

日期：2006 年 09 月 17 日

---

## 早餐與觀光

新羅酒店裏的早餐，花款多。如果想試當地的，可得跟我往外跑。

韓國傳統早餐，絕大多數是長時間熬出來的湯，有牛骨、豬骨、內臟等，濟州島的加上一道海藻和豬肉做的。試過了一家著名的馬尾藻湯店，味道不錯。

「還有沒有其他的？」問陪同我去的香港韓國觀光社社長朴相哲先生。

他帶我們去吃 Komtan，那是牛尾熬的。要求再試，再去吃 Heijangu，是牛肚、牛腸和其他內臟煮的，漢字名字叫「解腸汁」。喝酒醉了，翌日很辛苦，腸捲在一起打圈，有了這碗熱湯，好像把腸解開，故名之。

解腸汁舖多賣壺酒，借之還魂，我們大喝三杯。

最後試的這一家最滿意，是間雪濃湯 Sorantan 專門店，為什麼叫雪濃？因為熬出的濃湯潔白如雪。這也只是道

聽塗說，朴先生解釋：「它的名字漢字應該寫為先農湯。先農是個好皇帝，用一整條牛煮湯來送給老百姓吃，大家紀念他，所以改了這個名字。」

去的這一家，一進門口就看到開放廚房中有兩巨大的鍋，熬的盡是牛筋、牛尾和牛排骨。

客人也只可點這三種選擇，我們全要了。湯的確夠香夠濃，加上醒胃的各種泡菜，這一頓早餐吃得痛快，給人一種充實的感覺，好像做什麼事都有了氣力。

如果我們的旅行團組得成的話，吃完早餐後分成兩批，做Spa的做Spa，喜歡觀光的有專車迎送，當地導遊安排我們去溜冰、乘遊覽船和潛水艇，熱氣球、登山、乘馬、滑翔傘等活動，都給我否決了。但客人要求的話，有導遊陪伴。

如果想觀光可到神秘道裏「怪山坡」，車子停在下坡路上，關掉引擎，不但不會滑下去，反而往山上爬。這種怪現象，珠江三角洲中山也有。還是吃吃喝喝着實。（濟州島之旅．三）