

悦食

Epicure 13

人与食物的美好关系

颂雅风

SONG YA FENG THAT'S ART

2015.09

世界螃蟹运动会

寻味
打开手冲咖啡职人的工具箱

人生第一白秃黄油
陈柏霖



定价: 15元



北陆有佳人 佳人在芳泉

文/白 摄影/高伟

芳泉的全套螃蟹大餐，相较于别家有更多的现代元素，隐隐地透着一丝法国料理的精致影子，不过，最招牌的还是当家女将。



富士料理

2014年的元旦，为了庆祝好朋友的新婚，我跟先生毅然决然地跟他们一起踏上了“借着任何机会都要吃点好的”之旅。诸位，可千万别笑我们这样的

逻辑，只因身边都是爱吃之人，所以无论是新婚还是升职还是乔迁，好像总有办法找到理由，偕同好之人一起进行一场吃吃吃之旅。

行前，问了下蔡澜先生，因为已经想好了，这个季节就要去福井吃越

前的大闸蟹，而蔡澜先生则可以称为是日本福井县的半个代言人了。但是时值日本的新年，好旅馆不易订。蔡澜先生想了很久，对我说：“想订房间少，今次肯定无望了，那就选下次再去。但是芳泉一定要住，必须想办法，住上芳泉。”

所以要感谢蔡先生，因为是他，在百忙的温泉旅馆季，托了福井的当地人，费尽千辛万苦，才订上了芳泉的两间房。

大雪纷飞的一天，我们从京都开车到福井县的芦原温泉乡，途中还不忘去蔡先生推荐的一家海边餐厅吃了无比丰盛的炭烤海鲜大餐，尤其是各种贝类烧烤之鲜美多汁让人记忆深刻（可惜最近听说这家餐厅已关张，实在遗憾）。下午，四个人捂着撑痛的肚子终于抵达芳泉的时候，远远就看到女将（女老板）一身紫色和服，衣衫单薄地站在雪地里，笑容满面地等候我们了。

日本的温泉旅馆常有神奇的本领，平时旅馆门口基本不设门童这种岗位，但你也绝不会在到达的时候要自己进去叫人替你搬箱子。基本上，当你的车一个拐弯，可以看到旅馆前门的时候，就已经有人恭恭敬敬地等候在那里，弯腰鞠躬地迎接了。

虽说之后住了一间福井县的温泉旅店，发觉好山好水滋养人这回事果然是真的，本地女将们基本上个个都是美人儿，但芳泉的女将，依然是我心目中的美人 No.1。进了旅馆，有位



四五十岁的西装中年男子与我们打招呼，女将笑道：“这是我弟弟，在外跑业务多些，我就守在这里监督每一天芳泉都美美的。”姐弟俩同为这家家族旅店的继承人，而我惊讶的是，女将看起来也就是三十出头的样子，如果这是她弟弟，那本人已不是至少也得四五十了？近看她白皙的皮肤，真是嫩得如陶瓷一般，立马厚着脸皮问护肤人法，而女将给的则是标准答案：“多泡我们芦原的温泉啊。”

福井县每年的11月至次年2月是越前蟹季，几乎每家温泉旅店都在此期间致力于螃蟹料理。芳泉的全套螃蟹大餐，相较于别家有更多的现代元素，隐隐地透着一丝法国料理的精致影子。这也跟女将本人“监督每一天

芳泉都美美的”这样的理念十分契合。但整只蒸好的越前大螃蟹端上来时，客房女仆要手剥蟹肉给客人吃这样的传统依然保留下来。于我们，可能是蔡澜先生的特别关照，今次女将亲手给我们煮蟹黄、剥蟹肉、挑蟹肉。美丽的女子在洗手做羹汤时更添一份美丽，芳泉的女将据说还是插花高手，但她却推说自己在料理方面并不是太在行。所以剥蟹时有一点点紧张，姿态中却更给人一种少女般的羞怯感。后来住了天皇曾经两次下榻的“红屋”，亦有红屋的标致女将为我们亲手剥蟹，并笑吟吟说起自己祖母亲手为天皇剥蟹的往事。但不知为什么，我仍然挂念芳泉的那只蟹，以及那位雪地里的紫衣女子。③

福井県 芦原温泉 芳泉 (Grandia Housen)

全席酒 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お食事 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お飲み物 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お土産 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お風呂 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お食事 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お飲み物 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お土産 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お風呂 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お食事 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お飲み物 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お土産 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

お風呂 福井県産の新鮮な魚介類を、お酒に合わせてお楽しみください。

芳泉 (Grandia Housen)

① 地址：日本福井県芦原市伊吹 43-26

② 电话：0776-77-2555

③ 传真：0776-77-2592

④ 费用：单人约 8040 日元一晚起