

用 匙

看《大長今》中，御廚煮給皇帝吃的東西，種類不夠豐富。電視製作者說考證過的，那麼，我在韓國的夜宴，比皇帝更好。

這話怎麼說？當年我被請到漢城的伎生館，每一位貴賓身旁必有個伎生，也等於日本的藝伎陪伴，她們穿著傳統的韓裝，服侍我們吃東西，通常是坐在右手邊。據說古時男人佩劍，放在左邊，萬一有刺客沖前，可即刻用右手拔劍抵抗。

好了，七八個賓客圍著長桌坐下，那張矮桌有六七呎寬，十多呎長。桌上擺滿了大碟小碟的食物。通常一個客人有三十樣配菜，加上主食、面飯及甜品，至少有二百多道不同的。

重複的也有，一個人一鍋的「神仙爐」，那就是把各種肉類和魚蝦滾在一塊的迷你火鍋，這種食物，在《大長今》中也出現過。

至於泡菜，數之不清，白菜、蘿蔔、青瓜，生蝦生蟹、各種貝殼類的海鮮，牛肉豬肉羊肉，燒烤的、白煮的和紅燜的。

印象最深的是新鮮的高麗人參，切成薄片，蘸蜜糖下酒。

喝酒之前，伎生喂你先吃一小碗粥來保護胃膜，粥是用松仁磨成漿汁後再熬米飯的，上桌時不會太燙，熱度恰好。

那麼多的食物，先吃哪一樣？這時你的眼光溜溜轉，停在一種你鍾意的，那伎生飽受訓練，即刻走過去掏了一些送進你的口中。客人自己不必動手，殘廢餐之名，因此而來。

主人若不出聲，伎生不會吃東西，看她們辛苦，堅持之下，她們才吃。我們說「舉筷」，她們卻是「舉匙」，因為韓國筷子用銀打出，雖然細，但甸重，韓國女人一向用不慣。

有一天，我在赤鱗角機場看到一個女的，抓著鐵湯匙扒飯吃，我說一定來自韓國，友人不信，上前一問，果然沒說錯。