



插圖：MEILO SO

一報

mcwriter@appledaily.com 蔡瀾
逢周日刊登

想去日本

在辦旅行團的那個階段，我差不多每個月都走一趟日本，當今好久不到，記得上一次是農曆新年，專程去看顏真卿書法展，也覺得是很久以前的事了。

生活習慣上有很多日本東西，像牙膏、洗頭水和零碎的藥物，都已經用完，託人家帶總不好意思，得親自去買，實在是有点想念了。

這回去的話最好是到京都，別走馬看花了，得住上十天八天，探望幾個老友，其中一位叫川端，賣被單的，我光顧過幾回，他就對我無微不至，雖住京都，是個大阪商人。大阪商人是種國寶級的人物，已經快要絕種，他們對客戶的服務是一生一世的，即使不是自己賣的東西，也會推薦其他，沒有試過不知他們的好處。

京都的寺廟多得去不完，幾乎都到過，已無興趣。現在去是買些古董，還有價廉的碗碟碟，家中的讓家政助理打破了又打破，所剩無幾。

當然得光顧我最喜歡的「大市」，這家賣甲魚的老舖已經從元祿年間，在三百三十年前開始賣到現在，由第十八代傳人青山佳生接手，食物說一成不變也不是，把土鍋做得更耐熱，加上用備長炭，可以一千六百度的熱量，五分鐘就能將甲魚煮熟。甲魚自己飼養，用特別的養料，養出又濃厚又清澄的湯來。總之，價錢多年不變，要賣到二萬四千元一客。

更老的有「平八茶屋」，四百多年歷史了，賣樸實的懷石料理，店裏的花園和建築了然古色古香，價錢也平民化，午餐才三千五百円，晚飯一萬。作家夏目漱石在他的書中寫了又寫，確實值得走一趟，店舖至今一直做下去，客人來來往往。

住的是我以前經常下榻的「俵屋」，就在市中心，略懂日本文化的人都會欣賞。目前許多友人都都在京都買了間小屋住住，如果他們肯讓我過一兩夜，倒是可以考慮，因為旅館不能自炊，在「錦」市場看到食材眾多，都想在當地買了露一兩手廚藝。

經過的一些「漬物」店，我在京都時都會探頭看看，從前做學生時有一個叫百合的女友，家裏開的是泡菜店，當然至今已是大老婆一個，但好的女人不會老。

現在這個季節是新米登場了，抱幾公斤新潟南魚沼米回香港，或者山形縣的「艷姬」也不錯，託人帶實在太重，過意不去。

最好吃的還有樹上熟的柿乾，各式各樣的都有，喜歡的是軟熟無比的，那

些是一串串掛着來賣的也不錯，一個個剝來吃。

早上下粥的明太子也是我所好，一般的鹹得要死，到百貨公司買最上等的也要不了幾個錢，不能對不起自己去吃劣貨。

來回經東京，當然又得到我喜歡的手杖店，在銀座座的 Takagen 看看有沒有新的可以收藏，當今家裏已有很多，見到有品味的還是非買不可。

近年來都是和伙們一齊去吃東西，日本所謂的最高境界還是天婦羅，常去的有「一宝」，但私人旅行的話，我懷念以前經常光顧的「佐和 Sagawa」，就在築地一角，小小的餐廳只能坐八個人，朋友說看近來網上的食評，沒什麼星，但我不是為星去，吃的是食物的水準和店主結交的感情。

最早的三星廚子神田，我從前帶過他來香港的「銀座」表演，交情不錯，就算沒有訂座打個電話去，總可擠出一兩位子，但他不想和別人去爭了，還是去吃老老實實的一頓「關東煮 Oden」好了。

這種最平民化的食物當今做得好的也沒幾家，銀座小巷裏的「御多幸」保存着最原始古老的味道，有生之年可多去。同樣在銀座的有最好的燒鳥店「鳥繁」，如果遇上十一月十五日至一月十五狩獵解禁期，還有野鴨、麻雀、山鳩和野雞可以烤來吃。別擔心會被吃得絕種，日本人很會維護生態，有剩時才讓人欣賞，當然這家人的咖喱飯也是一絕。

我不跑馬，可以吃馬肉，從一八九七年開到現在的「Mino 家」有馬肉刺身，也有馬肉鋤燒，日本叫為「櫻花鍋」，因為淺紅帶脂肪的肉像櫻花一樣紅得可愛，去東京最老的「江東區」才能找到。

再過去一點的有「駒形土鰻」也是百年老店，當今已有許多人愛吃鰻魚，也可以順便吃鰻魚的遠房親戚土鰻，價錢無人養，但都是野生的，肥肥胖胖，非常有另一番滋味，和雞蛋一起煮成的土鰻鍋，真想回味一下。

還想去找個手錶，星辰錶有許多產品在香港並不一定買得到，只有三毫米厚的光動能手錶，是世界最薄的，一定準時，也不必換電池，但不便宜，要賣到四十三萬二千元一隻。

當今天氣已漸冷，最好的取暖器是日本的石油爐，一點就熱，不必等待。上面還可以放一壺水，慢慢地沸了來沖茶。可惜航空公司的職員看到了就不准當行李寄艙，其實又沒什麼可燃物，怕些什麼？舊的已用久了，得找找方法買一個新的。