

神奈川縣 (Kanagawa Prefecture) 與東京近在咫尺，遊點甚多，風光明媚，甚值得探訪！我每到一個城市，必然往當地的菜市場和美食主題商場逛逛，了解該處市民的飲食喜好和傳統食材。另一好去處是與食物有關的博物館或展覽館，從飲食歷史文化的角度加深對該地的認識。我極力推薦參觀位於神奈川第一大城橫濱市 (Yokohama) 內的「杯麵博物館」 (Cup Noodles Museum) 和「新橫濱拉麵博物館」 (ShinYokohama Ramen Museum)，資料豐富，向遊人訴說一杯普通即食麵或一碗日常拉麵背後的不平凡故事。我亦有機會在川崎市 (Kawasaki) 的一間百年麵館和在箱根 (Hakone) 小涌谷的「蕎麥麵貴賓館」嘗了頂級的蕎麥麵 (Soba Noodle)，回味無窮！

日本の紀行系列

神奈川縣的麵食世界



■ 麵食迷必遊的杯麵博物館

橫濱杯麵博物館

一杯平凡的即食麵，其實是經過長時間的反復研發、失敗、試味，改進才於1958年面世，其



■ 杯麵博物館的正門



■ 杯麵館的樓梯，很有氣派呀！

誕生的故事絕非簡單。2008年成立的橫濱杯麵博物館，主要是用以紀念即食麵之父安藤百福 (Momofuku Ando)，把他發明即食麵和杯麵的事跡流傳於世。安藤百福其實是台灣人，原名吳百福，在嘉義出



■ 杯麵博物館展覽廳

生，台南長大，後到日本念大學和工作，二次大戰後台灣由國民黨政府掌管而他決定留在日本發展，在大阪成立日清 (Nissin) 食品公司。

戰後的日本物資奇缺，尤其是食物。他在街上看到麵檔前長長的人龍，必需久等才能吃到一碗價錢相宜的拉麵。他靈機一動，覺得如能製造出快煮易熟的麵食，可幫助民眾果腹，亦可能是一龐大的商機。所以即食麵是在這樣的背景下，於1958年研發面世的，而安藤百福當時已踏入四十八歲的中年了，可謂大器晚成！

橫濱杯麵博物館樓高五層，設計摩登寬



■ 認得很多熟識的牌子嗎？



■ 日清食品公司出產的不同口味即食麵

敞，內有「安藤百福歷史廳」，以文字和圖片記載即食麵的歷史；展出安藤發明雞湯拉麵的簡陋重建工房；和大受歡迎的自家原創杯麵工

作坊，遊客可自行設計放麵的杯、選湯、和從十二種配料中選擇四款，創造獨一無二的杯麵，作為紀念品。在博物館的四樓是麵條美食街，可一嚐各國的麵食，從意大利粉、蘭州牛肉麵至韓國冷麵、馬來西亞叻沙等等，風味各異。據博物館的公關表示，現時最受歡迎的三種口味即食麵依次為原味雞湯、海鮮和咖喱；而吃即食麵的現今四強是中國、菲律賓、越南和印度。

● 橫濱杯麵博物館的地址：
2-3-4 Shinko, Naka-ku, Yokohama



■ 麵條美食街，在杯麵博物館內



■ 拉麵博物館入門處的大碗麵



■ 古老的販賣拉麵木頭車

新橫濱拉麵博物館

這座號稱是全球第一間以食物為主題的博物館和“遊樂園”，自1994年成立至今已廿五年，受



■ 拉麵館內的書牆

歡迎程度有增無減，每年前往參觀的遊客均有上升的趨勢。進入博物館的大堂，立即映入眼簾的是一大片書牆，上面密密麻麻放滿以拉麵作為封面的日文雜誌和寫拉麵的日文書籍，色彩繽紛，引人注目！在一樓的展廳，陳列出詳細的日本拉麵發展史，圖文並茂。在展廳中心是日本第一間拉麵店的重建場景，是熱門攝影打卡點。此外，亦展出吃拉麵的各類碗和有關商品，和各地的拉麵分佈地圖。此博物館定時提供拉麵製作課程，以竹竿壓打麵團，需先預約報名。

