2011年在釜山开设的年糕咖啡厅시루（笼屉）。店

主在日本期间学习了糕点制作，并独立开发出将韩国传统的年糕和刨冰结合起来的新口味甜点，最终在韩国成为热门话题，并迅速被推广至全国。

其秘诀除了年糕就在于其使用的“豆粉”。众所周知韩国人很喜欢吃年糕，在年糕里加入红豆沙再裹上一层豆粉，便制成了韩国传统的“豆糕”。每逢节庆日都可以看到包装精美的豆糕被用作送礼佳品，传统家庭的妇女甚至也会自己制作。因此，在刨冰中添加豆粉，口感则让人感到既熟悉又非常新鲜。其次，这里的刨冰不是单纯的沙冰和冰碴，因为使用了特制的制冰机，所以口感比“绵绵冰”还要细腻，入口即化。只品尝刨冰是丝毫没有味道的，好似一粒粒雪，之所以叫“雪冰”也是因为这里的刨冰如雪花般轻盈吧。此外，除了豆粉，还配有红豆沙以及年糕这些极具代表性的韩国传统食物。依个人

喜好的不同，还可以追加炼乳、芝士等配料。对于那些喜欢西点的年轻人来说，这里还有很多水果味的刨冰可供选择，虽少了豆粉的香甜，却多了水果本身的可口。설빙家的一份刨冰的分量基本足够两人分享，加之菜单种类居多，因此老少皆宜，口口相传。

说到推荐菜单，No.1莫过于原味豆粉雪冰，价格7000元韩币（约合RMB40元），纯粹的刨冰、豆粉和年糕，代表最传统的韩国味道，甜度也适中。

也可以选择红豆牛奶雪冰，其价格和原味相同，豆粉里多了红豆和牛奶，是韩式甜品和西式甜品的绝佳混合。

个人还非常喜欢奶酪豆粉土司，香喷喷热乎乎的烤制吐司中间夹着小块的年糕，在上面涂抹了蜂蜜再撒一层豆粉，覆盖上坚果和大枣，年糕的糯米香和面包的酥脆，再加上豆粉和蜂蜜的美妙组合，这又是一道让人吃过便无法忘记的美味。简单的搭配却很讲究营养的均衡，无论是作为下午茶还是餐后的甜点，40元左右

的价格都很合算。此外还有柚子、奶酪、香蒜、蜂蜜黄油等口味可以选择。

新出的鲜梅酸奶雪冰也非常爽口，深受女生喜爱。加入蓝莓、树莓和蔓越莓这三种新鲜莓子果实，混合在原味酸奶中，口感甜而不腻，维生素充足，清新又营养。

大学路的설빙是24小时营业，刨冰也是全年供应，如果你有机会来韩国旅游，可以在逛街之余休息的时候，选择来这里品尝一下韩国人喜欢的刨冰。相信你会也很喜欢。



美食推荐

原味豆粉雪冰
红豆牛奶雪冰
年糕奶酪吐司
鲜梅酸奶雪冰



학림

商家信息

地址：钟路区明伦4街94-2，2F

交通：乘坐地铁4号线到惠化站4号口，步行2分钟

营业时间：10:00~24:00，春节当天休息

人均消费：40RMB

复古咖啡味道，怀旧唱片调调

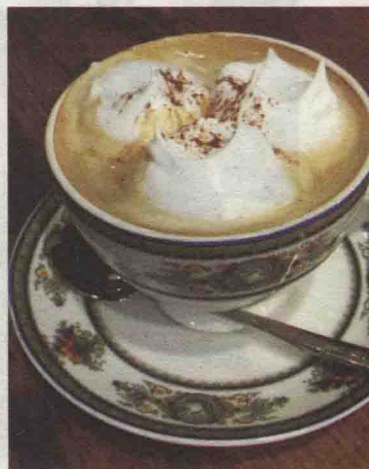
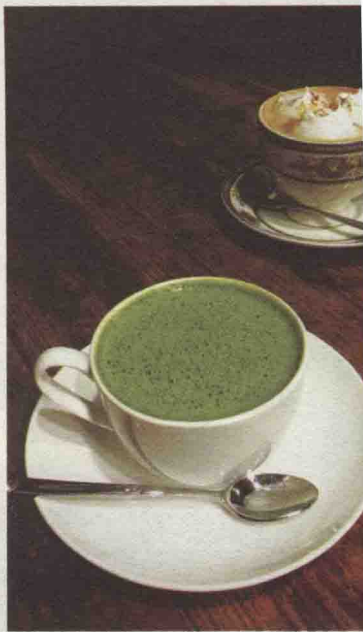
说到这家名为학림（学林）的咖啡店，最近可是着实火了一把。2014年红遍大街小巷连我外婆都知道的韩剧《来自星星的你》中，金秀贤主演的都教授和他唯一的挚友律师先生下棋、喝茶、谈人生的地方，就是这里。因此，这一家纯复古风的老店一下子迎来了各国的观光客。前段日子我妈妈来韩国玩的时候，我还特地带她来了这里。虽说학림因为韩剧火了起来，但如果没有值得人称赞的特色饮品，恐怕也是难以为继的。

