

地道早餐

从前，最地道的韩国早餐有两种：雪浓汤和解肠汁。

前者煮了牛骨、牛肉及萝卜和豆腐，一熬就几个小时，熬到汤变成白色，像雪，又香浓，故称之。

后者专治宿醉，酒一喝多，翌日头胀如斗，内脏像黏在一起。解肠汁用牛肚牛肠熬出，同样长时间，又加面豉又加辣椒，喝了舒服，又刺激胃口，食物可咽下喉，像把肠解开了，故称之。

当今的早餐，已没人花那么多工夫去做，和台北的一样，看到老妈子推着车或背着一包包的牛奶、奶酪和三文治兜售，上班的女士匆忙扔下钱，拿了一块，边啃边走。

把小卡车改装了的食档，里面照样卖面包，但可煎可烤，下很多糖，上班一族需要能量嘛。另有咖啡或茶卖。

到底干东西吃得不够过瘾，小贩在车子的中间弄一个炉，上面煮着一锅汤，汤中滚着一串串的牛肚，客人可以买一串，淋上辣椒酱，配着面包吃。有纸杯供应，要喝汤的话用大汤匙子从锅中勺出，装入纸杯中。

如果这一些都引不了你的兴趣，便可在街头巷尾中找到二十四小时营业的快餐店，卖的当然是模仿麦当劳的汉堡炒蛋之类的。

但是，快餐店中加了韩国食物，可叫拉面套餐，像香港的茶餐厅一样，用的是即食面，但并非出前一丁，而是「辛」字牌的辣汤面，份量极大，另有一小碗白饭，少不了的泡菜 kimchi，和两小碟海苔鱿鱼之类的小食。

不然可叫不辣的海鲜汤或辣的面酱汤，后者煲着泡菜、豆腐、小块肉和好几粒大蚬，也有白饭和配菜附送。

要喝普洱可难如登天，韩国人近年来才学会喝绿茶，旧时只把饭焦煮水当茶喝。人参茶和姜茶倒是到处都卖的。

但说甚么，都好过在酒店吃早餐。