

深山古刹秋月夜

美山莊¹

對於我們這樣的都市工作族，可在短暫的時間裡逃離塵囂瑣事，接近自然，放空思緒，又可一飽口福，無須做苦行僧，便是美山莊的恩賜。

京都

車子開進深山後，突然手機沒了信號。盤山公路一邊是斑駁的山壁，另一邊則是高大挺拔的日本柳杉林，密密麻麻，遮天蓋日。車道很窄，部分路段還有施工隊在修繕，因此遇到大巴士從山裡駛出，我們的車還得倒退回就近的彎道處停靠，以便讓巴士先走。司機說，你們也夠折騰的，京都市區這麼多旅館不住，挑了個這樣一個地方。我笑而不語。

10月的陽光穿過層疊的樹葉打在車窗上，稀疏而不成片，京都的天氣開始轉涼，有點太陽倒也愜意。迷迷糊糊間車子已開了好一會兒了，京都站距離我們的目的地方約40公里，山路難行，要一個多小時才能到。一路上經過貴船口繼續

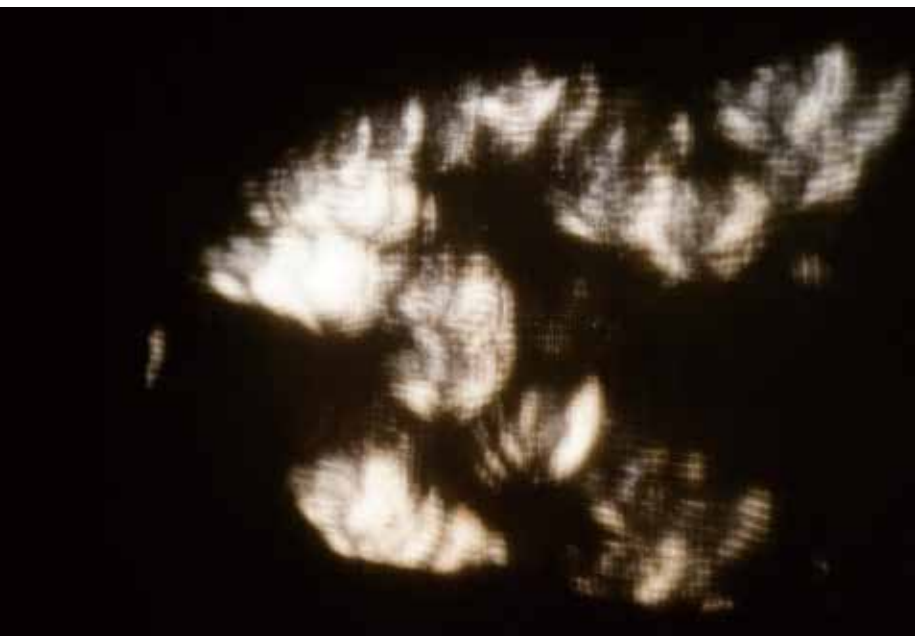


美山莊門口

北上，比叡山早被我們拋在後面。行至牛若丸入山向天狗學劍的鞍馬寺，還需往北近20公里方到。這一帶是京都的「後花園」（奧座敷），而我們要去的地方更是後花園的後花園……

秋日睡情濃，不知不覺間已瞌睡過去，至醒來時，車子終於駛出花脊山道（花脊峠），進入村中小路，再行幾分鐘我們的目的地美山莊（美山莊）終於到了。這座歷史悠久的摘草料理旅館便是我們中秋夜的住宿地。

聽到車子抵達，若女將²中東佐知子（大女將乃四代目之母中東和子）出來迎接，確認預約後，男店員便來搬運我們的行李。如大部分日式旅館一樣，沒有繁複的入住手續，仲居很



上 | 床之間的掛軸與插花

下 | 下地窗上的光影

快就帶我們去了房間。

我們預訂的是河翼（川の棟）的石楠花房間，位於走廊盡頭，路上仲居介紹了溫泉及其他設施的開放時間和使用方法。房間面朝小溪，門外樹木茂密，葉色正漸次轉變，極富層次感；溪流不絕，秋風微拂，水流聲與樹葉摩挲聲參差鳴響，令人心曠神怡。床之間³的掛軸和插花用的垂絲衛矛（吊り花），都是一派秋景象。稍事整頓行李後，仲居送來茶菓，開首是木通茶（アケビ茶），以日本五葉木通嫩芽製作，清香溫和，配以栗子味的菓子，嘗一口秋日滋味。抹茶收尾，問定我們希望的晚飯開餐時間後，仲居便離去。

