上海西餐二三事

潘 敦

旧历新年前我打电话给赵珩先生问安，赵先生谢谢我的惦念，说是回了北京腿脚渐渐灵便，走路也不那么费力了，两个星期前他在上海逗留的那几日真是“举步维艰”，亏得同行几位年轻人鞍前马后，一切还算顺当。吃得也算顺心，唯一糟糕的是临行前一天中午的那顿怀旧海派西餐：罗宋汤不用红菜汁只用番茄酱，省了油面多了勾芡，又稠又甜；土豆色拉油腻腻的，光可鉴人，调味也马虎；炸猪排外面裹的面包干粉比里面的猪肉还厚，外不松，内不软。“只有那道奶油鸡丝焗面还略像样”，赵先生向来快人快语，“不过你说的对，从前的罗宋大餐是再也吃不着了，也算断了我的念想！”

立冬后赵先生二下江南，初来未及小雪，重来已过小寒。我错过了赵先生重来时在上海博物馆董其昌书画展上做的讲座，自然也错过了他口中那顿糟糕的西餐。其实赵先生去年初游上海那回我就请他吃过一次西餐，地道的法国小馆子，在武康路的巷子里开了十几年，刚开业时我去过几次，台面上的老板是法国人，傲慢得很，客人上门吃饭像是蒙他恩赐，受了怠慢还要看他脸色，冷言冷语里我总怕那些南法菜色不好消化，从此不去了。法国老板赚了钱又在餐厅附近沿街的铺面里开了间面包店，可颂、长棍、甜点，浓香飘溢，风情摇曳，一时间门庭若市，大红大紫。谁知老板黑心，面包里竟然掺用过期面粉，两年前东窗事发，法国人连夜潜逃出境，面包店关张，连累餐厅也停业。多亏了餐厅幕后的中国股东出面应对，挽留员工，整顿后厨，歇业一个多月，无声无息重又开张，去年Daisy和我在武康路筹备龙门阵川菜馆时偶尔就近去吃饭，脸色好了果然菜色也跟着大好！那天中午我先替赵先生点了龙虾汤暖胃；喝完汤上一小份当季的法国蓝贻贝，用黄油、洋葱、白葡萄酒和淡奶油焖熟，贝肉肥美，汤汁鲜甜，蘸面包最有滋味；主菜是勃艮第红酒炖牛肉，跟着铸铁炖锅一起上桌，锅盖当面掀起，锅底用钢勺轻轻一翻，百里香和洋葱的香味溶在水汽里一起升腾，像是用法语道出一声“Bonjour”，体贴地问候着味蕾。那一餐赵先生吃得满意，无奈在他看来，这些最传统的法国菜反而是他少年时不曾吃过的新派料理，满足得了口腹，却满足不了心心念念的回忆。

赵先生那几本饮食笔记里写过不少他对旧时西餐的怀念，从小就上京城里的西餐馆子吃饭，换天换地的年代里还没来得及换的那些赵先生都尝过。他说《老饕漫笔》里他写俄国老太太的那段王世襄先生看了最有同感，王先生说起老太太做的那一桌子俄国小点心，一边感叹一边摇头：“没了，那么好的俄国菜北京城再也没了！”八岁前我在上海也常跟着祖父祖母去吃西餐，拨乱反正的年代里餐厅一样跟着“平反”，转行做了中餐的西餐师傅们纷纷重新出山，那是海派西餐没落前的回光返照！可惜我年纪太小，吃过的餐厅大都记不得店名更记不得地址，回忆里只留下些影像片段。

有一间餐厅像是在淮海路上，离思南路口不远，也许就叫“上海西餐厅”，那一年我已去杭州念小学，暑假回上海，住在外公家，假期快结束时父亲来接我，带我和堂妹去那里吃过一次午餐。印象中餐厅很宽敞，暖色的装修，暖色的灯光，都不是那个年代的日常，服务生是中年男子，穿着白色长袖制服，接待很是周到。那顿饭最大的意外是甜品，菜单上的名字是“沙发来”，父亲和我都不明白，请教服务生，只说是一种像蛋糕却比蛋糕松软的甜品，仅限热食，不可外带。那是我第一次尝试新鲜烘烤的蛋白软饼，奶香饱满的细腻泡沫在口腔中轻轻融化，感觉甜蜜。不想初会亦是久别，重逢要等十多年后我到了法国，才知道“沙发来”是法语“Soufflé”的旧译名，新近的翻译是“舒芙蕾”，似更优雅，却不如前者鲜活。

