

重訪新潟(中)

從

吃雁肉的餐廳到新潟車站很近，我一直為了組團來，用什麼方法最好的問題，和觀光局的玉木有紀子商量，最後還是決定先飛到東京，住一晚，再從東京乘子彈火車兩個小時後抵達新潟最妥。

早上出發，抵埭後一定肚子餓，吃些什麼？我們去魚市場視察，發現一些鮮魚檔可以即點即做即吃，來個海鮮任吃的大餐，看到什麼點什麼，最過癮了，至於是那種魚蝦蟹，看季節而定。

晚上，在一家叫「龍言」的旅館過夜。這間古色古香的酒店，是以下中國圍棋和下日本象棋見稱，名人比賽都在

這裡進行，近來有一電視節目拍日本象棋，更引起一番熱潮。

我最感興趣的反而是旅館對面的那間酒吧，什麼清酒都有，正想即刻去試時，當地魚沼市觀光局派來的平賀豪說有一壽司店，賣的是用香菇和茄子做的壽司，叫我一定要去試試。我對這一類新派壽司很反感，為了給面子也去了，反正平賀豪說一餐只吃六貫，壽司飯團不叫一個個，叫貫。

到了一看，哎吔吔，門口那暖簾掛的「龍壽司」三字，用現代化的抽象漢

字寫着，心更涼了一半。走了進去，見板前長是一個四十至五十歲的人，請我們坐在櫃台前，以便溝通，吃冬菇壽司罷了，談些什麼？

櫃台擺着兩瓶酒，是「八海山」製造的，包裝摩登，原來是新產品的燒酎，日本燒酎一般都是用麥或者番薯當原料，這個新燒酎則是用米釀出來，而且浸在木桶內，做成像威士忌一樣的效



果。一瓶叫「萬華」，另一瓶叫「宜有千萬」，後者還可以訂購，十年後才出貨，送給友人或自己品嚐都可以。

被問要怎麼喝？要了一個燒酎 High Ball，High Ball 是昔時喝威士忌的叫法，真實就是威士忌加蘇打。

喝了一口，味道被蘇打搶去，喝不出所以然，就叫一杯淨飲。噢？另有風味，與別不同，像威士忌又不是威士忌，味道好，喝得過。

但來這裡不是喝酒，是來試吃冬菇壽司的，第一貫叫「舍利·山葵」，舍利 Shari，是壽司用語，米飯的意思，此地叫南魚沼，是新潟「越光米」的產地，當然非先吃一下不可。米飯極香，黏度又夠，店主佐藤說是用新米和舊米各一半炊出來，才有這種效果。至於山葵，是附近田裡自己種的，水好，味道當然好，這一貫簡簡單單的握壽司，一吃令我另眼相看。

接下來是「特別木箱雲丹的軍艦卷」，海膽壽司用紫菜圍着，作船形，故稱軍艦。特別木箱是方形的，一般雲丹箱作長形，特別箱有兩倍之多，選馬糞雲丹中的極品紫雲丹作原料，就算在築地，最多一天只賣五箱左右。雲丹又香又濃，是極品中的極品。店主佐藤用料的嚴謹。問他一箱多少錢，回答三萬

円日圓，由平川水產株式會社供應。

第三貫叫「天惠菇」，原來一點也不像一般的香菇，倒似外國的大型蘑菇，用一百度的沙律油過一過，接着塗上醬油，切成鮑魚片狀，此種菇也只產於南魚沼，口感和香味皆佳。

第四貫是「太刀魚」，就是我們的帶魚了，先用橄欖油把皮煎至爽脆，再加上葱和醋，加了米飯捏了上桌，我一不小心把飯和魚弄崩，佐藤即刻叫止，另握一貫給我，真是沒有吃過更鮮的帶魚。

第五貫叫 Kasuko，是鯛魚的春，用糖、鹽、醋和昆布四個階段醃製，一般江戶前壽司的技法只限於三階段，佐藤加了糖這個階段，味道更錯綜複雜。

第六貫為「魚沼」，是山葵花加 Tojo，這個季節的山葵花盛開，和金槍魚腩特別配合，另撒上梅鹽來分散山葵辣味，吃了那麼多年的 Tojo，沒試過這種吃法。

本來只有六貫的，我要求再來，佐藤特別捏了「穴子」給我，用了傳統江戶前的技法，原料來自淡路島，是供應給皇室的品種，佐藤把這種海鱈魚做得出神入化。

另外，還有很柔軟的八爪魚，和用甜蝦磨成泥，再加蛋黃的下酒菜，此

餐吃後，大叫朕滿足矣，跑上前和佐藤擁抱，說：「你不是大廚，你是藝術家。」

地址：新潟縣南魚沼市大崎
1838-1

電話：+81-25-779-2169
電郵：www.ryu-zushi.com

註：需三天前預訂。

回到「龍言」晚飯不在旅館裡吃，而去對面的「安穩亭」，用名貴魚類像黑喉等做爐端燒，但已實在吃不下，只顧喝酒，這時「八海山」來了一位商品開發營業企劃部的室長勝又沙智子，把公司全部酒拿來試飲，此妹能言善道，舉止溫柔體貼，白天上班，晚上當志願義工來宣傳新潟文化，有她在，酒喝得更多。

最特別的是氣泡清酒，為了二〇二〇年東京奧運，八海山釀製了發泡酒來慶祝，口感和味道都是一流，下次和團友來到，就可以大喝特喝了，當今暫時不發售。

地址：新潟縣南魚沼市坂戸七十九
電話：+81-25-772-3470
電郵：www.ryugon.co.jp

新潟