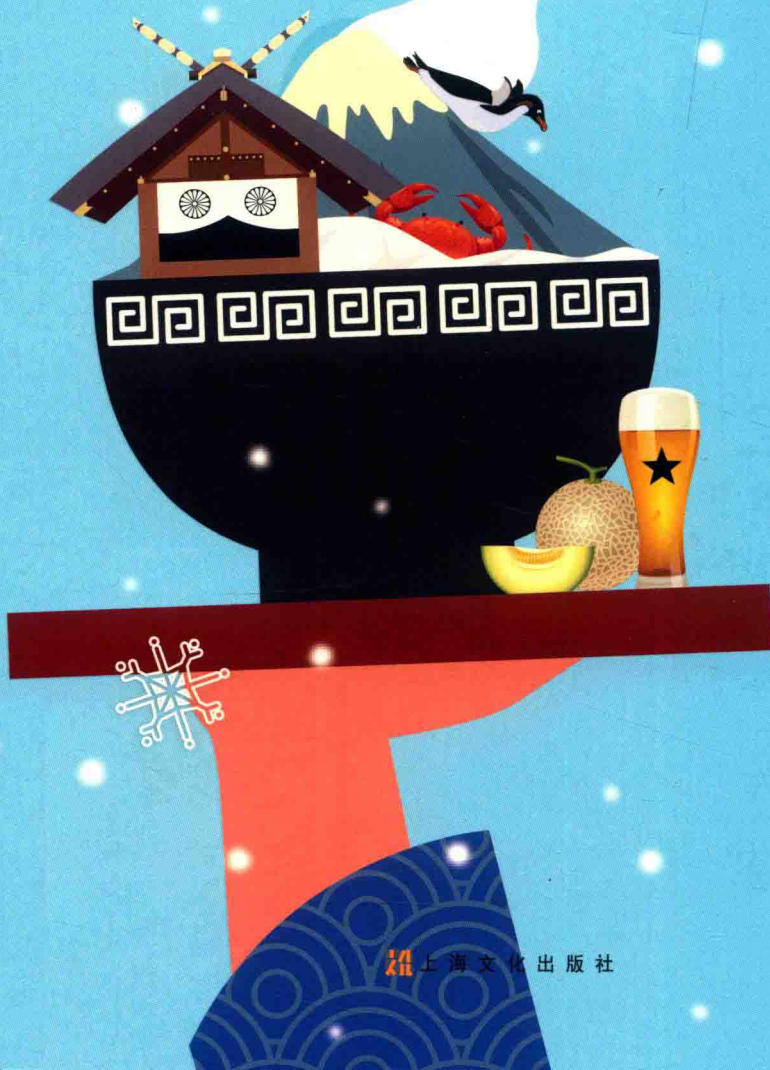




IN JAPAN  
在日本

# 自由北海道

ほっかいどう



ij

毛丹青

in JAPAN  
在日本



# 自由北海道

ほっかいどう



图书在版编目(CIP)数据

在日本·自由北海道 / 毛丹青主编. --上海 : 上海文化出版社, 2019. 1

ISBN978-7-5535-1442-0

I. ①在… II. ①毛… III. ①旅游指南—北海道  
IV. ①K931. 39

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第289425号

出版人：姜逸青

策 划：李渊博 杨 婷

特约编辑：曹人怡

责任编辑：郑 梅

装帧设计：李泽概

书 名：在日本·自由北海道

作 者：毛丹青 主编

出 版：上海世纪出版集团 上海文化出版社

地 址：上海市绍兴路7号 200020

发 行：上海文艺出版社发行中心

上海绍兴路7号 200020 www.ewen.co

印 刷：浙江海虹彩色印务有限公司

开 本：787×1092 1/16

印 张：10.25

印 次：2019年1月第一版 2019年1月第一次印刷

书 号：ISBN 978-7-5535-1442-0/K.174

定 价：39.80元

告 读 者：如发现本书有质量问题请与印刷厂质量科联系 T：0571-85099218

# [ 自由北海道 ]



- 02**      **因为人们在这里，所以我们在北海道**  
在人和动物之间，有一些牵绊和约定  
西山制面的年轻人  
岛宫先生的美味寿司  
但是北海道啊，一年四季都好
- 24**      **JR 北海道铁路路线图**  
一份前往北海道的交通指南  
北海道各都市间的距离  
北海道道内路线图
- 34**      **吃喝玩乐，在春夏秋冬的北海道 (旅行年历)**
- 38**      **北海道让我们收获心情的平静**
- 48**      **知床及其周边，秘境之秘**
- 60**      **北海道“旨味”**  
中央批发市场
- 76**      **自在大地**  
札幌／旭川／带广／钏路／网走／函馆／小樽
- 98**      **食之旅**  
札幌周边觅食计划  
札幌啤酒，岂止是酒而已
- 113**     **花之旅／冰之旅／温泉之旅**
- 142**     **在定山溪，我是一只幸福的迷鹿**
- 148**     **北国书卷**

主编 / 毛丹青

出品人 / 李渊博      主编助理 / 曹人怡      视觉设计 / 李泽概

特别鸣谢 / 高田英基、田元百合子、田霞、伊藤日实子、杨安琪

