

神田

多

年前，當我的辦公室設於尖東的大廈裡面時，結識了一位長輩，精通日語，成為忘年之交，他開了一家叫「銀座」的日本料理，拜託我幫忙設計餐飲，我也樂意奉命，一天，他說：「替我找個日本師傅來客串半年吧。」

那時我和日本名廚小山裕之相當稔熟，就打電話去，小山拍胸口說：「交給我辦。」

派來的年輕人叫神田裕行，在小山旗下餐廳學習甚久，二十二歲時已任廚師長，對海外生活和與外國人的溝通更是拿手，我們就開始合作了。

和神田一齊去九龍城街市購買食材，他說能在當地找到最新鮮的代替從日本運來的，一點問題也沒有。當然主要的還是要靠北海道、九州和東京進口。

我們安排好一切，神田就在餐廳中開始表演他的手藝，我一向認為要做一件事就要盡力，連招呼客人的工作也要負責，白天上班，晚上當起餐廳經理來，這也過足我的癮，從小就想當一次跑堂，也想做小販，這在書展中賣「暴暴茶」也做到了，一杯賣兩塊錢，收錢

收得不亦樂乎。有了神田，銀座日本料理生意滔滔。

最後神田功成身退，返回東京，也很久未曾聯絡，不知去向，直至《米芝蓮指南》在二〇〇七年於日本登陸，而第一間日本料理得到三星的，竟然是神田裕行。

當然替這個小朋友高興，一直想到他店裡去吃一頓，但每次到東京都是因為帶旅行團，而早年我辦的參加人數至少有四十人，神田的小餐廳是容納不下的。

我的人生有許多階段，最近是在網上銷售自己的產品，愈做愈忙時，旅行團的次數已逐漸減少，但每逢農曆新年，一班不想在自己地方過年的老團友一定要我辦，否則不知去哪裡才好，所以勉為其難，每年只辦一兩團，而且人數已減到二十人左右。

今個農曆年，訂好九州最好的日本旅館，由布院的「龜之井別莊」，第一團有位，第二團便訂不到了，我把第二團改去東京附近的溫泉，又在臉書上聯絡到神田，他也特別安排了一晚，在六點鐘坐吧枱，八個人吃，另外在八點鐘開放他的小房間，給其他人。

