時光的味道｜歡慶中秋

miss KOREA BBQ 品味家鄉風味



烤牛肉（missKOREA BBQ提供）

對於 Ara Cho而言，韓國的秋季豐收節，讓她想起了母親的廚藝，以及被期待回家時的那份溫馨。

【看中國記者Nadia Ghattas採訪報導】有些節日是通過氣味體現的。對Ara Cho而言，中秋節承載著隨蒸汽升騰的松針香氣、平底鍋中逐漸呈金黃色的牛肉，以及親人們聚集在她童年故居時那熟悉的聲音。

「我印象最深的是，」missKOREA BBQ首席執行官Ara Cho說道：「那種『大家都期待你回家』的感覺。在你抵達之前，就有人一直在為你做準備。」

這種被期待的感覺裡蘊含著溫情。在互相問候和分享第一口美食之前，有人已經花了好幾個小時準備飯菜，並在餐桌上為你留好了位置。

中秋節（發音為「choo-suhk」）是韓國的中秋豐收節，常被稱為「韓國感恩節」。家人們返鄉，為豐收感恩，並祭拜祖先。按照傳統，人們會為「祭禮」（charye，即祖先祭祀儀式。）準備食物，隨後全家人一起分享。

在整個韓國，返鄉的人潮和擺滿時令美食的集市都預示著節日的到來。這些美食中包括鬆餅（songpyeon），一種呈半月形、內含餡料的小米糕。趙女士回憶起曾坐在母親身旁，兩人一起將麵糰折疊並封口的場景。

餡料包括：芝麻、黑豆或栗子。用松針蒸製後，年糕便散發出淡淡的森林清香。做好後，全家人會與鄰居們分享——製作的過程帶來的喜悅，在分享中得以延續。


missKOREA首席執行官Ara Cho與主廚Gonghyun Kim。（Nadia Ghattas/Vision Times）


標誌性的missKOREA BBQ拼盤。（missKOREA BBQ提供）

她母親做的「煎餅」是另一種關懷的表達。將薄切的牛肉片裹上麵粉、蘸上蛋液，小火慢煎至金黃。辣椒和蘑菇帽裡塞滿了牛肉、豆腐和蔬菜。這些菜餚擺在一起，構成了一盤色彩斑斕的佳餚，趙至今仍將這盤菜與母親的關懷聯繫在一起。

更豐盛的中秋盛宴還包括慢燉牛肋排（galbi-jjim），以及多種風味的韓式煎餅。有些家庭的餐桌上還會擺上芋頭湯（toranguk）和調味牛肉蔬菜串（sanjeok）。梨、蘋果、紅棗和柿子，則為這頓盛宴增添了秋收的甘甜。

在missKOREA BBQ餐廳，這些童年記憶中的味道，成為了對紐約食客的溫馨歡迎。這家餐廳成立於2009年，至今已為食客服務了約17年。如今，趙女士與七位主廚通力合作，將母親節日餐桌上的佳餚融入餐廳的中秋節特別菜單中。

「有時，食物能比我更迅速地詮釋一種文化，」她說。這種個人情感紐帶同樣指引著BUEOK——其名稱在韓語中意為「廚房」。對趙女士而言，它源於那些通過日常餐食默默表達關懷的時刻：上學前準備的便當、冰箱裡留下的配菜，以及漫長工作日後烹製的晚餐。


鮮嫩的燉牛肋排（Galbi-jjim）（missKOREA BBQ提供）

她解釋道，在韓國，「你吃過飯了嗎？」這一問，往往比「你好嗎？」更能傳達出關切之意。BUEOK的口號「從我的廚房到你的餐桌」，將這種精神融入每一餐——一份健康而熟悉的料理，是專為某個人精心準備的。

對趙女士而言，這就是中秋節每年秋天帶給她的那種感覺：有人惦記著你，為你做飯，並等著你回家。

一道熟悉的菜餚在餐桌上傳遞，那一刻，從童年到今天的歲月彷彿靜止了。母親的廚房，又近在咫尺。


多種風味各異的韓式煎餅。（Nadia Ghattas/Vision Times）

來自Ara母親的廚房，Cho記憶中的菜餚的簡易烹飪指南。

牛肉煎餅（Yukjeon）：

將極薄的牛肉片用鹽和胡椒調味。輕輕裹上一層麵粉，蘸上打散的雞蛋液，放入少許油中煎至金黃且完全熟透。

餡辣椒煎餅：

將韓國辣椒縱向對半切開，去籽。填入調味過的牛肉末、豆腐、切碎的蔬菜、大蒜和芝麻油。在填餡的一面輕輕裹上一層麵粉和打散的雞蛋液，然後小火煎至金黃，且餡料完全熟透。

餡料蘑菇煎餅：

將相同的餡料舀入蘑菇帽中。在填餡的一面輕輕裹上一層麵粉和打散的雞蛋液，然後用小火煎至蘑菇變軟且餡料完全熟透。

鬆餅：

將準備好的芝麻、豆沙或栗子餡料包裹在米麵糰中，將餅捏成小月牙形。傳統上，鬆餅會在松針上蒸製，以增添清雅的香氣。

missKOREA BBQ 餐館地址：

10 West 32nd Street, New York, NY 10001

網址：https://misskoreabbq.com

電話：212-594-4963

文章圖片：missKOREA提供