ij

毛丹青

in JAPAN  
在日本



# 自由北海道

ほっかいどう





Text / 丁小猫 Photo / 丁小猫、石杨、吴勇

因为人们在这里  
所以我们在

北海道



第三次来北海道，终于赶上漫天大雪。抵达那日，沿途经过积雪覆盖的村庄，面对下午四点的落日，不假思索地感叹道：“不会错了，这是三年前我离开北海道那天的夕阳。”

那日晚饭过后，从千岁回札幌的大巴上，城市的灯光偶尔一闪而过，常常是暗夜。在暗夜中也能看见高速公路旁厚厚的积雪，不久后飘起雪来，是只有北国才有的大片雪花。听说，北海道从每年11月开始下雪，整整持续半年，这阵子到了清晨，每天气温低至零下20摄氏度，积雪彻夜不化。北海道的雪有个名字叫“钻石

雪”，如同粉末一般细碎松散，无法捏成雪球，也不会沾在手心，在阳光下散发着耀眼的光芒。

如同雪是寂静的，北海道似乎是永恒不变的，北国的土地有种奇怪的魔力，令人缓缓浮起一种感觉，以为时间从未在这里经过。从前的人说，这样的北海道是故事开始和结束的地方；从前的人也说，这样的北海道是人和人相遇的地方。它固然拥有令人屏息无言的壮阔自然，但能够令这无声自然演变为记忆中一个片段的，终究还是那些故事和故事里的人。





此次北海道行的第一站，没有先拜访人，倒是去看了马。

距离新千岁机场大约15分钟车程的Northern Horse Park，开业于1989年，这里是日本第一个集小马表演、乘马体验和竞马资料馆为一体的“马主题公园”。据说北海道的马好，是因为这种动物喜生活在寒冷之地，如今主题公园内共有12个种类大约80匹马，是体会札幌人冬日玩法的最佳休闲地之一。

## 在人和动物之间，有一些牵绊和约定

在 Northern Horse Park，见到了出生于 1995 年到 Cherry 酱，22 岁的它如今已经是个老人了，孩子也都一直在这里工作，连 3 岁的孙子也开始在练习让客人骑乘了。Cherry 酱的马厩门口挂着一个牌子，并不是生硬简单的动物资料，而是非常生动可爱的介绍，关于它有趣的生活习性，例如吃饭时颇有怪癖，竟然把孩子的脊背当作饭桌来使用之类——若非出于长久共同生活产生的感情，很难写得出这样的文字来吧？

Cherry 酱的饲养员胜文子なつき已经在这里工作 12 年了，她说自己原本就非常喜欢动物，于是考进了专门学校，然后来到北海道工作。起初她是有些害怕马的，但如今呢？“最初不能做的事情最后做到了，当客人因为骑马而感到开心的时候，是自己人生中觉得快乐的时候。”也是从なつき那里听来的，一匹马的工作年龄大约是 3 岁到 24 岁之间，相当于人类从青年到老年，它们在冬日里每天工作一个半小时，夏季就延长至两个小时，再多就会搞坏身体。而在不远处的 PONY 表演场，专门负责逗乐客人的小马则非常聪明，训练两天就可以跳圈，三个月之后就学会踢足球了。