彼时另有一类供应西餐的店铺，恢复了菜品，却不刻意装潢，说不上是餐厅，更像是现在的点心店，店堂里长桌长凳，客人往往需要拼桌，门口设一柜台，点菜、算账、发牌皆在此处，长条形的竹片上写着菜名，齐齐挂在收银员背后的墙上，顾客一边点菜，收银员一边算出总价，收钱后奉上各色筹码，红色代表罗宋汤，绿色代表土豆色拉，黄色则代表炸猪排，顾客拿了筹码再到发菜窗口领取菜品，清一色白底蓝边的搪瓷碗碟（近来愚园路上有一间韩国厨师主理的法国餐馆亦以此类餐具待客，以为创举，其实早有前车），刀叉汤匙则放在竹篓筐里任人自取。菜品有限，售完即止，一餐饭花不了多少钱，更用不了多少时间，八十年代这样的小店生意总是很好，西餐在上海的生命力使然。

其实回忆中的美食永远抚慰不了进化中的味蕾，从前的滋味，也只在从前才是最好的。所谓的海派西餐毕竟是苍白年代里因陋就简的权宜：炸猪排的原形其实是炸小牛排（Veal Schnitzel），牛肉价昂，小牛肉更是不可多得，才改用猪肉；中国人不爱生食，土豆色拉恰巧是唯一一种原料全熟的色拉，且容易吃饱，因此风行。一朝现实丰满，名厨饕客又怎会执著于这些简单的菜式？欧陆餐厅这二十年里几乎开遍上海，外滩边上那些旧日的洋行大厦里多是从巴黎、纽约、东京迁入的名店分号，菜单精致，酒窖丰足，繁华所在，最是销金。旧租界里择地而居的则是小馆子，越是路曲巷深，越是惊喜可期。近来我最爱去的一间小餐馆就开在东湖路杜月笙旧宅花园深处，没有招牌，不做午市，到了夜里只在门廊前的地上点一盏烛灯引路。老板是一对在意大利住了几十年的温州夫妇，先生是主厨，太太顾厅面。几道传统的意大利菜做得都好，帕尔马火腿切得又软又薄，入口丝滑；新鲜龙虾配葡萄柚、小番茄和茴香球茎做成色拉，淋上初榨橄榄油算是点睛；揉入帕玛森奶酪（Parmesan cheese）的手工意面更不是天天都有，老板心情好时才能吃到。三十来个餐位，周末总有三四轮客人等着翻桌，英、法、意语交杂喧闹，过了深夜一点都关不了门！有客人借着餐后的柠檬甜酒壮胆问老板何时会有新菜？老板笑笑说，在意大利没学过的菜怕做不好，想吃新菜，不如换个馆子，谦卑得那么自信，自信得那么谦卑。赵先生说他五月又要来上海，若他还想吃西餐，我会带他去试试。

