



插圖：MEILO SO

一報

蔡瀾
mcwriter@appledaily.com
逢周日刊登

百去不厭

韓國，好像是一個百去不厭的國家，本來要到日本的，但和友人商討後，又到訪了一趟。

目前有許多便宜得不能相信的航班，但我們坐慣國泰，還是照買他們的貴票。換了大韓航空當然好，不過到了已經太晚，回程更早，好像損失了兩天遊玩的時間。本來一直想乘的，飛機又新又大，吃的有正宗的蔬菜拌飯 Bibimbap，空姐又美，到最後還是放棄。

一貫住開的「新羅酒店 Shilla Hotel」這回也改了「四季 Four Seasons」，看看有什麼不同？說真的，四季這個集團最好的只有巴黎的喬治五世和布達佩斯的 Gresham Palace 改建的兩家，其他的都像美式大集團的，但因國內富豪喜歡，名聲甚響。

首爾的這家也在江北的市中心，走幾步就到新世界百貨公司，明洞也近。從高樓望下，可見大道和景福宮，風景是漂亮的，不過大堂很矮，沒什麼氣派可言，比起新羅差得多了。

好處是周圍都有好的小食店和人參雞湯連鎖店，抵達時下午三點左右，肚子已經餓得咕咕作響，友人又喜歡吃雞，就不管好與壞，一下子衝了進去。店裏也賣較為高級的鮑魚人參雞湯和烏骨雞湯，可惜無甚特色，不如我們以前經常去吃的明洞那家「皇后參雞湯」，據說老闆在稅務上出了問題，倒閉了。

第一晚吃的是河豚，喜歡此味的朋友不妨光顧。在韓國吃河豚只要日本的三分之一價錢，而且這裏都不是養殖的，河豚還不是大眾化的食物，價錢雖比日本便宜，也不是經濟差的韓國人吃得起的。

「三井」這家店斬出一大件一大件的河豚肉，新鮮得還會跳動，滾出來的湯，學國內人士說：鮮得眉毛快掉下來。用魚翅或白子熱泡的酒，也可醉人，是滿足的一餐，雖然比不上釜山的「錦繡」那麼豐富。

地址：江南區奉恩寺路 626

電話：+822-3447-3030

四季的早餐花樣也多，如果喜歡當地菜的話，新羅只有一款韓定食餐，但這裏有一個角落，專攻韓國佳肴：雜菜飯也有許多選擇讓客人自選蔬菜和各式的韓國湯。

如果不願意在酒店吃，可到「四季」附近的小店去，那裏什麼都有，賣給公司職員和司機們吃，很有本地風味，又

便宜。

早上吃得太飽，中午隨便來一頓吧，友人幾十年前來過漢城，對當年吃的炸醬麵留下深刻印象，不停地嚷着非再吃一碗不可。

順着他的意，中午就去了在明洞中國大使館附近的一家叫「開花」的中華料理。有些人說你瘋了嗎？那有到韓國吃中國菜的？其實不同，炸醬麵已成為了韓國的「國食」之一，和我們的大有相異。

首先是醬，沒有北京吃的那麼鹹，份量也極多，一大碗麵跟着一大碗醬，裏面有大量的肉丁、青瓜和洋蔥。從前我吃的，還有海參呢！大概當今海參已經貴了許多，不下了。麵條比一般的粗，以為很硬，咬嚙之下，才發現柔度恰好，混着醬，也的確美味，可以吃上癮的。另外叫了一碟水餃，個子反過來，是很小的。

地址：中區明洞 107-1

電話：+822-776-0508

來了韓國，不吃宮廷大餐怎行，從前常去的「韓美里」好像易了手，不如去差點忘記了的「石坡廊」。這家人處於環境最幽美的山坡上，庭苑幽靜，古色古香，一走進去即刻感到高尚優雅。記得到了冬天，在花庭中燃燒新斬下來的松木，清香至極。

當今已無伎生和樂隊了，但還是很值得去，地點也離開市中心不遠，絕對值得推崇。

地址：鍾路區紫霞門路 309

電話：+822-395-2500

單是吃、吃、吃，不行，總得購物，本來「中部市場」有很多又便宜又高級的海鮮乾貨，買一些章魚頭回去煲蓮藕湯最佳，那裏的麻油和辣椒醬也好。不過這些東西都能在高級百貨公司買得到，如果沒時間逛市場，就不如到新世界、樂天等的超市去採購吧，雖然貴一點，質量還是能保障的。

至於買什麼？我的話，喜歡韓國明太子，這種食物的源頭在韓國，產量特別高，價錢也比日本的便宜了許多，包裝也精美，買多點，吃不完放在冰箱上，吃前拿出來解凍，特別下飯。

松子也新鮮大顆，還有各類的韓國罐頭，放久也不壞，買了一大堆，高興興回到香港。

要是沒熟人帶，找一個會說國語的華裔司機兼導遊帶路，此君叫 James，中文名字宇暢輝。

電話：+82-10-8887-2893