长吉田善哉最初创建的是名叫社台牧场的竞马培育场。Northern Horse Park 里有一间小小的资料馆，将日本竞马与北海道的历史梳理出了清晰的脉络，在那里我看到这样一个句子：“因为马在这里，所以我们在这里。”以及吉田善哉的另一句名言：“竞马是人间的牵绊。”

在我走过的日本各地，只有在北海道，人和动物之间有着尤为浓烈的感情牵绊。在 Northern Horse Park 里工作的人，各自有着清

晰分工：小马从出生至六个月，属于诞生和离乳阶段，需要专门负责繁殖的工作人员；从六个月到一岁零八个月，转移给负责中间阶段的育成工作人员；一岁零八个月之后，则由负责骑乘训练的调教工作人员来接手。

这是从竞马时代就传承下来的系统：“为了让竞马变得强大，马和人的关系密不可分，生产者、马主、调教师、厩务员，甚至享受竞马乐趣的人……每个人带着各自的角色融入各个环节之中，产生了很大的牵绊，这才是竞马令人感动的地方。”

人和动物的关系在北海道之所以亲密，大抵也因为这种关系的冲突性比其他任何地方更加剧烈。不久后在道东的知床观光中心，我看见了两条人与动物的约定，其中一条“和棕熊的约定”中写道：

**请以声音、响动或是夸张的动作来提醒棕熊这里有人；**

**不要靠近虾夷鹿的尸体等棕熊的食物；**

**不要牵狗出行，会让棕熊兴奋；**

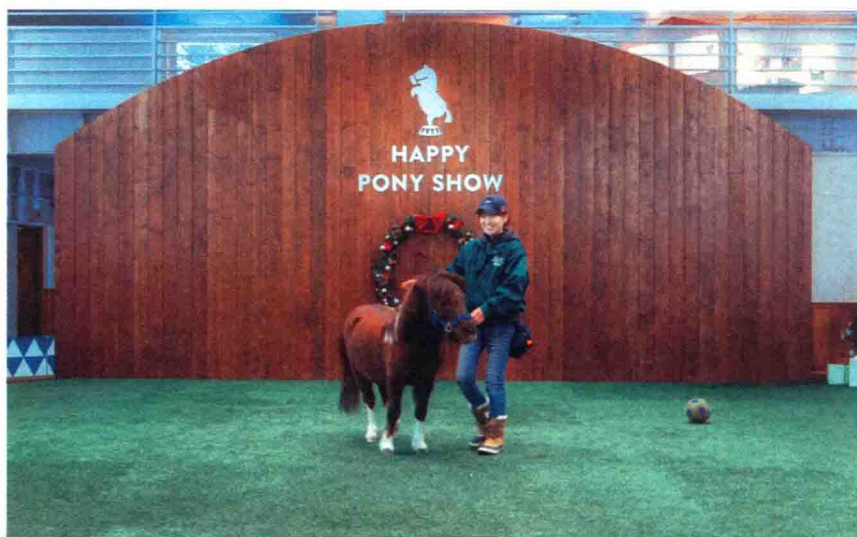
**如果不幸遇到棕熊，不要跑不要逃，不要大吵大闹；**

**绝对不能喂食棕熊，会培养它们的恶习。**



扫描二维码同步收看  
《北海道·前篇》视频

这样的“约定”，不仅是为了防止人身事故，不让人类因为无知被棕熊袭击，更有一份对动物无辜生命的怜悯。棕熊作为北海道体积最大的陆地动物，在知床半岛上就栖息着超过二百头，是世界上棕熊栖息密度最高的地区。“棕熊”的日语写作“ヒグマ”，这个词在原始的阿伊努语里是“山之神”的意思——它不是一种危险的猛兽，而是具备了超越人间力量的神明化身，必须待之以敬畏之心。