午後的陽光將葉影投射到牆面上，稀稀落落；幽暗處的下地窗（下地窓）如同一幅光影圖畫，簡潔細膩。漸漸西行的太陽失去了力量，令一切都降下溫來，更添一絲靜謐感。我們決定先換上浴衣去周圍走走。

美山莊設計古樸、不奢華，自有一股寧靜幽遠氣質，可令人暫拋塵囂瑣事。1937年，此處從原來大悲山峰定寺的簡單宿坊擴建成料理旅館，請了著名的數寄屋⁴建築工匠中村外二（1906-1997）操刀，這一合作關係亦延續至今，美山莊洞爺湖店便是中村外二的二兒子中村義明的作品。

真正讓美山莊名聞日本的是三代目中東吉次（1938-1993），其23歲繼承家業，茶道師承井口海仙宗匠（1900-1982）。他利用美山莊得天獨厚的自然環境，突出摘草料理的特點，令美山莊成為著名旅館中料理拔頭籌者。諸多遊客為一

嘗此處料理而不遠千里來宿泊，亦有為一餐飯而驅車上百里往返者。

美山莊所處之地山水悠遠，有世外桃源之姿，熟客中自不乏文人雅士，作家司馬遼太郎（1923-1996）和立原正秋（1926-1980）都是常客，且他們的作品中均出現過美山莊的身影。立原正秋的長子立原潮（1948-）更師從中東吉次，曾在東京開設餐廳懷石立原（懷石立原，已結業）。

中東吉次因肝癌英年早逝，現在美山莊由他兒子——四代目中東久人（1969-）主理。中東久人留學英法，有法國高級餐廳修業背景。24歲回日本後於金澤懷石名店つる幸（Tsuruko，漢名可譯為鶴幸，已結業）學習，兩年後父親去世，中東久人回美山莊繼承家業。說到家譜便不得不提中東吉次的弟弟中東久雄（1952-），他亦是摘草料理名廚，自立門戶開設的草喰中東（草喰なかひがし）是京都的傳奇名店。

走出旅館時，天色黃昏，山裡比都市降溫更快，一絲涼意襲來，倒也清冽爽快。沿著碎石小路信步閒逛，不趕時間亦無目的，任憑思緒徜徉。矮小木屋頂上蓋著厚厚的青苔，有一種古拙感。木質結構建築上留下了古雅的時間印記，承載著幾十年的世事變遷。

沿著峰定寺參道走去，看到路盡頭幽靜處有一古刹，想必就是本山修驗宗（本山修驗宗）名寺峰定寺了。建於平安時代末期的峰定寺樸實無華，滄桑古舊。1895年，在峰定寺旁邊建了供參拜者打尖的宿坊，這便是最初的美山莊了。可惜身

著浴衣不可進入參拜區域，不能細品古寺精妙了。於是折返，打算在晚飯前先去泡一下溫泉，舒緩下旅途的疲倦感。

晚餐定在七點，需去餐廳區域享用。美山莊的餐廳可接待60位客人用餐，分吧檯與個室。吧檯是四代目中東久人接班後所建，因其希望縮短料理人與客人的距離感，讓客人與眼前這位每日採摘野菜花草、忙於料理的廚師產生互動。畢竟有些食客並不住宿，只為一品美山莊的摘草料理專程駕車前來。

但我們還是選擇於個室用餐，門外是夜色中的山石草木，一幅山村晚景圖躍然紙上，正應和了室內櫃門上釋道寧的「山花開似錦，澗水湛如藍」兩句偈語。

折敷上桌，餐巾上「野草一味」四字主題明確。左手邊放著引杯（引盃）⁵，右手邊是一碟醃漬的小蘿蔔，後方則是一個裝著熟炭的小爐，上方一張乾枯的朴葉（日本厚朴的葉子），裡面盛的是味噌醬烤的白果（銀杏），秋日氣息撲面而來。

仲居為我們的引杯斟上酒，晚餐正式開始了。小蘿蔔醃漬得清爽香脆，透出淡淡的日本香橙（柚子）味道，十分開胃。青色的新銀杏配濃郁香甜的自製味噌醬，調動起食客的味蕾。搭配此菜的是木削粗箸，既有山林野趣亦符合一期一會之意。美山莊的味噌醬十分濃郁，讓我想起初夏母親常做的醬燒嫩薑片，不過單獨食用則覺尾韻偏鹹。

