韩国美味糕点：不止年糕，品味首尔街头巷尾的甜蜜诱惑

在许多人眼中，提及韩国的美食，可能首先浮现的是烤肉、炸鸡、泡菜，但实际上，韩国的糕点世界同样精彩纷呈，藏着不亚于正餐的诱惑力。从历史悠久的传统韩式点心，到融合现代创意的精致烘焙，韩国的美味糕点早已走出本土，成为不少美食爱好者热衷探索的对象。尤其是在首尔这样充满活力的都市，无论是街头小店还是网红咖啡馆，都能寻觅到令人垂涎的糕点，它们不仅仅是甜品，更是承载着韩国文化和生活气息的独特风味。

传统韩式糕点的经典韵味

韩国的传统糕点，在韩语里常被称为“ 한과 (Hangwa) ”，它们的历史可以追溯到古代，是韩国饮食文化的重要组成部分。这类糕点大多选用天然食材，口感丰富，造型别致，往往带有朴实而精致的美感。其中最具代表性的当属“ 年糕 (떡, Tteok) ”系列。但韩国的年糕绝非我们想象中只有艾草或红豆馅的简单模样，它的种类繁多，制作方法也多种多样。

最常见的年糕之一是“ 松饼 (송편, Songpyeon) ”，通常在秋夕（中秋节）制作，将糯米粉团捏成半月形，包裹着芝麻、豆沙、蜂蜜等馅料，然后蒸熟。外形像一轮弯月，寓意圆满。还有“ 印糕 (인절미, Injeolmi) ”，将蒸好的糯米饭捣至黏糯，再切成小块，裹上炒熟的黄豆粉，口感软糯香甜，带着黄豆粉独特的谷物香气，是很多韩国人从小吃到大的味道。此外，“ 药果 (약과, Yakgwa) ”也是一种非常受欢迎的传统糕点，用面粉、蜂蜜、芝麻油等炸制而成，口感扎实，甜而不腻，在过去是只有贵族才能享用的点心。这些传统糕点，虽然制作相对耗时，但其蕴含的匠心和历史韵味，是其他糕点无法比拟的。

潮流烘焙的创意碰撞

除了传统糕点，近年来韩国的烘焙界也涌现出大量创意十足的甜点。这些新式糕点往往受到西式烘焙的影响，同时又巧妙地融入了韩国本土的食材和审美。在首尔的弘大、江南等地，你会看到各式各样的网红甜品店，它们以独特的造型、丰富的口味和精致的摆盘吸引着年轻一代。

例如，各式各样的“ 马卡龙 ”在韩国被赋予了新的生命。除了经典的口味，韩国的烘焙师们还会推出许多季节限定或话题性十足的口味，像是融入了芝士、抹茶、紫薯甚至辣椒等元素的马卡龙，总能带来惊喜。同样受欢迎的还有“ 蛋糕卷 (롤케이크, Roll Cake) ”。不同于传统的海绵蛋糕卷，韩国的蛋糕卷在外观和内馅上更加大胆。它们可能拥有鲜艳的色彩，比如用天然色素染成的绿色（抹茶）或粉色（草莓、覆盆子），内馅则常常是厚厚的奶油，或是加入水果丁、坚果碎，口感层次丰富。

近年来，“ 慕斯蛋糕 (무스 케이크, Mousse Cake) ”和“ 挞类 (타르트, Tart) ”也风靡一时。特别是那些造型精致、口味清爽的慕斯蛋糕，常常以水果为主要元素，口感丝滑细腻，非常适合在炎热的夏天享用。而各种水果挞、巧克力挞，则以酥脆的挞皮搭配香浓的内馅，成为咖啡馆里的经典搭配。这些潮流烘焙，不仅满足了味蕾，也满足了视觉的享受，成为韩国年轻人聚会、庆祝时的热门选择。