在知床观光中心的厕所里，我还读到了另外一个故事，在厕所的墙壁上贴着故事是头一回见到，何况还翻译成了日文、英文、中文三个版本。应该是期许更多人能够读到这个故事，才故意张贴在这人流量大，可以集中阅读的地方吧。

故事的名字叫“投食物给熊，就等于是杀害熊”，写了一头外号叫“香肠”的棕熊的悲惨结局：

“编号 97-B 是一头母熊，外号叫‘香肠’。最初见到它是在 1997 年秋天。那时它刚刚离开妈妈开始独立生活。第二年夏天，它的身影时常出现在车来车往的国立公园入口附近。不久传来一个意想不到的消息，有游客向它投掷了香肠。从此它的行为变得和一般的熊完全不同了。从把人和汽车视为要警惕的对象，变成一看到人和汽车便联想到美味的食物。于是它经常在路边出现。因此吸引许多人停车观看她，它也变得越来越不惧怕人。

我们感到这是一个非常危险的征兆。因为我们知道以前在北美的国立公园，曾经发生过被人喂过的熊为了抢夺食物而致人伤亡的悲惨事件。我们拼命地持续把它往森林里赶，对它进行严厉教训，让它学习不要接近人。可是，它仍然悠闲地步出森林。

第二年春天，它开始进入市区。看它悠闲地走来走去，真担心万一碰到人不知道将会发生什么样的情景。有一天早上，发现它在小学校园旁吃一头死鹿。因为马上就要到孩子们上学的时间，在此之前必须当机立断，采取果断措施结束一切。我持枪一边靠近它一边把子弹

装上膛。透过瞄准镜看到它最后一刻露出惊愕的表情。随着震耳欲聋的枪声，它一头栽倒在地。由于子弹巨大的冲击力，她几乎毫无挣扎。眼睛里那炯炯有神的光渐渐消失了。

它出生在知床的森林，本应该再回到那里。仅仅因为一根香肠便开始失去了自控能力。也许您只是无意，或出于开心投掷食物给了熊，但是，这会给很多人带来危险，并让无辜的动物失去宝贵的生命。请您认真地想一想，三思而后行！”

在人和棕熊的遭遇中，受害者不只是人类，也请站在棕熊的立场上想一想，这是北海道人在长期和动物的朝夕相处中才会产生的思考观。人和动物的关系是人和自然的关系，是人和地球的关系，更是人和人的关系——现代人和未来人的关系。

于是那第二条约定，便称之为“和未来的约定”：不要喂食野生动物；不要在道路以外的地方步行；不要采摘、威胁、伤害和带走动植物；把垃圾带走；不要带宠物外出步行；不要在步行道上边走边吃；不要在野外烹饪；不要靠近和刺激棕熊；控制车的速度；不要妨碍渔业活动。

为什么非得做这些事情不可呢？“作为世界遗产的自然，给我们带来了巨大的感动。我们当然有享受这样美妙自然的权利，但同时，为了将来有更多人和我们得到同样的感动，我们也有守护知床的自然的义务。”

# 西山制面的 的 年轻人





西山制面的食堂里摆着一个老式屋台，这间札幌最有名的拉面厂的历史就是从那里的一台小推车开始的：1947年的二条市场附近，傍晚总有一个男人推着小车卖拉面，在物质匮乏的年代，以豚骨熬制的汤底里漂浮着高热量的猪油，温暖了冬夜里赶路的人们的身心，颇受欢迎。随着这间名叫“たま軒”的屋台人气越来越高，店主西山仙治终于将自己在老家富山县的表兄西山孝之也召唤到了札幌，于1953年开设了西山制面厂。六十多年过去了，如今西山制面每天要生产20万份生拉面，在北海道已是大名鼎鼎的存在。



西山拉面是只能在札幌生产的拉面，在制面这件事上，清澈柔软的水质尤为重要，寒冬冰雪融化后形成的干净的地下水，正是札幌所拥有的自然资源。西山拉面的特色之一还在于它是黄色的，这是初代社长西山孝之出于美味和营养的考虑，有了往面中加入生鸡蛋蛋黄的创意，如今已被维生素 B2 和菜籽油代替。西山拉面又比其他拉面更加弯曲，亦是因为创业之初时札幌地区的拉面因为太厚而不挂汤，容易从筷间滑落，为了让人们更好地夹住面条，西山孝之找到了札幌一个机器厂家合作，改良了设备，终于研究出了今时今日的西山拉面。

