

北海道食趣

胸怀“所有的美好，都属于全世界人民”的抱负，去北海道，美食。

1，北海道三大朝市，享受当天的鲜活海味。

函馆朝市庞大，可以吃得生猛，如各种碳烤扇贝、鲍鱼、大虾、螃蟹等。



尤其是钓上一只机灵的鱿鱼，店家现做成刺身。鱿鱼还在蠕动的须盘，一下吸在你的喉咙上.....想的。是真正 Q 弹缠绵的味道。



也可以吃得清雅，如村上海胆店的海胆盖饭或泡饭。



和美国的相比，这里的海胆看着又小又瘦焉嗒嗒的，但味道鲜美不腥，价格便宜一半。

这里是我到北海道的第一站，吃了一圈，不好意思，吃醉了。

札幌朝市贩卖各种北海道特产干货。



特赞“#*-&^#茶屋”的海鲜盖饭。



十多种不同的生鲜拌饭同进，配一碗极为甜美的鱼头野菜汤，超级好吃，又实惠，外加温馨的感觉，让我想念。

釧路的朝市，周日关门，没得吃。

2，北海道三大拉面。来一碗热气腾腾的拉面，在北海道，真是一个温暖的安慰，一下消除了我从京都来到北海道的温差。

函馆信浓家盐味拉面，还是清雅。



汤头是各种海鲜与鸡架熬成，加以少许海盐。我连面带汤一起噜完。据说噜声越大，就越好吃，店家就越高兴。所以要顺着噜声找拉面馆。

札幌拉面共和国的吉山家辣味噌拉面，汤头浓厚，吃第一口时有大块吃肉的快感，多吃几口后我在想是不是以后改吃素.....



旭川梅光軒家酱油拉面。进店就感受到一股浓郁的汤香，和热情的吆喝 irasshaimase(welcome)，终究还是油腻没吃完。



3, 螃蟹, 因鲜活美味便宜著称的北海道三大蟹之毛蟹、帝王蟹、雪蟹。



花蟹主要产在春天道南的根室, 没得吃。

尝试了这里的各种吃法, 烤的、蒸的、火锅的.....



除了螃蟹刺身极为鲜美爽口，更喜欢我们那用韩式辣酱腌制的生吃 dungeness crab，和以 cajun 的方式制作的 blue crab，味道更加丰富。

螃蟹包子！好吃。



以前怎么没想到做螃蟹包子？回家试一下。

4, 蔬果。日本的饮食里好像没有太多蔬果, 让我这每天都试着吃几大碗草的人身体一开始是很不习惯的。



北海道的蔬果比别的地方长得粗大、香甜。玉米生吃是清甜的爆浆, 熟食香糯。桔子软滑, 入口即化。苹果和梨子巨大, 哈密瓜沁甜, 黄瓜脆得嘎嘣嘎嘣响 (后两者我平时是不爱吃的)。



5, 甜品。北海道是日本最大的牛奶和奶制品生产基地。这里的牛奶、冰淇淋等果然香醇，没有腥味，只有浓浓的奶香。



四季花农场的热牛奶和薰衣草牛奶冰淇淋。

喔，是全脂的，当然啰。才发现长年喝脱脂牛奶、酸奶的，都忘了牛奶真正的味道。

六花亭，北海道著名的甜品老店，以六种不同的鲜花命名。



这是排成一朵花的 6 色酒心糖。蓝色是薄荷酒，依次顺时针是红酒，梅子酒，白兰地酒，果酒，和利口酒。放入口中一扁，不同感觉的甜甜酒就会蹦出来。



有一款饼干名为“霜迭”，取自初冬的清晨踏上地面初次结成薄霜的声响和触感而产生的创意……这么美好，叫人怎么下口？尝了它最经典的朗姆酒奶油饼干，在肚子饿的时候味道还不错。

而北果楼，正好相反。听听这名字，妖精之森、梦不思议……辣么令人遐想，一看就想咬一口，尝尝妖精和梦的味道……



小樽洋菓子铺 Le Tao，门面高大上，像卖 LV 包的。外面放了一排大排档式的彩色塑料桌椅。他家饼干有纯正浓厚的奶香味。



一群老头正在吃加了胶原蛋白的女神冰淇淋。

Kinotoya 家的奶酪蛋挞。好吃！一口下去，香脆的外壳，卷着纯正的奶香就爆入口中。



小红豆和栗子制成的糕，味正，也特别好吃。

我对甜品多只尝不吃。因为不是最爱，就不浪费卡路里了。

6，其它乡土料理。

生鸡蛋伴饭或乌冬，加点日本酱油，与小时候吃的猪油拌饭有一拼，非常好吃。感觉要回到吹毛茹血的年代了，吃生的。



网走著名的鄂霍次克炸鱼盖饭，不就是油炸三文鱼吗？原来这是网走特产的一种三文鱼，是一条条钓上来的，而不是一网子打的，我看也没啥区别。鱼底下的北海道大米饭好吃。要不是控制体重，全刨光。



知床产的扇贝 pizza，也相当特别、美味。好喜欢这家建在沙滩上的家庭式小酒店，放松、随意、贴心。正好阳光早餐，翻翻村上春树的小说。



发源于釧路的炉端烧，以这间老奶奶亲自主厨的最为代表。大家围坐在她身边，享受厨艺、情调和美味。



串鸟，札幌一家备受推崇的烧烤店。我更喜欢他家的味道，总是“正好”。真的是 copy 大王，又超越了 copy.



札幌的汤咖喱。在吃腻了海鲜、拉面，或者几天不吃辣就找不到北时，是不错的选择。虽然比不上新加坡的咖喱鱼头那么令人感动，但里面是以北海道的主打蔬菜为主。



吃完满口咖喱味？没事，吞两粒上图玫瑰花胶囊，让你顿时口吐玫瑰香，立马不食人间烟火的形象。

7, 小吃。

函馆鱿鱼。现在正是吃鱿鱼的季节。著名的函馆夜景里的若干星星火火，就是正在打捞鱿鱼的渔船。用新鲜鱿鱼做出来的软鱿鱼丝，好吃得停不下来。



芋饼，是以北海道秋天盛产的男爵土豆碾泥炸成，松软回甜有奶香。



各式海带制品，尤推海带茶。正在为没有按要求得到一间禁烟房而懊恼，店家端来一杯热腾腾的海带茶。突然入口的美味，让我精神一振，阴霾全扫。



美瑛牛肉干，让人回味无穷。好吃！

知床馴养梅花鹿为食，还售卖熊肉罐头。



北海道天路。

北海道瑶柱干，像牛肉干一样吃。好香！



8，不要浪费卡路里。炸猪排意粉，是在釧路被强烈推荐。一端上来我立马觉得自己疯了，跑到这里来吃意大利粉。

但还是要感谢那些老革命的各种推荐，及经验之谈，否则哪里能够在短时间内品尝各种美味？

无论走到哪里，都可以吃到这些令人心满意足的大众美食，而不是遥不可及，心存感激。

总结，日本的食物做得精致，甚至极致，但比起我大中华百味美食的丰富，相对来说，种类还是少些，以致有吃腻的感觉。吃货的天堂，还是在中国。想家了。

嗯，世间最美的食物，还是回到家早上一醒来妈做的鸡汤面。一碗淡黄色的清鸡汤，几颗荞麦面和鸡丝，洒上一点盐，和几粒碎碎的葱花，嗯，香.....顺便香老妈一口，嘞。

(封面北海道地图来自网络，属原创者拥有)