

# 沖繩之旅

「你

一定跑遍天下了！」友人向我這麼講。

胡說八道，世界之大，三世人不，不，十世人也走不完。別的不說，單單是附近的地方，沒有去過的還有很多。舉個例子，沖繩島就沒有機會拜訪。

日本常去，為什麼呢？辦個旅行團不就行嗎？唉，我的客人都被我寵壞，不去沖繩島的主要原因，是飛機沒有商務艙，真是可笑。

主要還是沒有什麼特別原因要去吧？沖繩島有的，日本本土都具備，而且條件比它更佳，真是沒有什麼理由非

去不可。

但是，近來，我有到此一遊的衝動，為了什麼？啊，是我想買一塊布來做長衫呀。



什麼布那麼稀奇？

芭蕉布。

沖繩島北部沿海的小村落一直保留着古時老風貌，長滿芭蕉，在一個叫大宜味村喜如嘉的地方，生產了最著名的芭蕉布，把芭蕉葉的纖維撕下，細工織出來。此處的芭蕉田從不施人工肥料，織成的布也不用任何的化學染料，一向有又輕又薄，穿在身上感到快樂和安心感覺的美譽，和新潟的小千谷是同等的。

二戰後，芭蕉布這種絕藝幾乎失傳，好在於一九七四年鄉民們將之復活，當今已被國家指定為重要無形文化財產，而為此獻出一生的平良敏子已被封為人間國寶，當今已是九十多歲了。在沖繩島買一匹芭蕉布，比在日本本土便宜得多，已值回旅費。日本人的布是一筒筒賣的，一筒足夠做一件女子的旗袍，甚至男人的長衫，穿在身上，只有自己才知道它的價值，若有興趣，資料如下：

地址：沖繩縣國頭郡大宜味

喜如嘉 454

電話：+81-980-44-3033

不看風景嗎？

當今旅遊，還有誰看風景？紀錄片中要看多少有多少，我們最多去那塊寫着「禮儀之都」的門匾下拍一張照片罷了，其餘的沙灘和碧海，不如在大溪地欣賞。沖繩島的地域不在赤道，也遠離溫帶，看不見椰樹或柳樹，不上不下，

的確沒有什麼值得一遊的。

還是說吃的比較實在，沖繩島料理有別於日本本土的，顯然有大把刺身可嘗，但說到代表當地的菜，還是吃苦瓜。

沖繩苦瓜形狀特別，外表疙疙瘩瘩為明顯，味道更為甘苦。沖繩菜很受中國菜影響，雞蛋炒苦瓜可說是他們的國食，無處不在。

另一種和中國菜一樣的是豬肉，紅燒肉很著名，他們也有變化多端的做法，像用白醋把肥肉醃了切片，少了油膩的感覺，非常之特別。

喜歡吃腐乳的人有福了，我們一直強調不鹹的腐乳好吃，像「鑄記」做給老闆吃的「董事長腐乳」，沖繩島的人能做出不死鹹又很潤滑的腐乳。他們有些腐乳加了很多「泡盛」，是一種土炮，酒味特強，更是好吃。

腐乳好，是因為豆腐做得好，那邊的水質清澈，豆腐又軟又香，有種用小魚醃漬了，放在豆腐方格上的菜，一方格放一尾魚蒸出來，也是其他地方吃不到的。

如果想吃最地道的沖繩菜，那麼去「美榮琉球料理」好了，這家在二九五八年創業的餐廳古色古香，進門的那塊「暖簾」，就是芭蕉布織成的。

「美榮」的菜，是古時「琉球王朝」的宮廷料理，用來炖紅燒肉的汁，就是用五種以上的食材熬成的。食器也講究，雖說沖繩陶瓷較為粗糙，但保留着

古風，欣賞其純樸，也是一樂。

去了店裡，叫他們的廚師指定菜好了，也不貴，九道菜才七千円，十一道的九千円，十三道的一萬二千円。

地址：那霸市久茂地 1-8-8

電話：+8198-867-1356

吃完了可到「首里的石疊道」散散步，或者去「浦添市美術館」看漆器，不愛美術館只愛吃的話，到「第一牧志公設市場」吧，什麼當地食物都有，也可買一點「山城饅頭」來試試。再走走，去「觀寶堂」看古董，想休息一下，到「Cesar 團的 Yachimun 喫茶店」去喝杯綠茶。

地址：國頭郡本部町伊豆味 1439

電話：+81980-47-2160

想吃一碗麵的話，有家百年老店，用木炭燒大鍋湯來煮麵，稱為「木炭麵」，聽光顧過的人說特別美味。

地址：本部町伊野波 350-1

電話：+81980-47-6608

住宿是一個問題，當然有 Ritz-Carlton 等五星級國際酒店，但我不想去住，我要住日本式的溫泉旅館，也好像沒有什麼特別高級的，打聽之下，只有一家叫 The Shirira 符合要求，但是沒有住過永遠不知道夠不夠水準，還是自己打頭陣，先跑一趟才介紹給大家吧。

沖繩