



# Delicious Fall 秋枫美食最撩人

神奈川与山梨县地近东京，除了古都镰仓、箱根温泉、湘南海岸和忍野八海等旅游热点之外，其实还有更多值得寻幽探胜的地方，非一般走马看花之旅能够领略。而对吃货族来说，山梨和神奈川两县更是处处美食，必能让您舌尖大动，满载而归。

鱼饼在日本有数百年的历史，出产自小田原的更是闻名全国。小田原与邻近的箱根市位于相模湾和骏河湾之间，面对大片海洋，水产丰富。小田原市的渔港是当地的捕鱼基地，历史悠久，有“小筑地”之称，渔船每天把新鲜渔获带回渔港市场出售。在古时运输不便，为了延长保留鱼肉的食用期而创造了鱼饼。小田原市内的历史主街东海道其中一段、与隔一路口的另一条街合称为“新、旧鱼饼街”，两段路上有不少于十二间鱼饼专卖店，是主妇和饕嘴客的胜地。小田原笼清是历史老店，创立于1814年，在箱根汤本火车站对面街上，和横滨均设有分店。将其基本的红白两色鱼饼“板付蒲鉾”沾以少许山葵芥末汁来吃，美味无穷，吃罢不能。红白两色在日本代表幸运，新年的红白歌星大赛是每年的盛事！

沿海的神奈川靠海吃海，能吃到顶级极新鲜的刺身和寿司，价钱比东京便宜。最让人回味无穷、一吃难忘的是在山梨县首府甲州市惠林寺的特别茶道怀石料理。惠林寺是信玄将军的家庙，具有传统的日本园林风格，由佛教大师梦窗国师设计，风景优美，被指定为国家文物建筑。寺持之一金子宗永方丈年纪仍轻，因曾在美国留学，所以说得一口流利英文，为人风趣，他是可以饮酒吃肉，唯一是不能结婚的僧人，是名乎其实的“肉肉穿肠过，我佛心中留”的表表者。金子方丈特聘了在笛吹川温泉“坐忘”温泉旅馆的总厨 Minoru Hosaka 为我们准备了一份摆碟色彩夺目，吃得酣畅淋漓



专栏作家：梁掌球

生于香港，留学加拿大、英国和美国，现定居洛杉矶，寄情于发掘二、三线城市的旅游和美食。美国旅行作家协会 (SATW)、北美旅行记者协会 (NATJA)、国际美食、美酒及旅游协会 (IFWTWA) 的会员。任多家知名旅游媒体特约作家和专栏作家。除了旅行写作之外，还为众多旅游业界机构提供旅游业公关咨询服务。

的茶道怀石午餐便当。食物虽放在简单的木质便当盒中，但所用材料却不简单。乌鱼子、海参刺身、名鳀胶、甘鲷、海老、牡蛎、海带鱼子、松茸、鱼饼、腌渍菜和一些不知名的食材，让人眼花缭乱，不知从何吃起。

由箱根小涌园酒店管理的荞麦贵宾馆则是该县吃荞麦面的首一、二选，除了面条爽滑之外，在餐馆内外望由火山爆发形成的大小涌谷的美丽风光是绝对加分。这贵宾馆原本是建于1918年的一座私人豪宅，后变为酒店，近年才改建成面馆，被列入国家实质文化遗产。面粉是选用北海道的上乘荞麦，用石磨磨成。配菜均是采用当地农家种植的，而最大的特色是每位客人均发给一大片的新鲜山葵和一块由粗糙的鲨鱼皮所造的刨板，让各人随意自刨山葵茸拌面吃。

超过百年的家族老店实属罕见。在小田原市的外郎家卖药和铭果（即甜点）专门店，创立于1504年，屈指一算已超过六百年历史，是小田原开业最长久的商店。此店坐落在东海道大街，外貌建筑成幕府时代的堡垒，自制家传的“透顶春”医肚疾药和日式蒸糕甜点，经历二十五代传人，看尽日本的朝代兴衰、历史变迁。在店大堂旁的偏厅设有一茶座，安坐其中，点一杯咖啡和一客铭果慢慢品尝，让人深感外郎家的自豪传承使命感战胜了无情飞逝的岁月！

秋天的神奈川和山梨县特别迷人，四处红黄璀璨的秋叶，车行于乡间小路时，不少家居门前屋檐下挂满待晒干的柿子，一串一串的红黄色，煞是好看！



挂在艳阳下的串串柿子表示深秋已到。（上图）  
小田原红白鱼饼，名闻天下。（下图）