



周日名采

新潟吾愛

愛上日本的新潟縣，去過之後一連寫了三篇《新潟之旅》的報告，甚為詳盡。後來再去幾次，發現說不盡的好處。日本一共有四十三個縣，而新潟，原來是最少遊客去的。越未被開發，越保留住傳統，如果想深入地觀察日本的人文地理，新潟縣是最佳選擇。

遠嗎？一點也不遠，從東京車站乘上越新幹線，不到兩小時便能到達。新潟是一個又長又窄的地方，從南到北也有一段距離，如果從東京去，建議在「越後湯澤」這個站下車，先遊「南魚沼」，回程則從「新潟驛」這個大站上車，最為理想。

在東京乘早上的車，十二點就能到「龍壽司」吃午飯了，我相信香港人已經把日本最好壽司店吃遍，也將它們引進到香港，但我保證，大家還是沒有吃過全日本最好的這家「龍壽司」，我說日本最好，也就是全世界最好的了。

大家以為新潟是產菜的地方，只是山中野味好吃，其實新潟的海岸線很長，各種海鮮都是野生的，尤其是來自佐渡這個小島。「龍壽司」的老闆佐藤是一個味覺藝術家，對食材的要求極高，海膽一定用特別木盒（比一般木盒大一倍，四方形的）裝的雲丹中之極品，他說：「客人會欣賞，我們當然要拿最好的出來。」

後來，日本人也知道有這麼一家壽司店，傳媒陸續而來。鄉下地方，鄉下老闆，也不會亂加價，去過吃過，沒有一個人反對我的意見，口味這種事，很難用筆墨形容，還是親自去嘗試一下吧，單為了這頓壽司走一趟，已是值得。

日本的藝妓除了京都之外還有山形縣，但是傳統保留得最好，歌舞妓最正宗的，還是新潟。在新潟市內有一條佈滿酒吧的花街，「鍋茶屋」夾在中間，是間有三百年歷史的藝妓屋，可以在屋內吃一頓很正宗的山瑞鍋，野生的甲魚，已很難尋，加上藝妓的載歌載舞，為此行，亦值。

這地方是我一個當地朋友早福岩男介紹的，他是一家釀酒廠的二世祖，一生不務正業，整天和藝妓鬼混，有他的推薦，「鍋茶屋」當我是熟客，招呼好得不得了。所花的也只是京都的四分之一左右，太物有所值了。

就在新潟市內不遠的三條市，可找

到專做銅器的「玉川堂」，日本皇室用的銅器都是他家的製品，用錘子在一片銅上仔細敲，所做的茶壺花瓶，精美得不得了，去過的朋友都覺得便宜，很有收藏的價值。

新潟古時被大雪封閉，產生的匠人也特別多，像鑄劍給武士的，當今改為製刀廠「庖丁工房 Takafusa」，買一把精緻的廚刀，也不是很貴。我這次去，又找到一家專門做筷子的，叫「圓直」，所做的精美筷子，可以用一生一世，用的是木材中的鑽石「蛇木 snakewood」，我在廠內發現了一枝蛇木手杖，即刻買下，當今的掌櫃是第四代傳人。

多次的新潟旅行，拜賜於一位新潟觀光局的要員玉木有紀子，她對新潟無所不曉，跑到我下榻的東京半島來找我，拚命介紹新潟的好處，結果我給她的熱誠打動，才到這個觀光客最少的縣份來。到達之後，所見所聞所吃，都是第一流的東西，真是感謝她。當今我的旅行團已組成，但玉木有紀子已被政府派到其他部門去了，功勞已不屬於她，雖然如此，她還是不斷細心地介紹，我一有問題即刻向她提出，她也馬上用臉書回覆，我們兩人，成了好友。

另一位幫我很大忙的是魚沼市的觀光局主管平賀豪，他每天在臉書上鋪一些新潟美好的照片，我也樂意轉發。平賀豪帶我去看「雪曬」，是把布鋪在雪地上用 oane 來洗濯的最天然古老的方法。「龍壽司」也是他介紹的，也有「丼」品的海鮮飯，便宜得令人發笑。農曆新年我再去時，他會帶我去雪藏，是間像愛斯基摩人建的雪屋，一定好玩。我很信任平賀豪，他推薦的都是美好的東西，此君非池中物，新潟觀光局要懂得好好珍惜。

離開「龍壽司」不遠，就是早就聞名於香港的日本清酒「八海山」的釀製廠了，當今建成一座比法國酒廠更摩登更漂亮的建築，客人可以看到整個自然環境之中釀酒的過程，一般日本清酒只能存一年；它可以利用雪山的冷度，收藏三年才推出市面，非常好喝。

為了慶祝二〇二〇日本辦的奧運，八海山也釀了一種用米做的發泡酒，是米中香檳。但一般燒酎都是用玉米或番薯做的，八海山用米釀的叫「萬萬」和「宜有千萬」，久藏於木桶中，濃厚得很，酒精度數極高，喜歡威士忌的人會愛喝。

主管八海山的營業經理叫勝又沙智子，她一班新潟的職業婦女志願地出來招呼遊客，叫為「女子力」，較藝妓們的層次又高出許多。

至於新潟的旅館，當然有「有形文化財」的嵐溪莊，這是日本隱秘溫泉之一，或者是古色古香的「龍言」，但最適合香港人住的還是「華鳳」，二十多年前我來

住的時候還是一片大稻田之中企立的一家高樓，現在已有新座，叫「越之里別邸」，每間房都有私家溫泉，高級得很，大家去新潟吧！

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登



插圖：MEILO SO