小雅——此物最磨牙（国画）老 圃

笔会

姥爷教我们规矩

王士跃

在我读小学的时候，每天放学肚子饿了准一定要往姥姥家跑。这不仅因为姥姥家早成为我们蹭饭的“免费食堂”，更在于姥姥厨艺高强，做的那一手好饭菜连母亲和舅母也甘拜下风。

每一回火炕上都满满当当地置备上一小桌香喷喷的菜食，主角自然是高高在上的姥爷。我和表哥表姊不知从何时起登堂入室，也能和姥爷同席而餐。想想恐怕是姥姥为我们争取的特殊待遇。然而姥爷的位置总是独占一方，他坐在炕头的雅座，孙男孙女则一字摆开，于炕梢隔桌相对。他的饮食之道颇有古风，极少听他讲话，只是喝酒吃菜。吃饭讲究细嚼慢咽，喝一碗稀饭似乎比喝一盅酒快不了多少，不像我们那样稀里呼噜地一扫而光。他常批评我们孙子辈的，坐无坐样，吃没吃相，尤其是吃饭手拄炕的毛病：“吃饭拄炕，那就是主贱！”被他看到了就会这样一顿数落。可是对于七八岁的孩子们来说，哪里懂得这种双关语的玄机，也受不了条条框框的拘束，过不多久，我们就开始叽叽喳喳地说起话来了，好像空降了一群麻雀。此时，只听姥爷清了一清喉咙，撂下碗来。但他要发火也不是顷刻发作，总是先将嘴里的东西服服帖帖咽下再说。仿佛感到一股龙卷风正在我们头上迅速聚集，大家便立刻鸦雀无声地吃饭了。

姥爷不但在餐桌上讲究规矩，就是起居作息等寻常琐事，他也都有一套几十年如一日的坚持，雷打不动。二老平时广结善缘，喜欢热闹，到了晚上，家里总会来一些大摆龙门阵的邻里街坊。可是他们都知道老人家有早睡早起的习惯，约莫九点来钟光景，通常是只听到舅舅一声“睡觉喽——”，拖长的京剧道白腔调有心无心地下逐客令，舅舅先下了炕出屋，大家也便知趣地起身离去。

冬天的东北，夜长天寒，屋外一片冰天雪地。大人小孩麻溜儿地钻进了被窝，在火炕的温暖中缩成了一团。可是姥爷却不慌不忙地戴上他的绒睡帽，套上软睡袜，然后头靠一只方方正正的硬枕头舒舒服服地躺下。他的被窝可以不夸张地说是一件工艺品，不但铺就得方正不苟、四角分明，还要上压下垫皮褥毛毯。别人的被窝嗖地一掀开倒下就成，姥爷却每次不得不一点一点地像春蚕蛹动般地钻进去。幼年的弟弟常留宿睡在姥爷的旁边，半夜里难免踢被蹬褥，直挺挺地将自己的大腿直捣进姥爷的被窝里。只听到黑暗中姥爷发出一声闷雷似的长吁，然后是一阵窸窸窣窣整理被褥的声音，夹杂着姥姥埋怨姥爷的闷声闷气。

俗语说“无规矩不足以成方圆”。听长辈说，姥爷的生活习惯以及繁琐细碎的规矩，多是与他的早年经历有关系。他幼年时逢清末民初时代大变革，因家境困迫，十六岁就出外谋生，当学徒经商。虽然没有受过多少正规教育，可是在社会大课堂里却学到了不少行商守业和为人处世的行为规范。从“立端正，揖深圆”一类的旧时社交礼数，到“店无信不兴，人无信不立”的经商与为人处世的理念，他都耳濡目染地记刻在心。

姥爷三十岁便升做了掌柜，经营着辽南数家杂货行，相当于今天的连锁店。东家则住在河北，一年也来不了几次，他对姥爷一百个放心。不为别的，就是看中了他的笃厚实诚，板板正正地做事为人的禀性。掌柜一直做了几十年，别说不会贪拿东家的一分钱，用姥姥的话说，“连一根绳头儿都没带回家过。”

都说内外有别，一碗水难以端平，可是姥爷对待家人向来是“轻重看秤杆”，在公平方面绝不打折扣，哪怕是自己的亲生骨肉。比方说，平时逛大菜市场，他会顺道给我们捎来一些时鲜早货。两条鱼、几块豆腐能值多少钱？可是姥爷一定会对母亲提醒一句说：“鱼五元、豆腐两元啊。”那意思分明是在和女儿“明算账”。儿女独立，绝不养“啃老族”，这也是他不成文的一条家规。

