

好 吃 鬼 东 京

〔目〕
松浦弥太郎 著

くいしんぼう

安素 译

散步达人

松浦弥太郎
的街头美食列传

51

家珍藏的市井美味
发现东京味觉之魂

淡路町的竹卷握子寿司
浅草的入山煎饼
柳屋的鲷鱼烧
长命寺的樱糕……

东 京 好 吃 鬼

くいしんぼう

〔日〕松浦弥太郎 著

安素 译

图书在版编目 (CIP) 数据

东京好吃鬼 / (日) 松浦弥太郎著 ; 安素译 . — 北京 : 北京联合出版公司 , 2018.7

ISBN 978-7-5596-1337-0

I . ①东… II . ①松… ②安… III . ①散文集 - 日本 - 现代 IV . ① I313.65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 002251 号

KUISHINBOU

Copyright © 2015 Yataro Matsuura

All rights reserved.

Original Japanese edition published in 2015 by MAGAZINE HOUSE Co., Ltd.

Chinese translation rights in simplified characters arranged

with MAGAZINE HOUSE Co., Ltd.

through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

著作权合同登记 图字 : 01-2017-8320

东京好吃鬼

作 者 : [日] 松浦弥太郎

译 者 : 安 素

责任编辑 : 肖 桓

装帧设计 : 棱角视觉

北京联合出版公司出版

(北京市西城区德外大街 83 号楼 9 层 100088)

北京盛通印刷股份有限公司印刷 新华书店经销
字数 100 千字 880 毫米 × 1230 毫米 1/32 4 印张

2018 年 7 月第 1 版 2018 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5596-1337-0

定价 : 48.00 元

未经许可, 不得以任何方式复制或抄袭本书部分或全部内容

版权所有, 侵权必究

本书若有质量问题, 请与本公司图书销售中心联系调换。电话: 010-82069336

目录

- 前言 4
- 银座 WEST 的火腿吐司三明治 12
- “橘”的小枝花林糖 14
- 浪花家总本店的炒面 16
- 翠香园的大月饼 18
- 神茂的手抓鱼肉山芋饼 20
- 高桥的红鲑鱼定食 22
- 志村九十九饼 24
- 弁松的本七丸 26
- 竹村的炸馒头 28
- 巴里 小川轩的元祖
葡萄干夹心饼干 30
- 舟和的山芋羊糕 32
- 爱养的果酱黄油吐司 34
- 卡特雷的元祖咖喱面包 36
- Au Bon Vieux Temps 的周末蛋糕 38
- 小佐佐的糯米馅饼 40
- 寿司乃池的名代康吉鳗寿司 42
- 柳屋的鲷鱼烧 44
- 冰激凌工房波波利的
草莓牛奶特色冰激凌 46
- 中里的糯米煎饼 48
- 竹卷镊子寿司总本店的
竹卷镊子寿司 50
- 重盛永信堂的人形烧 52
- 汤姆的三明治的圆白菜和培根 54
- 纲寿司的油炸豆腐寿司 56
- 白妙的半熟芝士蛋糕 58
- 黑松本铺草月的黑松 60

- 入山煎饼的仙贝 62
- IL PLEUT SURLA SEINE 的
黑糖核桃饼干 64
- 东京 FREUNDLIEB 的耳饼 66
- 中岛 bakery 的白菜面包 68
- 豆源的乳花干酪杏仁 70
- MARUICHI BAGEL 的
七谷蜂蜜无花果面包 72
- 坂口的一口霰饼 74
- KATANE Bakery 的泡芙 76
- 大家面包店的炒面热狗 78
- JOHANN 的芝士蛋糕 80
- 御果子处屈间的松叶糯米馅饼 82
- 长门的久寿糕 84
- TORAYA CAFÉ 的豆沙酱纺锤面包 86
- 盐濑总本家的盐濑馒头 88
- Angelus 的 Angelus 90
- 芋屋金次郎的特选薯条 92
- 长命寺的樱糕 94
- TORAYA TOKYO 的
梨子焦糖羊羹 96
- YOKUMOKU 的雪茄卷 98
- 筑地千岁的天妇罗仙贝 100
- DEAN&DELUCA 的
小笠原柠檬炼乳 102
- AUX BACCHANALES 的
黄油长棍面包 104
- DA DACHA 的紫苏叶香肠 106
- 青木屋的油炸饼面包 108
- ESQUISSE 的农夫面包 110
- 千里轩的里脊肉排三明治 112
- 店名录 115