一齊吃不就行了嗎？到了後才知道

神田別有用心，他的餐廳吧枱只可以坐八人，包廂另坐八人，那小房間是可以讓小孩子坐的，他的吧枱，一向不招呼兒童，而我們這一團有一家大小。

去了元麻布的小巷，找到那家餐廳，是在地下室，走下樓梯，走廊盡頭掛着小塊招牌，是用神田父親以前開的海鮮料理店用的砧板做的。沒有漢字，用日文寫着店名。

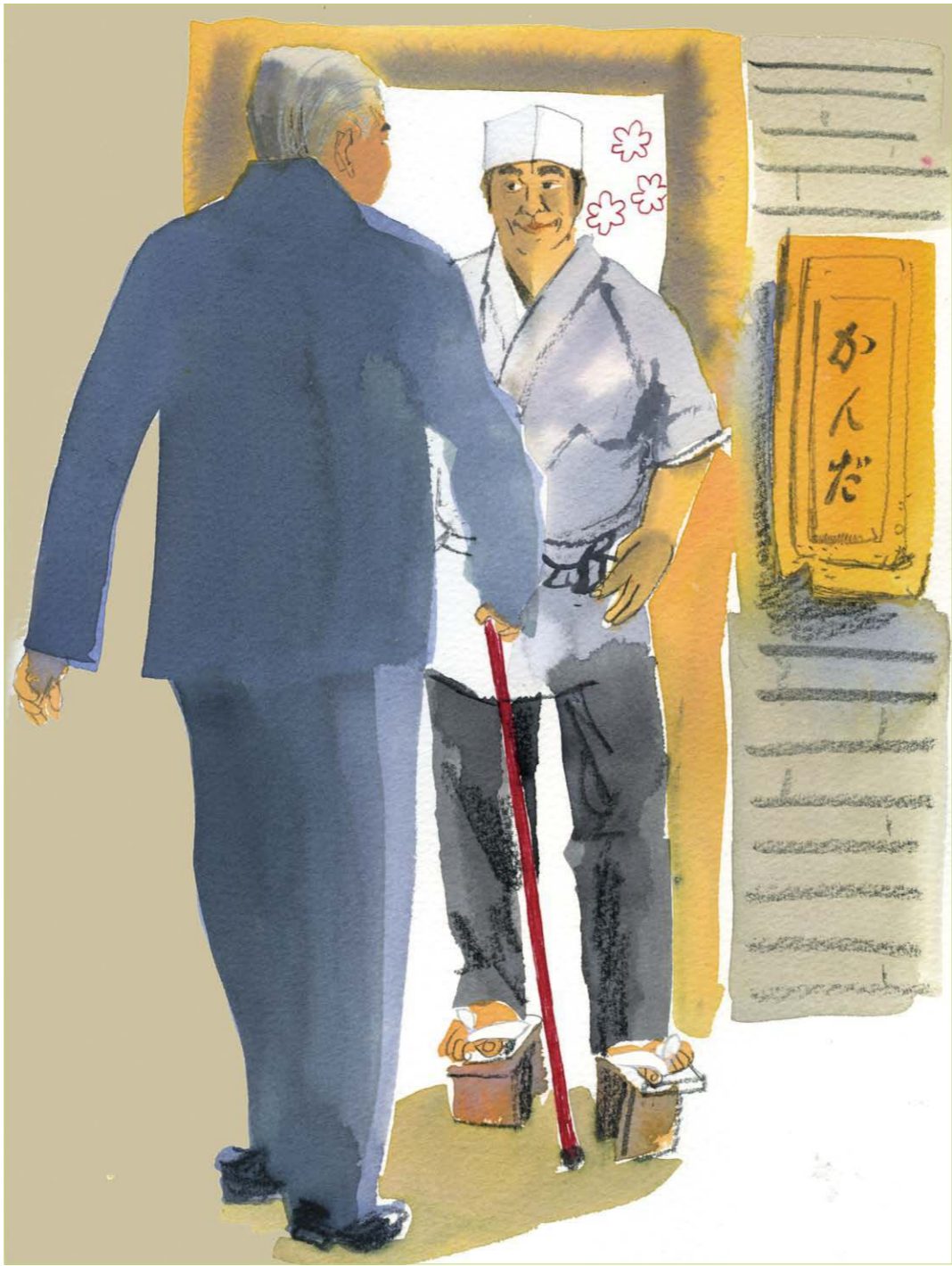
老友重逢，也不必學外國人擁抱了，默默地坐在吧枱前，等着他把東西弄給我吃。

我們的團友之中有幾位是不吃牛肉的，神田以為我們全部不吃，當晚的菜，就全部不用牛肉做，而用日本最名貴的食材：河豚。

他不知道我之已去了大分縣，而大分縣的白杵，是吃河豚最有名的地方，連河豚肝也夠膽拿出來，因為傳說中只有白杵的水，是能解毒的。

既來之則安之，先吃河豚刺身，再來吃河豚白子，用火槍把表皮略烤，若沒有吃過大分縣的河豚大餐，這些前菜，屬最高級。

和一般蘸河豚的酸醬不同，神田供應的是海鹽和乾紫菜，另加一點點山葵，



河豚刺身蘸這些，又吃出不同的滋味。

再下來的鮫鱈之肝，是用木魚絲熬成的汁去煮出來，別有一番風味，完全符合日本料理之中的不搶風頭，不特別突出，清淡中見功力的傳統。

接着是湯。吧枱後的牆上空格均擺滿各種名貴的碗碟，這道用蝦做成丸子，加蘿蔔煮的清湯盛在黑色漆碗中，碗蓋畫上梅花，視覺上是一種享受。

跟着的是一個大陶盤，燒上原始又樸素的花卉圖案，盤上只放一小塊最高級的本鮭，那是日本海中捕捉的金槍魚，一吃就知道味道與印度洋或西班牙大西洋的不同，刺身是仔細地剝着花紋，用小掃塗上醬油。

咦，為什麼有牛肉？一吃，才知是

水鴨，肉柔軟甜美，那是雁子肉，烤得外層略焦，肉還是粉紅的。「你們不吃牛，模仿一塊給你們吃。」神田說。

再來一碗湯，這是用蛤肉切片，在高湯中輕輕涮出來。

最後神田捧出一個大砂鍋，鍋中炊着特選的新米，一粒粒站立着，層次分明，一陣陣米香撲鼻。

沒有花巧，我吃完拍拍胸口，慶幸神田不因為得到什麼星而討好客人，用一些莫名其妙所謂高級的魚子醬、鵝肝之類來裝飾，這些，三流廚子才會用。

神田只選取當天最新鮮最當造的傳統食材，之前他學到的種種奇形怪狀、標新立

異的功夫，也一概摒除，這才是大師！

不開分店，是他的堅持，他說開了自己不在，是不負責任的，如果當天吃得不好，不是分店師傅的功勞，吃得差，又怪師傅不到家，怎麼可以？對消費者也不公平，但這不阻止他到海外獻藝，他一出外就把店關掉，帶所有員工乘機去旅行。

神田從二〇〇八到二〇一七年連續得米芝蓮三星。

地址：東京都港區元麻布3-6-34
電話：+81-3-5786-0150

神田