

墊上運動

在韓國館子吃東西，叫一碗白飯。上桌一看，是裝進一個鐵碗，而且上蓋的。韓國的正統的餐廳，除了鐵碗，碟子、筷子湯匙，都是鐵打的。當然，最貴地方，不那麼寒酸，用的是銀器。韓國人結婚，親朋戚友也大多數送銀制或鐵制的餐具當禮。

為甚麼？有人猜說還是宮廷的傳統，用銀器可以禦防別人下毒，但是鐵制的又如何？

原來舊時的生活習慣，都是生活在炕上的，進食和睡覺，都在同一個地方。坐著的地下發熱，有塊蒲團墊住，屁股不會燒傷，菜肴米飯一冷，把鐵碗碟放在炕上，就能保暖。

用湯匙吃東西，和他們烹調的器具也有關係，像那個龜背的烤鍋，周圍有道坑。正宗的韓國烤肉絕對不是一片片燒的，而且醃制之後，整盆往龜背鍋上倒去。燒烤之餘，肉汁流入坑中，這時用湯匙去舀，淋在白飯上，飯更美味，再以筷子扒飯，就多此一舉了。

烤肉也只在一般的餐廳才出現，正式的伎生宴中，是在廚房烤後拿出來，不然搞得整間房子烏煙瘴氣，就

不高雅了。

天氣嚴寒，但並非每一種食物都是吃熱的。像面，就放冰進去冷吃。飯後，會來一碗甜品，那是用肉桂滾過的湯水，加糖，上面再撒一把松子，一面喝糖水一面嚼噬松子，又香又甜，冬天也照加冰冷喝。此物最能解酒，香港的韓國餐廳，高級的也有肉桂湯水供應。在鄉下友人家吃飯喝酒，夜深了，主人就把杯盤和矮桌收拾好，擦乾淨地板，鋪上蒲團，準備睡覺。被單比夏天的還要薄，其實根本不必蓋被，炕上傳來的熱氣已經足夠。地底下生火，也不一定均勻，有時火力會集中在一點，而你剛睡在上面，會感到很燙，睡覺前必有熱烈的墊上運動，疲倦了入眠，再燙也不怕了。