东 京 好 吃 鬼

くいしんぼう

〔日〕松浦弥太郎 著

安素 译



前言

一个好吃鬼，兴高采烈地出门去买和果子和其他美食。我这种沾沾自喜的心情是从什么时候开始有的呢？大概是因为家里人都是好吃鬼，耳濡目染之下，我也自然而然就变成这样了吧。

小时候每到周日，母亲和祖母就会带着我去涩谷、银座、日本桥的百货商店。母亲和祖母总是雀跃不已地讨论着“今天去买那个，今天去吃这个”，那幼年的画面至今留在我的脑海中。

如果要买的东西很抢手，也常常要排队。我就是她们贪吃之旅带上的小跟班。也许是在潜移默化下，到了自己能一个人出门的年纪，我对这些百货商店的街道、风情独具的小巷，都跟大人一样了如指掌。新宿、涩谷、日本桥一带自不必说，去浅草、上野、谷中一带，我也是购物专家。

“准备去趟日本桥，有什么好东西吗？”出门前问家里人要不要捎点什么回来，这句话是我们家的暗号。听说有人要

出门，我家的好吃鬼们就不可能沉得住气。

“那边的那个东西买几个回来”“了解了解”。不只如此，“路上发现了好东西，就买回来了。”我家的好吃鬼们，也不会忘记任务之外的意外之福。

祖母在教授茶道，经常拜托我去买搭配的和果子，也就是差我去跑腿。和果子有季节的讲究，祖母还教我，当天吃的，要当天去买。祖母差我去的大多是老店，在这些特色各异的高门槛老店里，我混在大人里面买和果子，算得上是一件乐事。

现在想起来，是这些跑腿的差事才让我学到了怎么在街头散步，从而培养了一个好吃鬼。某家店几点开门，先到这家，再到那家，顺路去一趟另一个地方，再回家。怎么高效地买东西，我也是从小学生的时候就掌握了一个专业主妇的水平。

跑腿还有别的好处。店里的人知道我一个小女孩来跑腿，总会送我一些好吃的。

“从哪里来的呢？”

“中野。”

“呀，跑了这么远，真了不起，来，这是跑腿费。”

“谢谢。”给我当跑腿费的和果子，我回家前坐在公园的长凳上或是随便哪里，一个人偷偷享用掉。就这样，我一看

见好吃的就没了魂儿，变成了一个彻头彻尾的好吃鬼。

比如，去学校的教员室，看见点心盒里有和果子，我会毫不掩饰地评论说：“这种一点儿也不好吃。”我就是这种煞有介事的小大人。回到家里，对着“中里”的糯米煎饼流口水，一点儿也不可爱。

这种孩子，长大了会变成什么样呢？读了这本书，大家就知道了。

在这本书里，我还想告诉大家，美味的东西的奥妙在于经过温暖的手调味。书里介绍的和果子和其他美味，很少是时下当红的炸子鸡，更多的是与时代转变一起流传下来，凝聚了匠人创意功夫的传统美食。

制作这些美食的人，就像每天准备晚饭的人一样，想着吃饭的人，专心地、饱含深情地花心思做出了这些美食。

祖母经常说：“吃得出做的人的一所悬命。”我问祖母什么是“一所悬命”，祖母在纸上写下这四个字，告诉我说，是“专注于一件事情，赌上性命认真地去做”的意思。学校里教的是“一生悬命”。我还是更喜欢祖母写的“一所悬命”，老师说了好多次，我也改不过来。