可是，他的家规有时发扬到了极致，难免生硬死板，甚至有些不近人情了。比如我哥哥在外面闯了什么祸，父亲要责打他，可是父亲在责罚孩子方面向来是雷声大雨点小，高举的手掌往往轻轻落下，只待别人前来解围将那虚张声势的臂膀拉住。可是姥爷却毫不理茬儿，还会在一旁火上加油：“打！打出血滋儿来，看他还长不长记性！”本来以为姥爷会为外孙解围，没曾想他竟然还左一个“棒子炖肉”、右一个“棒下出孝子”地煽风点火，让我的母亲气得落下埋怨的眼泪。

如果儿孙在外面搞出了任何名堂，哪怕是光宗耀祖的显荣，姥爷也轻易不在人前夸赞。表哥书法出色，贴在家中的一张条幅引来四邻五舍的赞许，七嘴八舌说年轻人将来定有书法方面的造就。姥爷却轻描淡写地上下瞅了一瞅，然后摇了摇头说：“咳，不知天高地厚呗。”以反讽的形式加以肯定，这是姥爷表示认可和赞许的方式，就算是在表扬他的孙子了。事实上，他心里一定是喜滋滋地，可是夫子之道是不能够喜形于色的。

虽说在晚辈面前姥爷是一位不苟言笑的大家长，望之俨然，甚至闻之也惧。然而他仍有儿女情长的一面，这一点是在我年龄稍大以后才知道的。

那一年父母奉调支黔，亲人远隔千山万水。姥爷惦记着我们一家人，便付诸思念于笔端，写了一封很特别的家信。姥爷是一个使惯了毛笔的老骨董，当年开始流行的自来水笔对他来说很不习惯。据说姥爷为了这封家信花了大半天时间，如今我只能想象他当时如毛笔那样攥着自来水钢笔，笔尖喀滋喀滋吃力地乱跳，在信纸上戳出了好多窟窿来。这封信情真辞恳，一扫往日那股正襟危坐的老八股气味。可是他心里仍感到言犹未尽，后来竟然一个人千里走单骑，从老家坐了几天几夜的火车来贵州看我们。当年姥爷途经武汉长江大桥时在桥边拍摄的纪念照至今由我们保存着。他那时蓄着一撮漂亮的唇髭，手捏折扇，新衣新鞋，一副心情愉悦的样子。

转眼我念大学了，那时姥爷已年过古稀，由于腿脚不灵，已很少出门了。有一年我回家过春节去看望他和姥姥。他看上去真是苍老了很多，站在那儿手上已多了一条拐棍。姥爷平素一向讲究仪容，修饰整束得一丝不苟。可是那时他蓄留了半辈子的漂亮的唇髭不见了，两腮取而代之地爬满了稀疏花白的短须，显然好久未刮过脸了。那时，母亲生了一场本以为没什么大不了的毛病，可是住进医院后却久不见好转，虽然后来四处求医、找遍偏方，还是终告不治。失掉爱女的悲剧显然对他造成难以承受的打击。家人说，他常常一个人呆坐炕梢，不和任何人搭话。因为他已经耳聋了，也很难与人沟通。

晚年时姥爷来过我们家几次，虽然高龄行走已经不便，但每一回来却必然不空手来。那时候没有计程车，路途不近，他自己拄着拐杖深一脚浅一脚地过回头河小桥，又挤过菜市场，再慢慢爬上我家的二楼。那一天他给我们留下一小篮的鸡蛋，父亲顺口问了一句多少钱，因为这是家里老规矩了。姥爷却淡淡地摆了一摆手，仿佛是推开一杯滚烫的开水，回答道：“咳，算了吧。”

这不是姥爷头一遭“费用全免”地送货上门了，晚年的他，用舅母的话来说，他是“人老了，手也松了”，大概是指他对子女的关爱随着老之已至也越来越显露。我想，姥爷打心里根本没有和儿女骨亲盘算计较的意图，他不过一辈子都在身体力行，默然地化说教于生活的点点滴滴，在古板的外表下，其实荡漾着一股润物无声的温情。

虽然我已远离故土很多年，我的书房里至今仍然珍藏着姥爷的那只小酒壶。姥爷并没有给后代留下什么像样的家财，在众多的旧物件中，我独挑中了这只貌不惊人的老酒壶。因为它带给我的不仅仅是对于姥爷的那份温存的记忆，也是一件历经沧桑的信物，是一件弥足珍贵的吉祥物。

