

茶道文化、怀石料理、九谷烧

日本茶道流派“里千家”的创始者仙叟宗室（1622-1697），是日本茶道宗师千利休（1522-1591）的曾孙。他曾效忠于金泽城的加贺藩主前田利常，并在其麾下担任“茶道茶具奉行”一职，为现今石川县茶道文化的繁荣做出了卓越贡献。时至今日，至简至臻的茶道精神，仍然流淌于石川县县民的血液中，充盈着其日常点滴。

曾位于加贺藩中心的小松市，至今仍将茶道传统视为荣耀。市政府遵循主要茶道流派的传统做法，每年四次，在芦城公园的茶室——“仙叟屋敷及玄庵”举办茶会，以供来访者轻松体验茶道乐趣。而全年无休的老字号茶铺——长保屋则由茶叶世家所经营，其先祖早在360年前就在当地栽培茶叶，可谓历史悠久，世代相传。

受惠于与茶道文化千丝万缕的历史渊源，小松市的怀石料理也得以蓬勃发展。仅在特别宴席呈上的怀石料理，诞生于由千利休开设、集茶道之大成的正式茶会。其名称源自一则历史典故：僧侣怀抱温暖的石块，以忍受饥饿，故称之为“怀石”。而作为茶会的一部分，在饮茶之前，为茶客呈上的用于垫饥的简餐则特指“茶怀石”——即怀石料理的前身。

日料店“梶助”的厨师长梶太郎先生，始终恪守着被千利休奉为信条的“一期一会”，该信条蕴含着“每一次相遇，即每一顿美食与每一个瞬间都不会重演，必须倍加珍惜”之意。梶厨师长的怀石料理，从原料选材到艺术造型，均彰显出层次分明的季节感。店里陈列着日本极富代表性的彩绘陶瓷器“九谷烧”藏品，件件珍品代代相传，其中不乏“人间国宝”（相当于中国的“非物质文化遗产传承人”）级匠人及其弟子传人的作品，为此处的美食锦上添花，堪称精美绝伦，令人叹为观止。餐厅“梶助”除了休闲吧台坐席外，还设有风格迥异的五处单间，不仅可满足正式茶会的需求，也可应对下至两人上至50人的各类聚餐。

茶屋 长保屋茶铺

邮编 923-0926 石川县小松市龙助町 81-1

邮购请见此 www.kagabouricha.com

日本料理店 梶助

邮编 923-0952 石川县小松市大和町 141

“梶助”详情请见此 www.tvk.ne.jp/~kajisuke

茶室“仙叟屋敷及玄庵” 芦城公园内

邮编 923-0903 石川县小松市丸之内公园町 19番地

芦城公园茶会等小松市内举办的活动信息请见此 explorekomatsu.com