拉麵博物館最吸引人的當然是設在該地庫的拉麵街 (Ramen Yokocho)，可吃到不同口味的拉麵。我月前到訪時，一共有七間店開門營業，均是由博物館經過精心挑選的人氣店，獲邀在館內開業一年，約滿後另一批新店入駐，所以每年均輪換新口味。新品牌，拉麵吃貨族真有口福了！

現時駐場的精選店包括創業於1954年的「小紫」 (Komurasaki) 老店，是熊本 (Kumamoto) 豚骨拉麵的始祖；北海道「利尻拉麵味樂」 (Rishiri Ramen Miraku)，選用日本三大昆布之一的「利尻昆布」製成極品湯頭；和來自福岡 (Fukuoka) 的「阿八拉麵」 (Hacchan Ramen)，是當地的“深宵食堂” (營業時間在每晚九點至凌晨二點半)，人氣特旺，過了末班電車也有顧客特地打計程車前往品嚐。此外，兩間“過江龍”來自德國的「原味Zweit拉麵」和加拿大風味的Ryus Noodle Bar濃白雞湯麵，帶來新口味，反映拉麵無國界，處處開花結果。

● 新橫濱拉麵博物館地址：2-14-21 Shinyokohama, Kohoku-ku, Yokohama



■ 拉麵街，在拉麵博物館的地庫



■ 箱根的蕎麥貴賓館

蕎麥麵餐館

除了拉麵和即食麵外，蕎麥麵 (Soba Noodle) 在神奈川縣亦是大行其道。在東京以南、橫濱以北的川崎市

(Kawasaki) 內的「松月庵」 (Shogetsuan)，在1884年開業，是間超過百年的老店，提供傳統的蕎麥麵，其中天婦羅大蝦麵是該店多年來最暢銷的蕎麥麵食。松月庵位於「川崎大師寺」 (Kawasaki Daishi Temple) 附近，建在寺院擁有的土地上，受寺的蔭護和低租福利，所以可以多年屹立不倒！

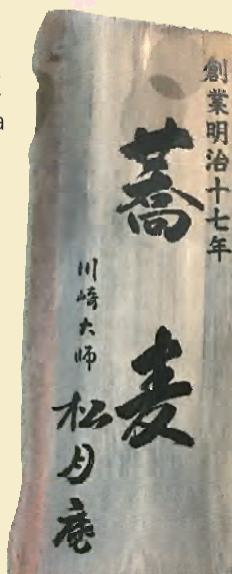
另一處高水準的蕎麥麵店是在箱根 (Hakone)，由小涌園酒店管理的「蕎麥貴賓館」。箱根的好水能令蕎麥麵條更爽滑、更有咬勁，而麵粉是選用北海道的上乘蕎麥，用石磨磨成。配菜是採用當地農家種植的，而最大的特色是每位客人均發給一大片新鮮山快和一塊由粗糙鯊魚皮所造的刨板，讓客人隨意自創山葵茸拌麵吃。這座貴賓館原本是建於1918年的一座私人豪宅，後變為酒店的一部份，近年才改建成麵館。在餐廳內一邊吃麵，一邊外望欣賞由火山爆發形成的湖大小涌谷的美麗風光，是絕對加分！



■ 松月庵天婦羅蕎麥麵



■ 阿八拉麵的白湯拉麵



■ 松月庵於明治十七年，即1884年開業至今



■ 蕎麥貴賓館的頂級蕎麥麵

● 松月庵地址：
Daishimachi, Kawasakiku, Kawasaki, Kanagawa
● 蕎麥貴賓館地址：
1297 Ninotaira, Hakone-machi, Ashigarashimo-gun, Kanagawa