书间消息

火衫

张定浩

借助林德尔·戈登恢弘又沉静的讲述，重温且深思T.S.艾略特一生的故事，是对我们每个人的考验。

端居于这个故事中心的，是创造与爱，是关于这两者如何在生命之间相互影响，如何相互激发或损毁。但假如仅仅如此，那么艾略特的故事也就无异于在任何一位艺术家那里多多少少都发生过的故事，诸如轰然降临的爱将艺术家从平庸中惊醒，诸如那永不可得到或永远失去的爱引领艺术家在纸上将它完成或复活。而在艾略特的故事里，围绕着创造与爱的主题，却有一些更为骇人之物溢出，这骇人之物容不得我们同意或反对，它存在。

我们首先面对的是婚姻的蛛网。这是一个二十多岁就在异乡草率结婚又旋即意识到幻灭的艾略特，而假如他的英国妻子薇薇恩不是一个疾病缠身又敏感热烈的人，他或许能更好地处理这一切。这是一段对双方都至为不幸的婚姻，他不爱她，而当她意识到这一点之后，她开始用自身的病痛和依恋炙烤他的良心，而他也既温和又阴暗地纵容这样的炙烤，直到这颗心变得坚硬、荒凉。而《荒原》就诞生于这样的心境中，用艾略特自己的话说，是“时不时把自己切成小块，看哪块碎片能发出芽来”，而用传记作者戈登的话说，“艾略特毕生创作的最关键处就在于如何将令人发狂的心境转化为普遍的戏剧冲突。”这是独独属于艺术家的自我拯救。十九世纪浪漫主义诗人从恋爱中感受人的无所不能，但在新英格兰清教道德约束下长大的艾略特，还未及尝试爱的种种可能，就陷入婚姻之网，由此早早领悟到人之局限与不完美，并转身在严峻的古典教义中、以及在现代诗带着“非个人性”面具的倾诉中，找寻安慰。

就在这样的婚姻困局中，艾略特遇到一生的缪斯艾米莉·黑尔，此时他三十九岁，已至中年。随后二十年时间，虽然他们一个在英国一个在美国，相隔重洋，且伴随薇薇恩的阴影，依靠书信和偶尔为之的会面，他们既是彼此生命中最重要的隐秘存在，又因为艾略特的坚持，始终保持某种崇高而残酷的距离。但这不仅仅是一个中年男人犹豫不决的婚外恋故事，也不仅仅是一个未婚女子矢志不渝等待有家室的情人却终遭遗弃的故事，类似这样的故事，现代小说家已经书写过无数次，已经穷尽其各种可能的过程和结局，以至于我们已经对此麻木，以至于在面对生活中的类似状况时，习惯通过小说理解人类生活状况的我们已经条件反射似的会将之视为小说的摹本，但艾米莉·黑尔和艾略特并不生活在任何一本小说中，或者说，没有哪部小说可以容纳得下真实的人生。得以容纳他们的，唯有诗。

> 一首诗可能恰好对一个懵懂的青年
> 发生，但一首诗并不是
> 诗——诗是人生。

多年之后，在写作奠定他不朽声誉的长诗《四个四重奏》期间，艾略特曾作如此简要的回顾，这回顾，既指向诗，也指向人生。这里就涉及诗和小说的差别。一部小说，无论有多么复杂交错的情节线索，它最终注定是要向前发展的，小说读者和主人公都在追问接下来会发生什么，他们执着于要求一个结果，因为小说囿于有时间的世界，所以小说只能是人生的简化版，是大地上某条虚构出终点的河流；而诗不同，至少在艾略特这里，诗和值得为之在“一刹那果决献身”的人生范式，都是对有时间的世界的逃离。一段诗行好似人生，是自足的，既有其可以讲述的困厄，又有其不可讲述的，这多重的困厄像烈火一样锻造着诗行，也锻造人，直到这些诗行变得轻盈又无限，像干燥的风，像雷霆的声音，它们停留在流逝的河流上方，是一缸玫瑰花瓣上搅起的尘灰，或保持一种无解的胶着状态，像大多数于无声无息处摇晃着宇宙的真生命。“世界上没有哪里低贱得容不下终极，也没有哪个事实贫乏零碎到对整个宇宙毫无影响”，这来自艾略特早年大学课堂上的哲学教导，最终在他的诗中得以践行。而艾米莉·黑尔就站在这首不朽长诗的背后，静默地分享他创造的内核，“光明的中心”。戈登说，“我们若想瞥见一分他们‘恋情’的本来面貌，就必须抛弃我们惯用的那些关于性、爱和友谊的概念。艾略特走到了‘诗的边境之外’，他们与诗歌细密交织的恋情因此也同样抗拒着定义。”

