



## 周日名采

### 新潟水蜜桃



插圖：MEILO SO

又到水蜜桃季節，今年豐收，個個又肥又大，但是水蜜桃這種水果，如果不是親身嘗到，就不知道有多甜美了。

以往我們每年都去被譽為日本最好的岡山去吃，但那邊的配套不完善，旅館和吃得不理想，之後便少去了。去年到過新潟去吃，味道甚佳，不再走一回。

到了東京先住銀座的半島酒店一晚，去「麩皮 Aragawa」吃最好的牛扒，已開了五十年的小店，一直保持水準。最初很難了解，久了才知它的可貴，肉質當然是用最好的三田牛，奇在燒法，一般的牛扒店只分生、半生熟至全熟三種，它一個全生的等級，叫為藍色 Blue。愛吃韃靼生牛肉的人可發達了，這家人的 Blue 也分幾種，其他半生熟和全熟分得更多，總共有二三十等級，總之燒到你滿意為止，所以說要去得多，方了解他們的用心，一去再去。店裏的紅酒，是日本藏得最多的一家。

前菜有三文魚，大家以為我不吃，其實三文魚之中，只有一種叫「幻鮭」的，只在阿寒湖最冰冷的底部偶爾出沒，故以「幻」稱之。此魚極為肥美，也沒有普通三文魚聞之氣息，煙燻之後有獨特的幽香，每一口都充滿魚油，如果見到了非嘗不可，但刺身還是免了。別以為新潟很遠，原來從東京站出發，乘新幹線到新潟的「越後湯淺」站下車，只要一個小時十五分鐘。與新幹線的缺點是只可帶隨身行李，我們那些大件的另僱貨車，未到達旅館已送進房中。

直奔我認為全日本最好的生魚店「龍壽司」，這次佐藤師傅準備了產量極稀少的「田氏海膽」，金黃色一小片一小片，但味極美，是海膽之中的王者，「山由丸水產」兵庫縣洲本市三丁目由富田供應，才是正宗，吃個不亦樂乎。飯後到我喜愛的「八海山」酒廠，這裏有個長年不化的冰庫，一般的日本酒只能貯藏一年，這裏可達十年以上。八海山在二〇一八年八月八日入瓶的新酒，為隆重其事，叫我替他們用行書題了一個「福」字，我試了一口，味道特佳，今後會運到香港，在 citysuper 出售。

接着到小千谷去買布料和看錦鯉，原來新潟的錦鯉聞名於世，養魚專家老遠跑來這裏購買或觀賞，我則獨自跑去考察一家叫「里山十帖」的旅館視察，

是間配合了舊與新的特色建築，得獎無數，吃的是用雪山直湧的地下水，加上無機栽培的各種蔬菜和山中野菜，以及全天然，絕不用人工調味品的大餐，名叫「早苗饗 Sanaburi」，再加上當地殖養的牛肉和佐渡島運來的海鮮，是極品的饗宴。明年農曆新年，就決定來這裏靜養兩天了。

回到下榻的「華風」旅館，美奐美輪，第一次來到的客人一定會喜歡那種每一間房都有私人溫泉池的享受，從窗口望去的一片一望無際的稻田，入眼的美不勝收。我另外組織了一團親子團也住這裏，讓大家帶着小孩子體驗「粒粒皆辛苦」的耕田過程，加上各種捕魚、野餐的節目，很受歡迎。這種團一年四季都可進行，有二十人以上就隨時能成團了，有興趣的人可以直接向我的公司「蔡瀾旅遊」詢問：info@bobotravel.com.hk，預算方面，看饅吃飯，可以商討。

翌日，我們再次去到「玉川堂」參觀，這家供應日本天皇的銅器舖子已有上百年歷史，大家可以看到怎麼由一片銅打造成各種花瓶和飲食器具，我最喜歡的是一個大銅壺，據說燒出的水特別好喝。這個銅壺完全沒有駁口，有西瓜般大，要賣到五十萬日圓一個，如果壺嘴不是一片銅而是駁上去的話，就不必花那麼多天打出來，價錢也便宜得多了。接着去一家叫「鍋屋」的百年老店去吃「山瑞火鍋」，湯極甜，不遜京都的「大市」，又請了藝妓來助興，可惜這回喝酒的人不多。

翌日一早就去採水蜜桃，從前在岡山的都是早上採後我們到了果園才出來吃，這次是真正地從樹上摘，投入冰水的大桶中浸涼，這次吃的真是我一生人之中嘗到最甜最多汁的水蜜桃，多說無用，吃過的人都同意。

歸東京，去一家新開的北歐餐館，叫「Inua」，就開在角川書店的大廈裏面，是「Noma」大廚 Thomas Frelbel 用日本的食材，加上北歐的方式料理出來的一部簇新的飲食經驗，很值得推薦。電郵：booking@inua.jp

臨上飛機之前，吃餐簡單的，到東京鐵塔附近的「東京芝豆腐屋 Ukai」，大家都想不到在鬧市之中有那麼清靜的地方，雖說是豆腐屋，但也有魚有肉，吃個大飽。這次旅行，是相當完美的。電郵：https://www.ukai.co.jp/cv/shiba

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com  
逢周刊登

蔡瀾