拉面在日本的历史仅仅只有 300 年，算不上很长的时间，札幌拉面的历史则更短，是从二战后才自成一派的。但如今札幌拉面在日本全国都很有名，油大汤浓、味噌口味、用平底锅炒一份蔬菜铺上，都是它独有的创造力。和本岛那些号称百年秘方的拉面老店不同，札幌人不在乎这个，它不是祖传的，而是人们共同开发的崭新食物，有了新秘方大家就彼此分享，没有什么保密的必要。“札幌拉面是札幌市民参与的食文化，这是札幌拉面和其他拉面不同的地方。”今天的西山社长是这么说的。

札幌拉面不仅是市民参与的产物，甚至变成了写进了小学课本里重要的北海道食文化。我在西山制面厂看到一册札幌市小学三年级的社会课本，其中一节写了北海道食物的历史，事无巨细地描述了拉面厂的工作，从制作拉面的各道流程，到工人制作拉面的辛劳和功夫，再到通过何种手段送往哪里，让札幌的孩子从小了解自己的食文化，据说是要作为社会课考试内容的。

“我当年考试的时候，也没能完全答对呢！”在制面厂的食堂里，西山社长笑着说。那天是我有生以来第一次和拉面社长一起吃味噌拉面，因为太过好奇是否有什么美味吃法的秘诀，一直偷偷注意着他，他吃面的顺序稍稍有些奇怪：先吃几口面，然后喝汤，然后是叉烧，然后再把面全部吃完，最后只剩一个半熟鸡蛋漂在汤里。

“讨厌鸡蛋吗？”试着这么问了，西山

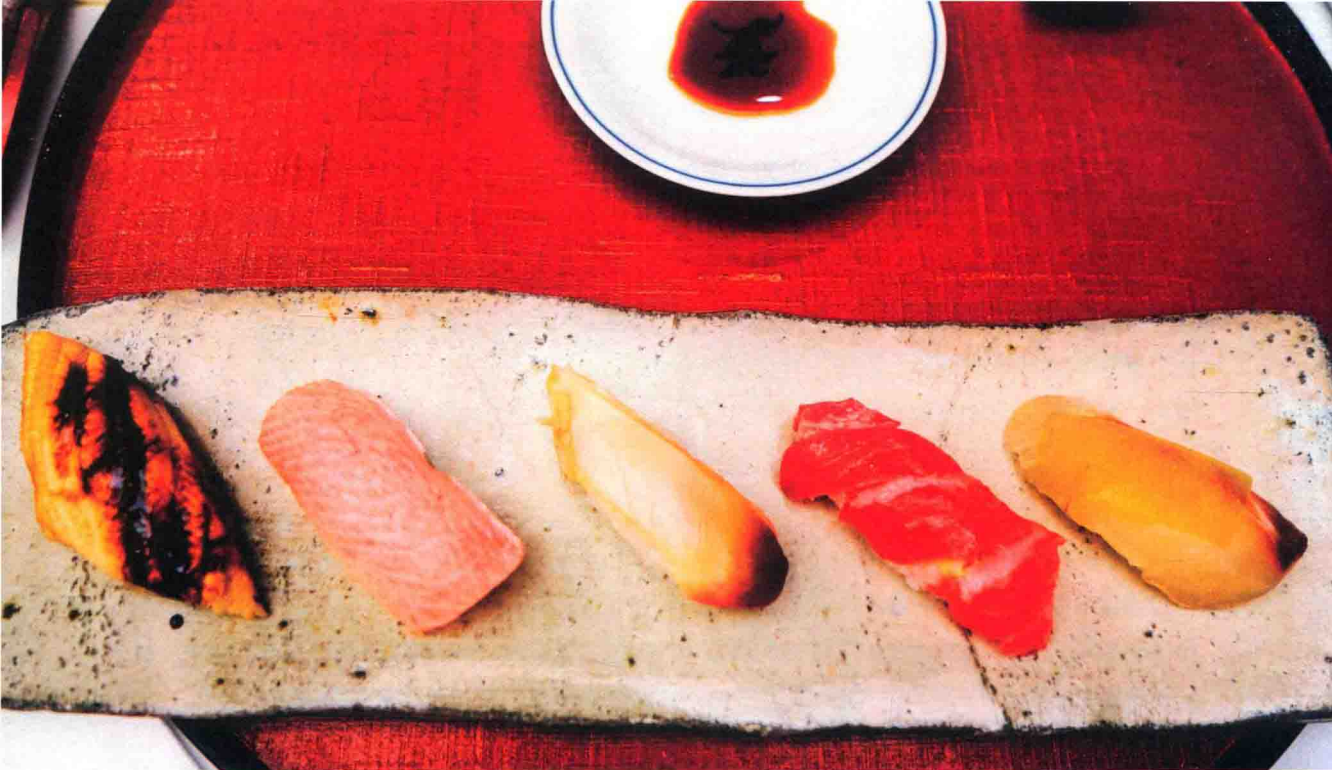
社长回答：“不是哦，非常喜欢。因为喜欢，所以总是留在最后才吃。”后来我真的得到了一个秘方：“其实味噌拉面里，加上一片芝士会变得非常好吃。”