隨後而來的是味道濃郁的白味噌湯，內有柿味，中間一塊米糕（もち）點綴少許黃芥末，暖胃開懷，驅走山中秋夜寒氣。而向付則是煙燻河鱒，乃山野河流中所產，簡單卻不失滋味。

八寸前有一道簡單的山藥豆（零余子）過渡，以葛粉勾芡，透著淡淡甜味。美山莊的八寸雖不奢華，卻也極盡展現了山川河流的秋日物產。首先映入眼簾的是美山莊名物之一玉子味噌漬，紅亮誘人，食之糯軟鮮美，蛋黃的香氣與味噌的醬香糾纏在一起，創造出新的組合味型。後面是油炸到酥脆的河蝦，小小一口適合送酒。一小段烤製過的香魚是秋日必備，亦為隨後抱籽香魚（子持ち鮎）的出現做了開場白。一旁有爽口的叢珊瑚菌（ネズミタケ），採摘、鑑別此菌須有十分的經驗，因為它的近似種是有毒的。後面還有蕺荷（茗荷）包著豆腐渣（おから），淡淡的發酵酸味正好由清新的蕺荷來平衡。除此之外還有烤栗子、烤米等秋日感十足的小菜，共同組成秋季山幸海幸圖卷。

秋日自然繞不開松茸，各種做法的松茸菜式，總敵不過簡單烤製。美山莊取丹波松茸，炭烤後配以醋橘。當天的松茸個頭不大，卻香氣怡人，撕之柔潤，鮮味突出。

福井、京都一帶稱日本方頭魚（甘鯛）為「ぐじ」（guji），美山莊以此做棒壽司，作為「お凌ぎ」（oshinogi），即中段用來墊肚子的輕食。白醋飯上鋪山椒葉及魚肉，魚肉上方與海帶之間是切成薄片的蕪菁（蕪），吃起來十分清爽，所配的蕪茸與味噌混合醃漬，許是發酵的效果，吃上去有些藥味。

吃完這道，忽聞若女將聲。原來守得雲開見月明，中秋之夜終見圓月，若女將請客人同去走廊賞月。不同個室裡的客人紛紛走到走廊，屋簷較矮，需探身出去方能見到層雲圍繞中的



上 | 味噌烤白果

下 | 當日的八寸

圓月。很少在山中過中秋，在山林中見到圓月竟莫名帶一絲古意，似乎鋼筋水泥都市中的月亮與此不同似的。可惜一陣秋風便將雲霧吹動，圓月又被遮掩了起來。眾客人不免寒暄一陣，又各自退回個室繼續享用晚餐了。

隨後上桌的是椀物，當日用本地河川中的鯉魚和丹波松茸做了土瓶蒸（土瓶蒸し），松茸作為秋季的代表性食材之一自然會多次登場。打開瓶蓋，香氣隨著熱氣蒸騰而出，令人心曠神怡。鯉魚先經過炸製後與松茸入出汁蒸製，魚肉綿軟，但仍有淡淡的土腥味。

美山莊的烤抱籽香魚以烘烤過的杉木薄片包裹上桌，一打開聞到一陣杉木芳香。香魚自不用問，定是附近河流產的野生品，腹部魚籽豐富，用味噌稍加醃漬後烤製，出品軟嫩鮮甜，十分美味。可惜我愛的魚頭不見了，少了一絲風味。不過香魚長到末期回甘已淡，倒也不是什麼憾事了。

隨後而來的炭烤京都牛是整晚的低潮，和牛與花山椒這樣保險的組合竟被處理得如此寡然無味，令人吃驚。尤其牛肉不知何故已失去溫度，口感偏硬，還顯得油膩。雖有味噌漬的山椒解膩，但依舊讓人吃得意興闌珊。幸好緊接而來的是美味的菌子火鍋（木の子鍋）。

山中秋雨之後，菌類便如雨後春筍般冒出，美山莊的秋日功課之一就是採摘各種美味的新鮮菌類，為客人提供不同的菌類料理。這個菌子鍋中除了滑子蘑（なめたけ）、舞茸外，還有一些配菜，譬如爽口的牛蒡、鮮美的琵琶湖淡水鰻、芋艿以及蘿蔔等，這些食材在日本高湯中釋放各自的味道，形成了



