

再到福井吃蟹

恭賀新歲，慣例到日本去，不知不覺，已連續了二十年。

這次是到久違了的福井，當然是為了吃螃蟹，越前蟹是稀有品種，而福井的更是不出口到外縣去，東京只有一家，為的是宣傳福井縣，政府津貼的「望洋樓」可以吃到，旁的皆非正品。

這種蟹能夠保持品質，也是嚴守着休漁期，每年只有在十二、一、二月這段時間解禁，又因海水逐漸的暖化，產量越來越少，當今大的也要賣到六七萬圓一隻了。今年剛好趕上農曆正月在西曆一月，豪華點，一共吃兩餐全蟹宴，先在最好的「望洋樓」來一餐，翌日再在旅館中吃第二餐，沒有一個朋友說吃得不够癮了。

抵步大阪後大家已迫不及待地先到下榻的 Ritz Carlton 酒店附近的拉麵店「藤平」，這已是友人不成文的「儀式」。說好吃，其他的拉麵大把，但眾人之前試過之後覺得味道難忘，非來一碗不可。

地址：大阪市北區堂島三丁目3-27

電話：+816-6454-2111

休息過後馳車到神戶，三田牛專門店的「飛苑」當今已將神戶市中心三之宮的門市關閉，集中在遠一點的大本營，大眾化的和高級化的齊全。入口處照樣掛住金庸先生的題字「飛苑牛肉靚到飛起」。店主蕨野說：很多大陸客人聽了你的介紹來，見到這幅字都紛紛拍照留念。

牛肉一大塊一大塊烤得完美，讓大任吃，不夠不停地加，也用各種方法改變口味，像添了一大匙伊朗魚子醬、鋪大量黑松露和夾烏魚子等等，我們反而鍾意吃三田牛的舌頭，厚厚的一大片，吃完大呼朕滿足也。

走過隔壁去看平民化的食肆，同樣三田牛的燒烤，一個人平均消費一萬圓，包括湯和飯。

地址：神戶市兵庫區松原通1-1-69

電話：+817-8681-6529

飯後走過附近的藥房，本來想買口罩送人，但看到一大堆的存貨，為了不想多帶行李，又可以再逗留多日，就暫時不買了。

翌日一早乘一輛叫「Thunderbird」的火車，從大阪到福井，一個小時四十五分鐘就抵達，直接到「望洋樓」去，這裏的

越前蟹都是店主包了船出海捕撈的，爪上釘着望洋樓專用的牌子，保證品質。

先有魚子醬的涼拌，再出螃蟹的各種吃法，當然有刺身，一沾了醬油肉散開，像花一樣地開着，初吃時以為師傅的刀功厲害，後來才知道是自然散發，鮮得不得了，吃刺身也只有這種福井蟹最安全。

接着便是全蟹一大隻一大隻地蒸了出來，再由侍女用純熟的手法剝開，諸友把一大撮熟肉塞入口，那種鮮甜味道，的確只有福井這個地方才能嚐得到，最後更有蟹肉飯，兩大銅釜任吃，眾人已不會動了。一面欣賞蟹肉一面望着大海，「望洋樓」這張招牌名副其實，也是日本最高級的餐廳，亦可入住，有望洋的溫泉。

人就是這樣了，吃過之後，什麼「蟹將軍」之類的食肆已經沒有興趣。人，是走不了回頭路的。

地址：日本福井縣三國町米ヶ脇四丁目3-38

電話：+817-7682-0067

入住有一百三十年歷史的「芳泉旅館」別館的一個止咳氣亭，最為高級，最大的房間當然有私家花園和露天風呂，走了進去，會迷失路的。我已和女大班和經理混得很熟，像回到家，他們也用這句話歡迎我。

第一晚中午已吃過螃蟹，我留着第二晚才吃，當晚大師傳出盡法寶，什麼活烤鮑魚，生剖龍蝦等齊出，我推薦大家吃的是甘蝦刺身。到處都賣，有什麼出奇？福井的甘蝦大為不同，又不出縣，要吃只能來福井。分兩種，一種是和一般的紅顏色，另一種是灰灰暗暗，叫Dasei-蝦，一吃進口即知輸贏，那種甜味到底和別的不同，而且份量極多，怎麼吃也吃不完。第二晚再吃蟹，最後大家只有說可以打包就好了。

中午旅館的老闆娘帶我去一家吃鰻魚的，沒有漢字招牌，就叫Unagiya，嚐到野生肥美的，有機會不可錯過。

地址：福井市高木中央區二丁目418

電話：+817-7654-8700

福井這個地方還有一顆寶石，那就是日本三大珍珠之一的醬雲丹。雲丹就是海膽，這裏的只有乒乓球那麼大，味極濃，醃製成醬，一瓶要用上百個以上，故價甚貴。周作人在散文中提到念念不忘的，就是這種醬雲丹。店裏的新產品是製成海膽乾粒，來一碗新米白飯，撒上一些，已是天下美味。

店名：tentatsu

資料：www.tentatsu.com

回到大阪，大家購物去也，才發現各藥房的口罩又被人搶購一空，事情變得嚴重，但我們有美食搭夠，跑出去「一寶」的本店吃天婦

羅，這家人知道我們來，特地從東京的店把大哥調過來炸東西給大家，吃完什麼病都不怕了。

地址：大阪市西

區江戸堀1-18-35

電話：+816-

插圖：MEILO SO

6443-9135

一報

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com

逢周日刊登