

# 重遊京都



插圖：MEILO SO

一報中

蔡瀾

mcwriter@appledaily.com  
逢周日刊登

眾人從大阪返港後，我到京都住幾天。下榻與大阪同系的 Riz Carlton，食它在市中心的鴨川岸邊，出入方便。酒店很新穎，設計帶古風，和一般的美國連鎖旅館不同，舒服寧靜。

第一件事就是到附近的茶舖「一保堂」，一七一七年創立，我在五十年前抵步時第一家光顧的就是這家人，坐在長條柚木的櫃台前，有個大鐵壺，日本人叫為「鐵瓶」燒滾滾水，用枝竹杓子勺起，倒進一個叫「Yuzamashi」的容器，來沖泡「玉露」茶。

玉露是日本最高級最清潔的茶葉，纖細得很，不能直沖熱水，只可用「湯質 Yuzamashi」來放涼至六十度左右，如果沒有湯質，那麼連續倒入三個空杯，也能得到同個溫度。

喝了一口，簡直是極美味的湯。從此上癮，一到京都，第一口非到此來喝不可，成為一種儀式。因為乾淨，茶葉可以不必沖洗一次，我常買回家後用冷礦泉水來浸泡，更是另一種享受。

店裏掛着一幅字「萬壑松風供一啜」，是節錄宋朝釋智明的「瓦瓶破曉汲清冷，石鼎移來壞砌烹；萬壑松風供一啜，自籠雙袖水邊行」。一保堂用的都是中國味道的東西，包裝紙是木版刻印的陸羽茶經，很有古風，我把它裝裱後掛在辦公室牆上，記憶猶新。

地址：京都中京區寺町通二條上

電話：+81 75-211-4018

網址：www.ippodo-tea.co.jp

喝完茶在附近散步，上蒼對我不薄，誤打誤撞地找到一家炸豬扒店，沒有店名，招牌布帳簾上寫着一個「技」的大字。走了進去，的確是靠廚技弄出來的美食，才二千多円，嚐到日本最好的豬扒店之一。若大家有緣，可一試。

地址：京都市中京區丸九通二條上，店主叫山本若一

電話：+81-75-231-4495

家裏的茶杯被助理打破得七七八八，來京都之前請好友管家推薦了幾家陶瓷店，都去了也沒有我喜歡的大小，反而在高島屋的家器找到一式五個的藍色杯子，愛不釋手，價錢也比古董便宜得多。

京都寺廟從前去得多了，這回只到南禪寺去吃豆腐，懷舊一番，豆腐湯表面冷卻之後變成的腐竹，一張張撈起浸入醬汁中吃，再喝清酒，詩意十足。

接下來的數餐晚飯，都是吃懷石料理，有的舊式，有的新派，都沒有我最愛的「濱作」好，它是第一家可在櫃台前吃的懷石，非常創新，早年廚師怎樣做菜，

都不讓客人看到的，可惜去的時候這家人正在裝修，只有等它重開再光顧。

這回吃的懷石，從價錢最便宜的「平八茶屋」開始，這是一家有四百四十年歷史的食肆，作家夏目漱石常來，庭院幽靜，但料理平凡，可當成懷石的入門，裏面有八間房供住宿。

地址：京都市左京區山端川岸町 8-1  
電話：+81-75-781-5008

網址：heihachi.co.jp

中價的有「近又」，已經到第七代，店主叫鶴飼治二，此家人亦可住宿，食物應有盡有，說到懷石，食材一定用最早上市的，當今是菜花 nanohana 的季節，百貨公司的食品部也還看不到，這裏有得吃。

地址：京都市御幸町四條上 407  
電話：+81-75-221-1039

網址：kinnata.com

最貴的是一家「米村」的，一共有十幾道菜，都是法國和日本混合的料理，什麼都有，但什麼印象都留不下，只知吃到一半已大叫老豬飽矣。

地址：京都市東山區新門前通花見小路東入梅本町 255  
電話：+81-75-533-6699

本來我是一個手杖狂，去到有手杖專門店的都市，第一件事就是去看看，京都有好幾家，當然也去了，但發現貨品都是似曾相識。我的手杖收集，已進入另一層次，那就是要買獨一無二的，只有請木刻家專為我製作，普通店的產品已不感興趣了。

不如到古董店找找，也許有奇特的手杖，京都有條藝術街，也在新門前通，逛了好幾家，還是沒有滿意的，這次一枝也沒買到。

還是吃最實在，到了京都，不可不去山瑞料理店「大市」，介紹的朋友去過之後都大讚，變成頭號粉絲，我五十年前吃了，至今不忘。

只有很普通的幾道菜，先來一杯湯，即大讚，跟着是幾小塊肉也美味得出奇，再把剩下的湯煮成粥，打了雞蛋下去，雞蛋鮮紅，是特別養的。一吃進口，連略焦底部都想控乾，侍女也知道會有這種情況發生，特別關照說千萬別把那個大土鍋弄壞，這已經是古董，一個煲用上幾十年。

幾十年和店齡相比不算什麼，這家人已開了三四十多年，賣的是同樣那幾道簡單的料理，一成不變，變的只是價錢，至今一客要兩千多塊港幣了。

地址：京都市上京區下長者町通千本西入六番地町三七一  
電話：+81-75-461-1775