학림开业于1956年，是一家历史悠久的咖啡店。那时的首尔还叫作汉城，学林也不是咖啡馆，而叫다방（茶馆）。20世纪50年代正是韩国学生运动蓬勃发展的时期，大学路附近的大学生就把这里作为交流和抒发鸿鹄之志的地方。其特别的装修风格和陈列摆设，也深受艺术界人士的偏爱。虽说近期才在海外有了知名度，但历经60年的风风雨

雨，它无疑是韩国咖啡文化以及小资生活发展轨迹的“见证人”。现如今，학림已经进化为提供高品质咖啡和鉴赏传统古典音乐的咖啡厅，顾客遍布各个年龄段。

학림的店面不大，但其错层式的设计却很好地利用了空间，显得通透敞亮。墙上贴满了20世纪六七十年代的电影海报和明星照片，泛黄的纸张，脱落的一角，时光的痕迹无处不在。对于我这个怀旧的巨婴座而言，对这些都喜爱到无以言表。店内收藏了很多旧书、旧杂志，还有2000余张旧唱片，大多数都是欧美音乐，我还意外地发现了邓丽君的唱片——这个曾流行在大街小巷的“靡靡之音”。

학림坚持供应香浓味美的高品质咖啡，因此特别在咖啡厅附近建造了一间咖啡豆烘焙工作室，对来自世界各地的名优咖啡豆进行严格筛选和精心配制，在严把质量关的同时提高咖啡的品质。因此这里除



了咖啡，也出售优质的咖啡豆，喜欢咖啡的朋友可以把它带回家。

维也纳咖啡和酸奶芝士蛋糕为佳荐。不同于摩卡咖啡只层甜腻的奶油，维也纳咖啡只点缀了三小块植物奶油，香醇而不腻，很好地起到了调节咖啡原豆苦涩的效果，喝起来更像是拿铁和玛奇朵中和后的味道，更多了份浓郁，多了份丝滑。而酸奶芝士蛋糕则是喝完咖啡后最佳的调节品，是酸奶

和奶油的完美结合。还可以选择蓝莓或者草莓作为搭配的酱料，丝丝凉意入口即化，十分爽口宜人。店主还很有心地印上去了一只小兔子的图案，这样的细心给人带来些许暖意。

학림还出售啤酒和葡萄酒等酒类。店内珍藏着自1988年开始使用的芳名录，其中收录了不少艺术家、政治家等诸多不同身份来访者的留言。不知道伴随학림一起走过这些时光的老顾客们，又是怎样怀念着

那时意气风发的自己。一本又一本的芳名录里，字里行间无不在表达各种美好的心情和对生活的热爱，也让我更加体会到학림无可取代的意义。

美食推荐

维也纳咖啡
酸奶芝士蛋糕
皇室混合咖啡





불 이 아

商家信息

地 址：钟路区东崇洞25-10

交 通：乘坐地铁4号线到惠化站1号口，步行4分钟

营业时间：11:00~23:00

人均消费：110RMB

比正宗更耐人寻味

불이아(弗二我)是一家不可多得的正宗川味火锅店,这个正宗不仅体现在室内装潢、品牌理念,更包括配菜的种类、样式以及原汁原味的火锅底料。“弗二我”的品牌含义为“第一无二的我”,意指指标新立异、特立独行的存在。불이아对待客人犹如待自

己家人一般情真意切的经营理念,通过火锅这个媒介来到了韩国,也一并带入了博大精深的蜀地文化。

불이아在韩国共有七家分店,分别是弘大本店、江南店、大学路店、蚕室店、釜山店、济州店和驿三店。2011年初,불이아의第三家分店落户

大学路,据说该店的厨师来自中国重庆,难怪这里的味道能勾起我思乡的情怀呢。

进入店面,随处可见浓郁的中国元素,从八仙桌椅到典雅屏风,从汉书匾额到精致盆景,无一不强调着中国韵味。大学路店分为室内和室外两部分,还特意入乡随俗地增

