

朝 食

日本人叫早餐為朝食，大概也是我們從前的用語。朝食種類不多，日式或西餐兩大類，外面餐廳賣的旅館都有，就不必出門去吃了。

我們的旅行團一般客人都吃日式的，來到日本，為甚麼還要吃西式？

但第三天第四天都住溫泉旅館，吃的也是日式的，到了第五天早上回城市，還是要一份西式，不管香港整天有煎蛋麵包。

日本旅館的西式早餐多數是定食，侍者怕與我們語言不通弄錯，乾脆拍了照片，看圖識字，要橙汁西柚汁或蕃茄汁？要煎蛋煮蛋炒蛋或奄列？要火腿或貝根？我們只要在照片上一指，他們就拿出來。

我是一個絕對不會吃西式早餐的人，問題是他們的西茶都淡出鳥來，要侍者多來幾個茶包或多幾匙茶葉，他們回答說茶是機器沏出來，濃淡統一。日本人做事，就是那麼不會轉彎。

日式朝食，菜式每天更換，但基本上不改的有一塊燒鮭魚、兩片紫菜、一個溫泉蛋、一碗煮出來的蔬菜，中間有小芋頭、蜜糖豆和冬菇等。另外有明太子魚春、兩片無甚魚味的魚餅，一些醃制過的海苔等等。味噌面豉湯是少不了的，也一定有碟禦新香泡菜，再加一粒酸梅。老日本人的傳統，是在吃早餐之前來一粒酸梅，喝口茶，清清胃，年輕一輩吃不慣。

有飯和粥的選擇，粥總是較貴。我們已為團友付了早餐費，但侍者一聽到客人要粥，即刻要多收兩三百，我有點氣惱，向酒店經理咆哮：「給了你們那麼多生意，還要計較這個小數目？」從此吃粥吃飯都不麻煩。但學幾句日語還是方便的：飯叫 Gohan，粥是 Okayu。