

## 重訪新潟(下)

### 「龍」

言「旅館並不完善，住的問題還未解決，若辦旅行團，一切都因此而名副其實地「泡湯」了。

心急之際，觀光局的玉木有紀子說，在一個叫村上的海邊，新建了一間叫「大觀莊」的旅館，十一間房，皆有獨立溫泉，不過路途遙遠，新潟地形又窄又長，村上市靠海，在最北邊，我們決定乘子彈火車去，再遠也得去尋找。是否經過「小千谷」呢？這也是賣點之一，「小千谷縮」這種布料，是值得擁有的。

「經的。」南魚沼觀光局的平賀豪說，此君一路跟着我們，我在「龍壽司」吃東西時怕記不得那麼多，叫他一記下，他的功夫做得很足，我封他為我私人秘書，他說：「還有一個關於布料的地方，也想帶你去看看。」

他介紹過的壽司店好吃，對他有信心，就跟他去看看，到達之後看見一片雪地，匠人在上面鋪着一匹匹的布，我問道：「這是小千谷縮嗎？」

「不。這叫雪曬。」平賀豪回答。遇到的重要無形文化財匠人叫中島清志，七十多歲了，他詳細解釋：「小千谷縮是把麻布鋪在雪地上，讓它縮起來，做的是新布，我們處理的是舊布，和服可以拆開來，再縫成一匹長布來洗，洗過之後同樣鋪在平坦的雪地上。」

電郵：mizuta@oko.jp

乘火車到村上市，昔時的大街本來要給地產商夷平，但遭到茶葉鋪和鮭魚乾鋪的抗議，保留下來。

賣鮭魚乾的店裡掛滿曬乾的鮭魚，從天井到客人頭頂，至少有上千條，像個鹹魚森林，蔚為奇觀。店裡的人拿了一尾下來切了一小片給我試吃，沒想像中那麼硬，是下酒的好菜式，發現魚肚沒像其他魚那麼割開，只開了一個小口取出內臟，問原因，回答道：「村上是一個武士的村莊，連賣魚的都是武士，切腹對武士來講，是一種禁忌。」

去隔壁的茶葉店「富士美園」，店主四十歲左右，叫飯島剛志，已是第六代傳人，問道有沒有玉露，他點頭，請他泡一壺來試。

一喝，味濃，的確甘美，與京都「一保堂」的兩樣。  
「和宇治茶比呢？」我想聽詳細的分別。

飯島回答：「茶種是從宇治來的，但是我們的茶園日照時間短，生長在白雪的地方，茶葉比較細小，也少澀味，你不認為很甘香嗎？」

我點頭，大家告別。

地址：新潟縣村上市長井町4-19

電話：+81-254-52-2716

電郵：www.fujimien.jp

終於在日落前趕到那家大型的旅館，與其說旅館，不如說大酒店，一走進去就有一陣觀光客味道，房間雖說有

太陽和雪的反射產生臭氧(Ozone)，可以讓白的部份更白，彩色的部份更鮮艷，只有在新潟生產的麻布能拿回來洗，我們也說是讓這件衣服回到故鄉。」

「哇。」我說：「洗一匹布要多少錢。」

「很便宜，一百萬日圓左右。」當然，所花的人力和技術及時間來算，一點也不貴。

車子爬上彎彎曲曲的山坡，一路上是雪，在深山中，找到了一家叫「川津屋」的，我們專程來這裡吃野味，很多人知道我是不吃的，但沒有試過的肉我都會嘗試一吃，而且這裡的「洞熊」肉一年裡只有三次機會可以抓到，數量還是不少，不是瀕危物種。洞熊Anakuma，又叫日本獾，性情非常兇猛，樣子和體重都像果子狸，肉的顏色

鮮紅，有如玫瑰，煮熟了之後發現脂肪很厚，顏色雪白，赤肉則色淡，是有股異味，但並不難聞，吃慣了也許會像羊肉般喜歡上，店裡也有熊肉，但無個性，不好吃。

川津屋也可以住人，溫泉水質很好，是度蜜月好去處。

地址：新潟縣中魚沼郡津南町

秋山鄉

電話：+81-25-767-2001

吃飽到小千谷，在一家叫「布Galaxy」店可以買到這種有一千二百年歷史的傳統布料「小千谷縮」，用苧麻製成，一匹布剛好可以做一件中國男裝的長衫，每匹五十萬日圓，運到東京大阪就不止了。

地址：新潟縣小千谷市旭町乙

1261-5

電話：+81-258-82-3213



私人浴池，但太細小，總之不夠高級，放棄了。

心急如焚，翌日就要返港，再也找不到下榻之地，怎麼辦？

忽然想起第一次來新潟時入住的「華鳳」，觀光局的玉木有紀子說已有新的別館，我大喜，翌日即趕去視察，發現別館富麗堂皇，非常之清靜優雅，房間有西式、日本和式以及兩種混合，私家浴池也很巨大，就那麼決定了，鬆了一口氣。

算了一算，還差一頓午餐，小林先生說有一位老友要介紹給我，一見面，發現是一個風趣的老頭。

「你的年紀不會大過我吧？」我問。

「我八十三歲了。」早福岩男先生說。

「不可能的。」我叫了出來。

早福哈哈大笑：「我一生只會吃喝玩樂，會吃喝玩樂的人，不會老。」

那麼吃的地方問他一定不錯，他說新潟市區的藝伎自古以來聞名，不如去有藝伎的料亭吃甲魚，想起都市的「大市」甲魚湯，好吃得令人垂涎，即刻叫好。

這麼一切安排好，只等夏天水蜜桃最成熟時。

新潟，我來也。圖

新潟