

日期：2006年09月16日

鮑魚宴

韓國人結婚，多到濟州島渡蜜月，而能下榻新羅酒店，一生就無憾了。

住是絕對沒有問題，至於吃呢？

濟州四處臨海，水產豐富，刺身當然新鮮了。鮑魚最多，其他地道食物有刀魚南瓜湯、濟州辣湯、魷魚湯、海膽湯和馬尾藻湯。

野雞當今已是養殖，有涮野雞火鍋，但濟州出名的是它的黑豚，肉質不遜日本的，吃法有紅燒後切片和燒烤。

第一餐吃的是鮑魚宴。抵達餐廳時桌子上已經擺滿了飯前小食：金清泡菜、海草泡菜、醃蔥蒜、白灼魷魚片、煎魚餅、芝麻炒洋蔥等等，不下十多種，都是免費供應。

接着上的一大碟鮑魚刺身，別急着吃它，先享受那道小鮑魚海鮮沙鍋，用黃豆醬滾小鮑魚五六個，加上大蝦、蛤蜊、魷魚、海膽、豆腐和茼蒿，異常鮮美。

中鮑魚是燒烤後切片，又重新盛回殼中焗熟拿出來的，沾上等麻油吃。肉質比想像中柔軟。

海藻湯隔它一隔，湯底下鮑魚熬出來，裏面下了很多海膽。

大鮑魚切片，栗子片、紅棗等鋪在飯上，做出鮑魚石頭鍋。

「飯為什麼是綠色的？」友人問。

「那是把鮑魚肝洗乾淨後擠出汁來，混進白米，才變為綠色，很補身。」

最後上的鮑魚粥，再怎麼飽，受不了引誘，也試它一口。

侍女臉上無化粧，雙頰通紅，青春氣息撲人，她會講中國話，以為是華僑，但她說自己為一百巴仙的韓國人，在大學唸的，原來是老闆娘的女兒，老闆娘從前是海女，撈鮑魚為生，當今開了這間店。

會不會是我從前來的時候，遇見的海女呢？當今經濟起飛，女士們也不必靠潛水為生，看到她們母女親切的笑容，也為她們感到欣慰。（濟州島之旅．二）