给我们煮面的是西山制面厂年轻的工作人员，动作利落娴熟，颇有专业风范。如今年轻的日本男人还拥有煮面的技能吗？心里很是惊讶，打听之下，才知道这个 27 岁的年轻人原来是社长的儿子，名叫西山彰彦，之前在美国的大学学习人际关系和心理学，毕业后回到札幌，如今正在进行拉面修行。

“已经去过了广阔世界，为什么还要回到这个狭小的世界呢？”我问西山彰彦。

“我啊，从还是个孩子的时候就一直憧憬在制面厂工作。”西山彰彦毫不掩饰对西山拉面的自豪，“现在也想好好学习拉面的事情，修行完毕后还打算再回到美国，未来想要管理西山制面在美国的支社。”

那天我们离开时，西山拉面的后院里有两株花楸树结出了可爱的果实，在白雪皑皑里红艳艳的，充满了热情。我常听人抱怨如今的日本年轻人对海外事物毫不关心，性格过于保守，然而在北海道却能与西山家的年轻人相遇，既拥有国际化的思维，对家族和传统亦会珍惜的年轻人。我久久地看着那两株火红的花楸树，总觉得在西山制面厂看到了一种未来。



岛宫先生的  
美味寿司



扫描二维码同步收看  
《北海道·后篇》视频

“不喜欢吃生鱼片吗？三天后预约了札幌第一美味的寿司店哟，怎么办？”此行陪同我们的札幌市役所北京事务所长高田先生第一力荐的店，是创业于1971年的“すし善”。

于是三天后，便成了我爱上寿司的第一天，无论吞拿鱼、鲑鱼、三文鱼子还是海胆，都是当天从北海道捕捞的新鲜货，甘甜温润，拥有令人流下泪来的惊艳口感。我几乎是以一种不可思议的态度查了日本的大众点评网站“食べログ”，才发现这家店竟然拥有近四分的超高评价，食客们念念不忘的不仅是那带有温度感的寿司，还有酒造特别为店里订制的冷酒雪乃华，装在翠绿色的竹筒酒壶和酒杯中，似乎也沾染上淡淡的竹香，唇齿留香。高级寿司店的食器都是讲究的，因为北海道不出产好的陶器，都是从京都专程订购的。

“すし善”不仅是北海道的名店，在整个日本都有代表性。店主岛宫勤是日本厚生劳动省“现代名工”和“黄绶褒章”的获得者，被誉为“代表日本寿司的第一人”。他如此解释自己当初开店的初衷：“并不只是简单的手握寿司这件事，而是利用江户前的技术，活用北海道超级好的食材，通过烧、蒸、煮、渍等方法，让北海道人能吃到最好的寿司。”