街头小吃的甜蜜变奏

在韩国的街头巷尾，除了炒年糕、鱼饼等经典小吃，也隐藏着不少甜蜜的糕点惊喜。这些街头糕点虽然不如高级甜品店那般精致，却有着亲民的价格和朴实的美味，是体验韩国地道生活不可或缺的一部分。

最不能错过的便是各种“ 甜甜圈 (도넛, Donut) ”。这里的甜甜圈并非只是简单的糖霜覆盖，很多店家会推出裹满奥利奥碎、奶油芝士、香蕉酱，甚至是海盐焦糖等多种口味，口感丰富，选择多样。还有

“ 鲷鱼烧 (붕어빵, Bungeoppang) ”，这种以鱼形为模具烤制的点心，外壳酥脆，内部通常是香甜的红豆馅，近年来也出现了许多创新口味，如奶油、芝士、巧克力等，使得这个古老的小吃焕发新生。

此外，韩国的 “ 红豆包 (단팥빵, Danpatppang) ” 也是街头常见的点心。与日式红豆包相似，但韩国的红豆馅通常甜度更高，有时还会加入切碎的坚果，增加口感。还有一些季节性的街头甜点，比如夏天常见的 “ 刨冰 (빙수, Bingsu) ”，虽然严格来说不算糕点，但其丰富的配料，如年糕、水果、红豆、炼乳，加上细腻的冰沙，也构成了一种清凉甜蜜的体验。这些街头糕点，虽然简单，却能让人在匆匆的旅途中，感受到一份简单而实在的快乐。

品鉴美味糕点的注意事项

在品尝韩国美味糕点时，有几点小贴士可以帮助你更好地享受这份甜蜜。首先，关于 “ 甜度 ”。韩国的糕点，特别是传统糕点，有时会比我们习惯的甜一些，这与其食材和文化偏好有关。如果不太能接受过甜的口味，可以优先选择一些以水果为主打、或是口感清淡的韩式烘焙。

其次，关于 “ 食材 ”。了解糕点的主要成分有助于做出选择。例如，很多传统糕点会用到糯米、黄豆粉、蜂蜜等，这些食材带来了独特的风味和口感。而现代烘焙则可能用到大量奶油、芝士、巧克力等。如果对某些食材过敏，在点餐时务必询问清楚。

再者，关于 “ 保存 ”。许多韩国糕点，尤其是鲜制的年糕和奶油类蛋糕，保质期较短，最好在购买当天或短时间内食用完毕，以保证最佳口感。如果需要携带，要注意防挤压和保持适宜的温度。

最后，关于 “ 品鉴场合 ”。不同的糕点适合不同的场合。传统韩式糕点，如年糕、药果，更适合搭配茶饮，作为茶点享用，能体会到其悠长的韵味。而新式烘焙，如马卡龙、蛋糕卷，则更常出现在咖啡馆，与咖啡、牛奶等饮品是绝佳搭配，适合作为下午茶或庆祝活动的点缀。

常见误区与解答

Q：韩国糕点是不是只有年糕？

A：并非如此。韩国糕点种类繁多，包括传统糕点（如年糕、药果、松饼）和现代烘焙（如马卡龙、蛋糕、挞类），现代烘焙在韩国也非常流行且极具创意。

Q：韩国糕点都很甜吗？

A：部分传统糕点和一些现代烘焙可能偏甜，但也有很多糕点注重食材原味，或使用水果来调节甜度，口味选择非常多样。

Q：如何在韩国购买到美味的糕点？

A：可以尝试当地的传统糕点店（한과
전문점）、大型超市的烘焙区、网红咖啡馆、以及街头小吃摊，根据自己的喜好进行选择。

韩国的美味糕点，就像是一扇窗，透过它，我们可以窥见韩国的饮食文化、生活方式和时尚潮流。无论是追求历史的沉淀，还是拥抱创新的活力，总有一款糕点能触动你的味蕾，带来一份简单而纯粹的甜蜜。