

日期：2006年09月19日

---

## 海鮮餐

在濟州島的兩天之中，一共試了二十間餐廳，同行的韓國觀光社朴先生已吃不消，攝影師病倒，剩下雜誌記者和我，像多了幾個胃，照吃不誤。

韓國海鮮館，分純正的日本壽司店和所謂的「日式」韓國海鮮，前者我們去日本吃好了，不用來到韓國試；後者最精采，韓國菜不像日本那麼幼細，總是大塊頭的，吃得過癮。

最後去的那家海鮮店叫「大盈」，一坐下當然有少不了的大量免費小菜，與別處不同的是都以水產醃成。主食第一道菜就是一大碟的刺身，分為牙帶魚、鱸魚、比目魚、海鞘、海腸和海膽，份量極多。

第二道是魚腸和魚肝刺身，不點醬油，沾麻油吃，有些人不敢去碰這些海鮮內臟，但好此道者愛不釋手。

第三道是海參和螺肉刺身，有點硬，牙力好的人才能嚼

出甜味來。

第四道燒烤鮑魚，我們這幾天已試過兩家全鮑宴，看到鮑魚有點怕怕，但這家人燒得最軟熟，而且鮑魚個頭夠大，剝成十字型連殼上桌，像香港人吃芒果那種吃法。

吃多了海鮮，用蔬菜隔一隔，第五道菜上的是燒菰，盤子裏有冬菰、雞腿菰、草菰和珍貴的松茸。

第六道菜有大蝦沙律，把野生蝦燒烤後鋪上生蔬菜，再淋特製醬汁。

第七道是炸牙帶和鯖魚。牙帶上回說過，在濟州最多，鯖魚肥得漏油。

第八道菜由店主特地為我們做的紅燒魚，魚有兩呎大，因為不是養殖的，很鮮甜，不管是什麼魚都好，只要是野生，已難得。

「其他店的魚是用網捕的，沒有像我們用魚槍射到那麼鮮美。」店主說。

第九道是魚湯，用辣醬煲的，不吃辣的人可改為清燉。

到濟州試過這一餐，已值回票價。（濟州島之旅．五）