

去不厭的韓國(上)

和

國內的好友組織了一個很小的旅行團去韓國。有人問：「又去韓國，不厭嗎？」

「不厭，你聽了我們怎麼玩，就知不會厭。」我說。

飛去首爾，從香港只要三小時，北京上海更快，一個到一個多小時就能抵達。

我的徒弟，韓國人亞里峇峇，已經在出口迎接，這個人性格極為開朗，笑話一籬籬，有了他，旅途一定不會寂寞，他是間大旅行社的老闆，但我一到他就什麼工作都放下，日夜陪伴，他說：「工作已是例行公事，有你到來才有機會偷閒。」

我們不放下行李，直奔市中心的舊區，那裡有家賣牛肉的百年老店叫「白松」，我最喜歡。覺得韓牛為最珍貴的食物，以前只有皇帝和士大夫們能享用，當今也不便宜，問韓國人最想吃什麼，他們的答案都是牛肉。

幽靜清雅的廂房外，掛着一副對聯：「一庭花影春留月，滿院松聲夜聽濤。」

韓國人以往都用漢字，幾十年前為了方便進入電腦年代，才廢除。我們覺得不方便，不像日本至今還保留着。

回答。

真是德政。

Check-in酒店，到了首爾，除「新羅The Shilla」之外不作他選。亞里峇峇說：「創辦人是三星公司的第一代，他特別相信風水，選了這塊福地，和其他酒店最大的分別是，晚上一定睡得安穩。」

沒他那麼說我感覺不到，就算他說了，我也感覺不到，一笑。其他，像窗外望下的風景、房間的舒適、工作人員的服務水準是一流的，毋庸置疑。

「到了這裡，一定得去咖啡廳喝一杯別地方沒有的鮮榨人參汁，加入蜜糖。」我說。

友人紛紛試了，都說很好吃。翌日一早去酒店餐廳吃飯，這裡的自助餐當然豐富，但我還是叫了韓國早餐，是一大盤的定食，什麼地道的韓國菜都有，那碗白米飯更是很香，不遜日本的大米。

吃完後友人觀光的觀光，購物的購物，新羅酒店離開新世紀百貨、明洞、東大門及南大門都不遠，各適其適，各人滿載而歸。我個人喜歡逛一家叫Nosh的，地下有家很有品味的喫茶店，用的銅杯銅碟無數，原來是示範，到了樓上，才是藝術家的工作室，裡面更擺滿大大小小的手工藝銅製品。我對韓國的這種傳統飲食器具迷戀甚深，這是我因為我數年前第一次吃飯時偶然把銅

肉上桌，只有兩款，其他配菜都是一大堆，第一道是清燉，肉和筋，一大鍋文火煮過夜，一點調味品也不加，旁邊放鹽巴和蔥段讓客人自添。原汁原味的大塊肉，又軟又香，大口啖之，再喝湯，過癮之至。

第二道接着上，是加了醬汁和辣椒煮出來的，伴着紅棗、松仁和栗子及雪梨，甜而不膩，加上微辣，澆上肉汁，更能吞三大碗白飯。

飽了，走了出去抽根小雪茄，在門口有個大煙灰缸，當今韓國已全面禁煙，街上也不能抽，只在看到可以丟棄煙頭的角落可以抽，大家也很守規矩。

「白松」資料：
地址：首爾鍾路區昌成洞135-1

電話：+82-2736-3564

門口停着輛流動小販車，載滿手製工藝品，稻草編織的刷子掃把、竹籬、藤籃子、「孫子的手」不求人搔背器等。友人看到一個小巧的竹亭子，是給鳥兒居住的，即刻買了一個。這種小販，在很多個國家已被警察抓走。

餐廳對面有條小巷子，是個小型的老街市，賣魚和肉及各種蔬菜，當今三月天，種類極多，韓國人習慣在春季吃大量的生菜，也有各種小攤子給年輕人吃辣粉條，我們已飽腹，沒有停下來。

「這種老街市，怎能生存？」我問亞里峇峇。

「方圓三百米內，政府規定不能開超市，也不允許有什麼便利店。」他



匙碰到了銅碗，發出叮——拖得長長的一聲，好聽又有禪味，從此不罷休，書桌上也放了一個銅碗和一支銅匙，寫稿寫得悶了，敲它一下，打破單調。

「Nosh」資料：
地址：首爾鍾路區通仁洞118-9
電話：+82-2736-6262

午飯去吃醬油蟹。早期大家還沒那麼欣賞這道菜，後來流行起來，連香港的韓國餐廳也供應，多數是延坪島空運過來，在「大瓦屋」這家人可以吃到最新鮮肥美的，當今已成為首爾的熱門餐廳，遇到不少來自香港的旅客。

老闆是一位文雅的儒士，喜歡穿傳統韓服，已是老客人了，當然訂到了廂房，牆上還掛着我早年來時時的報導，醬油蟹上桌，飽滿的肥膏黃得鮮艷，一

看就誘人。因為生意好，不惜工本挑選最肥美的螃蟹，又天天新鮮醃製，味道不會過鹹。

每人一隻，先將膏吸了，再吃肉，最後把白米飯放進帶膏的蟹蓋內，用匙羹攪拌，才一匙匙吃進口，這種傳統的吃法，外國老饕都已經學會。

還有數不清的配菜，另叫了「三合」，是肥豬肉、醃魔鬼魚和老泡菜一起夾着吃的，需要培養味覺，才能欣賞醃魔鬼魚那股強烈的味道。

「大瓦屋」資料：
地址：首爾鍾路區昭格洞122-3
電話：+82-2722-9624

壹週刊