上 | 烤抱籽香魚

下 | 菌子鍋

一道鮮味突出的秋季鍋品。隨著晚餐的進行，山中更添一絲寒意，吃完這鍋自然覺得通體舒暢，真可謂暖心暖胃也。

本以為主食會是秋季常見的松茸飯，沒想到美山莊不按套路出牌，來了一份簡單清爽的毛豆（枝豆）飯。雁過無痕，倒也不至於太過飽足，留一絲輕輕尾韻也不是一件壞事。

甜品是一整個木通，配以野外採摘的野葡萄和野獼猴桃，點綴少許黑糖和糖漬果乾。這個甜品也許經過四代目改良，因看舊菜譜發現當年作為秋季水果子（水菓子）的木通並未做過多搭配和處理。木通香氣怡人，清雅中透著淡淡甜味；野獼猴桃則酸味突出，為簡單的水果甜品加多了一層味道。

晚飯結束，時間已不早。出得餐廳來越發冷了，只好快步回房間。路上忍不住望了下夜空，雖則星光閃爍，但圓月四周雲霧纏繞，月影朦朧。看來剛才那一瞥已是當晚與中秋月的唯一緣分了。

山林在清風微拂下傳來陣陣摩挲聲，配以潺潺溪流聲，如同一首靜心寧神的安眠曲陪伴我們入睡。當夜無事，次日醒來，洗漱後便在房間用早餐。早餐比晚餐簡單許多，但依舊十分豐盛，菜式多以開胃清口小菜為主，既打開一日食慾，又不至影響午餐胃口。開餐前仲居奉上一杯熱茶，乃搗碎的醃漬梅肉散於熱水中，酸甜口味，清爽開胃。隨後米飯與幾個小菜一齊上桌。

美山莊每日早晨自製豆腐，是早餐的開場。原料與水質都極好的地方自然能製出好豆腐。當天的豆腐豆香十足，口感



上 | 木通果甜品

下 | 次日早餐中的自製豆腐

滑嫩，配以少許蔥花和出汁醬油已十分美味。茼蒿（菊菜）配香菇，清爽開胃。米鮓金槍魚，色澤棕紅，味道偏鹹適合下飯，尾韻有淡淡的發酵酸味。

熱菜則有味噌醬煮的茄子，味道濃郁，頗有醬燒茄子的風采。青菜煮油豆腐（油揚げ）更是激起了我的思鄉之情，這兩道菜的食材組合與味覺呈現都可找到味覺記憶中最親切的契合點。而結尾的味噌湯口味較淡，裡面有清口的蕪菁，增加口感和味道層次。喝完湯早已飽足，正好可以開始收拾行裝，為下一段行程做好準備。

車子已在美山莊門口等候，工作人員幫我們放好行李，若女將前來送行。閒聊間才得知原來她是金澤人，與四代目相識於彼。中東久人當年不但學有所成，更是抱得美人歸，可謂一箭雙鵰也。

路上司機說，進山後有一段路完全沒有手機信號，以為自己開錯。看來每一位初次來美山莊的司機都有一段奇妙的心路歷程。對於我們這樣的都市工作族，可在短暫的時間裡（畢竟太久了就會覺得無聊……）逃離塵囂瑣事，接近自然，放空思緒，又可一飽口福，無須做苦行僧，便是美山莊的恩賜。

註

- 1 本篇寫於 2019 年 10 月 16 日 -11 月 3 日，基於 2017 年 10 月之訪問。
- 2 若女將：即小女將之意，指前一輩女將仍健在時的後一輩女將。
- 3 床之間（とこのま）：又稱凹間，是日式建築裡和室的主要審美空間，主要由床柱、床框所構成，其中會以掛軸、插花等作為裝飾。床之間或起源於禪宗僧侶用的佛壇。
- 4 數寄屋：指融入茶室風格的建築樣式。「數寄」（数寄）或「數奇」（数奇）原是日語「喜好」（好き）的借字（当て字），指對風雅藝術的喜好，狹義上指對茶道的熱衷，因而數寄屋又引申為茶室之意。江戶時代開始，住宅以及料亭也開始模仿茶室風格修建，稱之為「數寄屋造」。
- 5 引杯：日本茶道器皿，專指懷石料理或茶會上用來喝酒的特別形狀的扁平酒杯，常為漆器。