

又來首爾

想吃真正的韓國菜，想瘋了。有伴最好，上一次本來和一群友人約好去首爾的，後來她們家裏有事，取消了，沒有辦法。只有到尖沙嘴的小韓國大吃一番，但那裏夠癮？

前幾天和幾個老搭檔打了十六張麻將，聽他們說要去日本福岡吃牛舌頭，我建議：「韓國也有呀，不如大家去韓國！」

一聽到韓國，一般人的反應都是：「除了Kimchi和烤肉以外，還有什麼東西。」

「錯！」我慷慨激昂地：「至今什麼都有，韓牛的舌頭，不差過日本的，而且，最近的信用卡是有個很便宜的套餐！」

聽到便宜，女性們抗拒不了，但問：「有多便宜？」

「去五天，包一流酒店，一萬二港幣。」

「什麼飛機？什麼酒店？」

「乘國泰，早機出發，下午機返港，而且是商務，住韓國最好的新羅酒店。」

眾人屈指一算，即刻成團。我們一共五人，說好吃完東西購物，其他什麼地方都不去，吃完晚飯，回房間打一兩圈麻將。

第一晚吃的烤牛舌果然不錯，大家都很高興。睡了一夜，翌日早起。酒店是包早餐的，新羅的自助餐食物都很高級，而且選擇多，中西餐甚麼都有，中餐部份還有四位大師傅負責，兩個來自內地，兩個來自馬來西亞，都很正宗，但我選的是「韓定食」。

一個大盤子中裝有一大片烤銀鱈魚，一大堆沙律，好幾片紫菜，一碗小燉蛋、醬魚腸、醬桔梗、醃高苣、泡菜，和水果。湯有兩種選擇：魚湯或牛肉湯，加大碗白飯，韓國米不遜日本米，最厲害的是那一小碟辣椒醬，酒店特製的，別的地方買不到，辣椒粉磨得極細，初試一點也不辣，吃出香味後才感覺到辣。

飽飽，眾人到附近的「新世紀」百貨公司，一共有三棟建築，貨物

各不同，看你要買什麼，選對了才好去。

到中飯時間了，這一餐錯不了，是想食已久的醬油螃蟹「大瓦房」，這家店經我推薦後香港客人特別多，近來大陸客也不少。

當然先來一大碟螃蟹，看到那黃澄澄的膏，就抗拒不了，店開了近百年，東西雖然是生醃的，但從來沒有讓客人吃出毛病，而且你吃了會發現，這裏的蟹不死鹹，吃完膏和蟹肉，把白飯放進蟹殼中，撈一撈再吃，是韓國人的吃法，你學會那麼吃，他們會讚賞的。

除了醬油，還可以吃辣醬生醃蟹，更是刺激到極點。其他的有醃魔鬼魚、紅燒牛肉等等地道食物，一定讓你滿意地回。

地址：首爾鍾路區北村路五街六十二號

電話：+822-722-9024

再下來的幾天都吃得很好，之前介紹過的，像新羅酒店頂樓的「羅宴」等，就不重複推薦給大家，新找到的有兩家，一間叫「又來屋」，也是舊式的老餐廳，有龜背鍋烤肉，當今都是仿日式的爐子，這類古老烤肉店已難尋。除了烤肉，還叫了牛肉刺身，別怕，沒事的，我已吃了幾十年，味調得極好。

地址：首爾特別市中區昌慶路62-29(舟橋洞)

電話：+822-2265-0151

友人還是懷念牛舌頭，那麼一大早把她們挖出來，去一家專賣牛雜的，叫「里門」，也是老字號，很奇怪地，各地解酒的妙方，都是用內臟，韓國的湯煮得雪白，叫「雪濃湯」，煮了一夜，什麼調味品不加，桌上有京葱和鹽，依你們喜好放進去，另上一大碟牛舌，地址忘了，問酒店的服務部就能找到。

到韓國還有一種樂趣，那就是去理髮院剃鬚子和按摩，沒有色情成份，女生也可以去，但那種服務，是世界上最不到的，包你被按得全身舒服才走出來，新羅酒店有那麼僅存的一家，這次去，已改成英國式的高級理髮，一點味道也沒有。

問來問去，得不到答案，後來遇到了韓國電影監製吳貞萬，拍過《醜聞》等片，做製作工作的無處不曉，結果問她首爾那裏還有古式理髮店，她回答說首爾已找不到，要到一個叫「提川」的鄉下，今年七八月有個

影展，到時可以帶我們去，東西又比首爾好吃得多，聽不了，抗拒得去一趟韓國了。

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登



插圖：MEILO SO

一報中