

重訪新潟(上)



對

新潟的印象，當然是米，什麼「越之光」類的日本大米，都產自新潟。好米來自好水，有好水，就有好的日本清酒了。

第一次去新潟，是為了買「小千谷縮」這種布料而來到，新潟昔時被大雪封閉，女子織麻，男子拿去鋪在雪

地上，麻變質，縮了起來，不會黏住肌膚，又薄如蟬翼，這種布料已成為文化遺產，只能在新潟找到。

很久沒去日本吃水蜜桃了，說到水蜜桃，當然是岡山的最好，但那邊的酒店沒什麼水準，記起新潟也盛產水蜜桃，而且非常之甜，又恰好當地觀光局

派人來邀請我去視察，就即刻動身，重訪新潟，看看有什麼好吃的，和什麼好旅館。

老友刈部謙一已在成田機場等候，他是我那本日文版《香港美食地圖》的編輯，和名字一樣，謙謙有禮，是位知識份子，同行的還有小林信成，是新潟

人，亦是作家。

早上八點從香港出發，日本時間下午兩點抵達，苦候三個半小時，到五點三十分才由成田起飛到新潟，坐的是一架小型螺旋槳飛機，抵達新潟機場太陽已下山，這種走法並不理想，如果帶團來，可要想別的途徑。

新潟產業勞動觀光局的課長玉木有紀子和主任野澤尚包了一輛七人車，我們一行五個人開始了新潟的四天旅程，讓我看當地最好的一面。

被雪包圍的「嵐溪莊」是一間很別緻的旅館，列入有形文化財之宿，也是日本隱秘溫泉守護會的會員。花園中有一個個白雪堆成的小屋，裡面點着火把，像大燈籠，客人可以鑽進去飲酒作樂。女大將大竹由香利是日大藝術學部的畢業生，對我這個大前輩恭敬敬，我只是「一心一意地想即刻衝進溫泉中泡一泡」。

果然是好湯，用手一摸自己的身體，滑溜溜地，無色無味的溫泉，是最高質的。這個泡浸，的確能恢復身心疲勞，其實這句話有語病，恢復疲勞，那不是把疲勞叫回來嗎？哈哈。

吃一頓豐富的晚餐，倒頭即睡，翌日的早餐也好吃，餐具都是古董，很講究，刈部謙一問我意見如何，是否可以帶團來住？問題在整間旅館只有十一間房，我說：「帶女朋友來，是很理想的。狗仔隊也不會追蹤到這裡。」

地址：新潟縣三條市長野一四五零

電話：+81-90-3479-7000

電郵：onsen@rankai.com

翌日早上九點出發，去了「玉川堂」看銅器製作。附近有銅礦，自古以來所製銅器已聞名，在一八七三年日本初次參加維也納世界博覽會時已得獎，明治天皇婚禮時玉川堂也送過銅製的大花瓶，從此皇室的典禮中，都用玉川堂製品，當今是新潟縣的無形文化財。

老匠人仔細地介紹，如何從一塊普通的銅板打造成一個銅茶壺，每一方吋，至少敲一百下，依時間來算，普通人覺得貴的，也很便宜。

買了一個之後，問老闆玉川洋喜道：「當今大陸泡茶，流行用南部鐵壺，和銅造的有什麼不同？那一種較好？是不是燒出來的水特別好喝？」

「一般人喝不出的。」他回答：「銅的傳熱的確比鐵的快，沸水的時間短，但也得小心看着，水燒乾了銅壺會穿洞，不過如果是我們生產的製品，可以拿回來，免費修理，會和新買的一模一樣，可以用一生一世。」店裡還陳設著其他產品，像銅茶罐、茶杯和酒器等。

地址：新潟縣燕市中央通二丁目二

番二十一號

電話：+81-256-62-5945

電郵：www.gyokusendo.com

再去看「庖丁工房Tadafusa」

的製刀廠，位於三條市，十六世紀以來就以造刀著名，從專業用的到家庭用的，連切蕎麥麵、剖金槍魚的特製刀具都齊全，而且備有各種刀柄，牛角鹿角都有，也接受訂造，我買了一把精製的廚刀，才八千円，一點也不貴。

地址：新潟縣三條市東本成寺

27-16

已到中飯時間，去一家叫「長吉」的餐廳去吃Kamo料理，日本人的所謂Kamo，用漢字寫成「鴨」，其實和鴨無關，是「雁」的意思，冬季野雁飛來，極肥大，數目多，取之不盡，不擔心絕種也就吃了。

吃法是把雁肉切片，放在鐵鼎上烤，通常烤一陣子就可以吃，日本對吃雁還是有要求，一烤過熟，肉就硬了，剛剛好時的確美味，皮的脂肪特別厚，略焦更美，肉雖然不能說入口即化，但也不韌。

「味道如何？」刈部謙一問道。「還好。」我回答：「但不是能像牛肉豬肉可以天天吃的。」

日本沒有我們認為的鴨，鵝更要在動物園才能找到，如果去日本開我們拿手的燒鵝店，可用雁肉代替。

地址：新潟市西蒲區山口新田

電郵：www.shokokai.or.jp

新潟