> 是谁想出这种折磨的呢？是爱。
> 爱是不熟悉的名字
> 它在编织火衫的那双手后面，
> 火焰使人无法忍耐
>
> 那衣衫绝非人力所能解开。
> 我们只是活着，只是悲叹
> 不是让这种火就是让那种火把我们的生命耗完。（《四个四重奏·小吉丁》）

艾略特曾写过一篇关于西蒙娜·薇依的短文，称薇依是“一个原本可能成为圣徒的人”，考虑到这篇文章写于1951年，某种程度上这判断中隐藏的严厉，也可视之为一种自我审查。此时，薇薇恩已于1947年在长达十年的精神病院监禁后因心力衰竭离世，束缚艾略特的婚姻之网终于消失，但那秘密的爱似乎也被始终缠绕的罪感消耗殆尽，他随后打消了苦等他多年的艾米莉·黑尔结婚的希望。

如果说，最初的艾略特，是那个在懵懂无知中不幸穿上火衫的赫拉克利特，那么接下来，当他不堪苦痛地把自己投身于宗教和艺术的烈火，预备做一个牺牲的圣徒，在罪与爱的折磨中他写出了超越时代的向着永恒发声的杰作，但那最先被消耗完的生命热情，却不是他的，而是那些扑向火焰并被爱的火焰点燃的女性。1957年，当他像一个悔罪修士般度过薇薇恩去世之后的十年禁欲隐居生活之后，在生命最后一个阶段却从烈火中抽身而出，闪电式地和他的崇拜者、秘书瓦莱里·弗莱彻缔结新的婚姻，并享受年轻女子带来的美妙晚年，我们大概遭遇到整个故事中最令人难以忍受的部分。但我们之所以难以忍受，是因为我们距离烈火遥远，作为观望者的我们，无情地期待被悲剧震撼；我们之所以难以忍受，很大程度上，也在于他曾一再给予的教导，“诗是人生”。但假如他说的是真的，那么，诗人艾略特所经历的人生，就是为通常喜欢诗的读者所不愿面对、而艺术家一直睁大眼睛承受的，“人类所不能忍受的真实”。

当堪称英勇的自我牺牲和几近残忍的自私自利汇聚在一个人身上；当这个人被赋予的“灵视”目光早已预先洞彻自己行为的每一个后果，并坦诚地在诗中讲述，在生命中淬炼；当他用大半生时间在被命运指定的地狱和自我铸就的炼狱中漫游，却最终满心欢喜地回到尘世的喜剧中，我们似乎已无力对他加以评判，就像我们无力评判任何一个被烈火炙烤的人。而戈登也深知这一点，于是她转身走向那些爱着他的女人们，用大量篇幅描绘她们在始终不渝的爱中的生命，并思忖这样的爱必有其理由，再借助这样来自爱者的目光去审视那个既骄傲又谦卑的诗人。这，或许才是这部《T.S.艾略特传：不完美的一生》（上海文艺出版社2019年1月版）之所以动人的最重要原因。

