

新安村

韩国的料理总会会长，一定要请我吃饭。

「没有时间了，我都要跟随大队。」我说：「如果你一大早来接我出去吃早餐，九点钟送我回来，我答应你。」

果然，他真的清晨七点就来了，摸黑去到一个地方，车子停下，还要走一段小路才能抵达，首尔的旧区建在崎岖的山坡上，都是横巷，有了地址也不容易找。

看到招牌，写着字，我问女主人：「有没有中文名字？」

「新安村。」她回答。

会长解释：「新安是一个靠海的地区，我们的总理也是新安人，他常到这家店来，吃的是一种很细的海草，叫 **Mesangee**。」

我记得了，在海鲜市场中看过，一堆堆拳头般大的深绿褐色海草，像我们的发菜，就不知道怎么煮，今天有福享受了。

正菜还没有上桌之前，先来各式各样的泡菜金渍，泡的白菜，颜色深红，鲜艳得很，一看就知道与众不同，一定好吃。

菜牌上有种写着汉字「魷」的鱼，指着要一客，会长说：「你真会吃，这种鱼名贵得很，腌得好的一尾要七千多块港币。」

上桌，一片片像刺身的红色的鱼，就是魷了？吃进口，臭味刺鼻，辣味攻心。吃出来是我们叫魔鬼鱼的，韩国人把它腌了，就产生这种臭味，愈臭愈辣愈过瘾。

「魷鱼、老泡菜和咸猪肉一块吃，我们叫为『三合』，从前是皇帝吃的。」会长解释。最后是主角海草汤，只用生蚝、洋葱和蒜头熬出汤底，加大量海草，鲜甜得不得了。这种菜在香港吃不到，绝对值得一试。

地址： 152, Naeja-Dong, Jongro-GU, Seoul

Tel: 02-725-7744