

Zhang Jia Wei

淡季还开着店门的人

您去过淡季的旅游海岛吗？

地中海的某些岛屿，每到夏季便斑斓华丽。白色的游轮在蓝色海面上浮荡，运来送走一船又一船乘客。各色看得见海景的小镇酒吧，几乎没人乐意坐在室内，大家都在室外桌椅上，一身短打，戴着墨镜，喝五颜六色的鸡尾酒、吃各种水果沙拉和甜点。周围荡漾着波萨诺瓦、爵士乐、意大利民谣及各色适合阳光天的音乐。晒得肤色均匀的姑娘们换着角度自拍，上传社交网络。小店主人们端着各种异国风情菜肴走来。欢乐一直持续到深夜，凌晨街上都有人晃荡着找宵夜。而第二天早晨几乎万籁俱寂，除了早起离开的游客。总得到中午，大家才起床吃东西；午觉时间之后，街上人才多起来。那种时光给人一种幻觉：仿佛欢乐永不结束，仿佛阳光永远灿烂，每个人都永远 25 岁。

事实当然不是这样。到了冬天，淡季的海岛是另一个样子。绝大多数露天经营的店面都关了。老板们如候鸟一般去到他处，经营另一季生意或休息，等旺季重新到来。阳光不那么明媚时，海的颜色也不再深蓝，笼罩上了铁灰色，好像老父亲发现了儿子暗藏的不及格试卷似的。风大，雨多，不至于寒冷，但颇为阴郁。

这种时候，镇上居然还开着店，就真是稀罕了。这位老板开的是个最普通的吃食店。午饭点儿去，菜单只有一张纸，两面。一面写了沙拉（各种蔬菜、奶酪和不同口味橄榄油的来回搭配），一面写了肉类的拼盘——后来我发现，晚饭点儿去，也是这么张菜单。老板递给我们菜单时，先告诉我们，“甜品没有——冬天不提供甜品”；温和地让我们去一个晒得到阳光（如果阳光能破云而出的话）的座位，递来饮用水，微鞠一躬离去。

我要了当地沙拉（黄瓜、西红柿、芝麻菜、

羊奶酪、腌橄榄和新鲜橄榄油）、调味沙拉（大朵生菜、烤奶酪切丝、蜂蜜与咖喱调酱）、串烤牛肉、鸡肉和 kebab（欧洲大陆说 kebab，即旋转切片烤肉；东地中海人则往往是烤调味肉糜）。味道意外地好：沙拉爽脆、调味精确、牛肉火候恰好，软硬适度，鸡肉焦脆，kebab 也没有欧洲大陆的烤肉那副“我们有点怪味也是正常的嘛”。总之，质朴醇厚的味道。只是，除了调味沙拉之外——老板颇为调味汁自豪，因为是自己调的——都缺少旅游胜地味儿。

所谓旅游胜地味儿，大概就是：色彩斑斓的果味、甜味、轻盈明丽的味道。让人想拍照发社

交网络，觉得很适合跟朋友吹嘘，适合搭配香槟和鸡尾酒，同行的伴侣吃了也会爱上自己的那种味道——而这家则老实得多，烟火气得多。老板也没很殷勤地在桌边转，自己坐在店堂门口，看灰色的大海。我跟同行的朋友开玩笑说，这就是淡季味儿：懒得讨好客人的店面。

结账的时候，看着低廉得不对劲的价格，我问老板：冬天挣钱吗？老板摇头。那干嘛还开着呢？老板说：因为镇上的人也要吃饭的呀！总不能让他们没饭吃。

隔了三天，第二次去时，老板看看我，认出来了，招呼我入座。还是有阳光的位置（这天的确有阳光），点完单后，开了音乐，还给我端了份酸奶来。在我吃完抬手要结账时，他点点头，出去晃了一圈。回来时，手上端着个小树桩蛋糕。我问他哪儿买的。他说镇上冬天仅有的一家甜品店里买来的——那是一家 1912 年就开着的甜品店，从没因为冬季关过门。老板说，很抱歉店里没甜品，所以买一个作为礼物。我谢了他，夸他很是大气。老板笑，说：淡季还开着门的人，都是这个样子——就想交个朋友。不是为了跟人交朋友，直接回家睡一个冬天多好？

我跟同行的朋友开玩笑说，这就是淡季味儿：懒得讨好客人的店面。



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物