札幌美食

郑培凯

去札幌之前，上网做了功课，在“札幌美食”项下，发现不少介绍北海道海鲜的资料，主要是螃蟹、海胆、鲑鱼卵、寿司，以及鱼生盖饭。也有一些创意美食餐厅，以本地特殊食材烹制异国料理，还有北海道烧烤的羊肉，以及各式各样的乡土拉面。我心想，不远千里飞到北海道，此生还是第一回，堪可比拟《庄子·逍遥游》里说的鲲鹏了，去吃创意西餐，吃烤羊肉，甚至吃一碗源自中国的拉面，脑子有病啊？打定主意，主攻螃蟹、海胆、鲑鱼卵，而吃法嘛，当然是吃个新鲜，生吃，大啖刺身与寿司，再不济也要吃个鱼生井。

在机场买了本北海道天书，是写给港台观光客的导游书，翻了翻，发现书中特别介绍了札幌的两个大型鱼市场，分别是札幌市中央卸卖市场（又称“场外市场”）以及二条市场，提供最新鲜的鱼获，也设置了许多食堂，让人享用各种海鲜美食。二条市场在市中心，离我订的酒店只有十分钟的步行路程，是明治时代就开始营业的老街市，而场外市场则是后来兴建的批发市场，离市区较远，不过面积大一些，主要经营海鲜批发，是北海道鱼获的主要集散地。心中盘算好，两个鱼市场都要去张望一下，才好有个比较，符合我一向主张的跨美食主义，“上穷碧落下黄泉，动手动口觅美食”。以前去东京，一定去筑地鱼市场，也总是眼饱腹饱，施施然满意而归。这次去札幌，照样按图索骥，应该可以同样满足口腹之欲吧。

第一天晚上，因为上藻岩山顶观看札幌夜色，欣赏日本三大夜景之一，在山顶上流连过久，下山的时候已经过了九点，朋友原订的饭店关了门，只好去酒店转角的一家居酒屋试试。没想到大盘刺身上来，竟然有十一种生鱼片，而且每种厚厚的四大片，完全颠覆了我过去认为日本刺身偏薄的印象。其中一种生鱼，其色紫黑，入口是饱满浓郁的海味，好像塞了满口北海道的海腥，是我从未尝过的异类鱼鲜。好吃吗？对我这个从小在海边吃鱼长大的人来说，那是深海蕴藏的新鲜鱼腥，像喝了珍藏五十年的甘醇茅台，浓郁如一拳重击，实在是隽永的美味。还点了一客烤鱼，是北海道特有的花鱼一夜干，居然烤得恰到好处，外皮稍带焦酥，而鱼肉鲜嫩多汁，有入口即化的感觉，有点像徽州烹制得最好的臭鳜鱼，却又本质不同，突出了海盐衬出的甜香与皮骨的焦香。

第二天专程去了札幌市中央卸卖市场，吃了一家海鲜饭店特别推荐的海鲜井，除了一只牡丹虾，无比硕大甜美，以及亮丽圆润的鲑鱼卵，鲜甜之中带有鱼子酱特殊的海腥馨香之外，其他鱼生固然新鲜，却没有令人惊艳之感。不过，仔细想想，一碗海鲜盖饭，提供七种鱼生，还加上海藻味噌汤，只不过两千日元，其中已有两种食料让我回味不已，实在没资格抱怨的。又过了两天，我们和一位北海道大学研究生一起散步到二条市场，去了一家驰名的井茶屋海鲜店，大家都点了网上与天书推荐的五味组合海鲜井。食物端上来，吓了我们一跳，原来每人有四碗海鲜井，再加一碗扇贝味噌汁，是轰炸型的以量取胜，像在显示北海道渔产之丰，让人餍足以归。食材倒是新鲜，有海胆、鲜贝一碗，鲑鱼卵、飞鱼卵一碗，三文鱼、鲔鱼一碗，红鲔、牡丹虾一碗，堆得满坑满谷，味道也算鲜美，只是“太超过”，对于知天命之后的人，是有点暴殄天物了。

其实，在札幌停留一星期，最令人难忘的美食经验是酒店附近的一家寿司店，引得我们去了又去。九种极为甜美的综合鱼生刺身，包括大块的毛蟹肉与牡丹虾，还有五六十种可供挑选的寿司，简直是目不暇给，口不暇接。而美味之最，则是师傅调制的毛蟹汤，鲜美无比，现在想起来，还让我流口水。