

日期：2006年09月18日

黑豚餐

濟州島的水果，獨沽一味橘子。

整個北部種滿橘子樹，在十、十一、十二三個月收成，分別為早生、中生和晚生。當今九月，也見橘子，那是溫室中種出來的。

紀念品店中賣的全是與橘子有關的商品，像橘子朱古力、啫喱、和橘子茶醬，價錢也不是十分便宜。來濟州的本國遊客，都把橘子一箱箱搬回首爾當手信。我們的旅行團要是組得成的話，十一月來到，可到果園採摘橘子任吃，這種節目比觀光好。

去一家黑豚專門店試菜，做得最好的第一道的砵板豬肉，那是把最柔軟的半肥瘦黑豚紅燒了，切成片，鋪在整塊的砵板上拿出來的。

吃時先摘一塊生菜，塗上豆瓣醬，放進豬肉片，上面再擺泡菜，最後加了生蠔，包起來一齊送進口細嚼。

味道鮮美得不得了，把海鮮和豬肉配合得那麼天衣無

縫，不知道是誰第一個想出來的？這種傳統的韓國美食在別的地方吃，絕對不如濟州做得那麼好。沒有生蠔的季節中，則用醃製過的魚醬蝦醬來代替。

接着是燒烤豬排骨，侍女用把剪刀把骨和肉分開，再用木炭焙出。

發現用醬汁醃過的肉，比就那麼生烤好吃，醬汁特製。每家人都不同，這裏的是酸梅加蜜糖，全天然的。一般冷凍肉才醃製，但濟州用的是新鮮黑豚，甜上加甜，更惹味。

除了烤肉，還有黑豚 Suabu-Suabu，湯底煮了很多韓國人愛吃的水芹菜和茼蒿，加上豆腐，黑豚一片片涮，點着另一種特製醬吃。

那鍋湯到最後很甜，可以加韓式烏冬或粉線當主食。

免費配菜中有醬黃瓜、方塊蘿蔔、糖蒜、泡魚腸和辣醬蟹。單吃肉有點寡，來碗牙帶湯，牙帶在濟州也出名，韓國人叫為刀魚。

旅行團中，常有一兩位團友因信仰問題而不吃牛肉，這頓黑豚餐應該沒有人反對。我們這一團，吃牛不多。

〔濟州島之旅．四〕