



插圖：MEILO SO

尖沙嘴老鼠

想念韓國，約了友人去首爾幾天，吃吃喝喝，忽然聽到朋友的孩兒生病，行程要取消，只有作罷，但是家裏又在這段時間小裝修，只有住進旅館，而香港的話，我最喜歡的，還是帝苑酒店 The Royal Garden。

許久未入住，這家酒店新添了幾層，我的房間在十九樓，可以下望十七樓的游泳池，旁邊還有新添的 SPA，新樓層的樓頂很高，房間寬大，住得舒服。

放下行李就往外跑，韓國去不成，韓菜在香港做得很地道。散步到金巴利街，這裏一向被叫為小韓國，整條街都是韓菜館，最近該區要重建，許多店都搬到附近的金巴利道上（金巴利街和金巴利道是兩條不同的路），剩下的幾乎被「新世界食品公司」壟斷，超市、便利店、餐廳等等。

最出色的是「Banchan」韓國泡菜專門店，屹立了數十年，周潤發和我的照片掛在牆上，已褪色，韓國餐廳的菜都是一大盤一大碟，人少了叫菜很麻煩，就不如光顧泡菜專門店。

這裏任何一種泡菜都齊全，新鮮的醃白菜不酸，但夠辣，很受歡迎，這些都是在本地由韓國大媽手製，其他的直接由韓國空運而來。

這種要一點，那樣賣一些，塑膠盒子分大中小，任君選擇。有了泡菜之後，便可買他們的紫菜卷，和日本的不同，帶甜，很可口，配着泡菜吃最佳，還有各種醃好的肉類，可買回去自己燒烤。

很顯然這一類的買賣非常成功，同一條街上已開了三四家，餐廳反而減少了，最古老的一家「秘苑」也關門了，傳統燒烤店本來最不容易倒閉的，近年也紛紛被炸雞啤酒和其他方式的快餐代替，老饕們搖頭嘆息。

買了一大堆泡菜和兩大瓶馬戈利土炮，回到房間大喝特喝，別小看這種酒精度數很低的東西，也可醉人。搖搖擺擺地去試酒店新開的 SPA，技師手藝高超，可惜是沒有好擦背，其實 SPA 每一家酒店都有，要出奇制勝的話，不妨開家韓式的，那群大媽用力擦，出來時少了幾十兩老泥，香港什麼韓國食物都有，但說到擦背按摩，就找不到。

據說要申請外勞來港很難，要保護港人利益我明白，但這是專門行業呀，不向外地請人不行，港人學了多一樣求生本領，又不是什麼黃色勾當，正正經經為客服務，讓香港像從前的百花齊放，那有多好，也幫旅遊業多少忙呢！

又在尖沙嘴各大街小巷散步，這幾年來變化真多，最大的莫過於內地遊客

的劇增，生意最好的是藥房，也不知道遊客們聽到什麼消息，有些藥店開的沒人，有些卻大排長龍，內地遊客好像對排隊不抗拒，明明知道逗留的時間不長，也會因為省一些小錢而花在排隊上。

繼續走走，到了厚福街又去仔細觀察，這條街以前只有一家叫「順德公」的餐廳又便宜又好吃，以為會屹立不倒的，但也關閉，有家叫「正仁利」的潮州老店也做不住，但一雞死一雞鳴，新的店不斷出現，不過近來也看到有些招租的廣告，可見經濟是疲勞的。

初到香港，尖沙嘴是我最愛遊的一區，每一條街每一間店都熟悉，自稱為「尖沙嘴老鼠」，後來自己的旅遊公司也處於尖東，更愛尖沙嘴了，看見它失去活力，有點沮喪。

回到酒店，喜愛它的原因還有它的餐廳，全香港沒有一家酒店，擁有那麼多家好餐廳，一直不失色的是意大利「Sabatini」，這家由三個兄弟開的店，創業大花本錢在裝修上面，同行中人很多不以為然，但現在來看，開了三十多年還一點也不陳舊，證明當年的決定是對的。

從前的「稻菊」日本菜當今改名為「四季菊」，食物水準照樣保持着，市內雖然開了多家高級日本料理，價錢也越來越提高，只有「四季菊」的售價依然那麼合理。

內地客人一多，酒店增開了「東來順」，旁邊也有家廣東菜館，都能滿足客人的需求。

七十年代流行的玻璃天井，高樓層建築，子彈式的透明電梯，當今已經很少酒店保存，「帝苑」當年的用料好，到現在還像新的，從一樓往三樓，像進入另一世界，已是古老當新奇的設計了。

底層有家越南餐廳叫「Le Soleil」，一早一晚設有自助餐。

最新添加的是二樓的「J's Bar Bistro」，設計得新穎，又有各種美食支持，最近還請了發明白蘭花氈酒的靚仔調酒師來表演，吸引了不少女客人，成為城中熱點之一。

順帶一提，「帝苑」的糕點做得十分出色，像他們的「蝴蝶酥」，是全香港最好吃的，這麼說沒有宣傳成份，你去各家比較一下，就知道。

回房寫稿，至黎明，肚子餓了，叫送餐服務，其他酒店吃來吃去只有三文治之類，這家人有香煎鮮豬肉鍋貼、炸雞翼、港式咖喱魷魚及魚蛋、瑤柱蛋白海鮮炒飯、鮮蝦雲吞麵、五香牛腩湯麵、鮮茄滑牛肉通粉、鮮茄焗豬扒飯，來一頓豪華的獎勵自己，通通點了。

一報

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

蔡瀾