这本书里所介绍的和果子和其他美食，正是人们的“一

所悬命”的结晶，味道都是“一所悬命”的手工味道，希望大家仔细鉴赏。你会发现“一所悬命”的东西，美丽、美味、精致又可爱。

本书最早是在 anan 上连载，配上插图介绍和果子和其他美食，出版单行本的时候，请伊藤正子小姐一一拍了照片。和果子和其他食物的鉴赏方式，都由伊藤小姐来展现。看了拍成的照片，我真想对伊藤小姐说一声“谢谢”。责任编辑间野加菜代小姐、广濑桂子小姐也为这本书付出了心血，非常感谢。

每周一篇的“今天也是好吃鬼”，积累了 51 篇，汇集成这一册，令人无比欣慰。还有许多“一所悬命”的东西我会借别的机会，介绍给大家。

今天、明天、后天，我们都是好吃鬼。

松浦弥太郎

目录

- 前言 4
- 银座 WEST 的火腿吐司三明治 12
- “橘”的小枝花林糖 14
- 浪花家总本店的炒面 16
- 翠香园的大月饼 18
- 神茂的手抓鱼肉山芋饼 20
- 高桥的红鲑鱼定食 22
- 志村九十九饼 24
- 弁松的本七丸 26
- 竹村的炸馒头 28
- 巴里 小川轩的元祖
葡萄干夹心饼干 30
- 舟和的山芋羊糕 32
- 爱养的果酱黄油吐司 34
- 卡特雷的元祖咖喱面包 36
- Au Bon Vieux Temps 的周末蛋糕 38
- 小佐佐的糯米馅饼 40
- 寿司乃池的名代康吉鳗寿司 42
- 柳屋的鲷鱼烧 44
- 冰激凌工房波波利的
草莓牛奶特色冰激凌 46
- 中里的糯米煎饼 48
- 竹卷镊子寿司总本店的
竹卷镊子寿司 50
- 重盛永信堂的人形烧 52
- 汤姆的三明治的圆白菜和培根 54
- 纲寿司的油炸豆腐寿司 56
- 白妙的半熟芝士蛋糕 58
- 黑松本铺草月的黑松 60

- 入山煎饼的仙贝 62
- IL PLEUT SURLA SEINE 的
黑糖核桃饼干 64
- 东京 FREUNDLIEB 的耳饼 66
- 中岛 bakery 的白菜面包 68
- 豆源的乳花干酪杏仁 70
- MARUICHI BAGEL 的
七谷蜂蜜无花果面包 72
- 坂口的一口霞饼 74
- KATANE Bakery 的泡芙 76
- 大家面包店的炒面热狗 78
- JOHANN 的芝士蛋糕 80
- 御果子处屈间的松叶糯米馅饼 82
- 长门的久寿糕 84
- TORAYA CAFÉ 的豆沙酱纺锤面包 86
- 盐濑总本家的盐濑馒头 88
- Angelus 的 Angelus 90
- 芋屋金次郎的特选薯条 92
- 长命寺的樱糕 94
- TORAYA TOKYO 的
梨子焦糖羊羹 96
- YOKUMOKU 的雪茄卷 98
- 筑地千岁的天妇罗仙贝 100
- DEAN&DELUCA 的
小笠原柠檬炼乳 102
- AUX BACCHANALES 的
黄油长棍面包 104
- DA DACHA 的紫苏叶香肠 106
- 青木屋的油炸饼面包 108
- ESQUISSE 的农夫面包 110
- 千里轩的里脊肉排三明治 112
- 店名录 115

造型设计 伊藤正子

摄影 加藤淳

店铺取材 中滨润子

くいしんぼう

松浦弥太郎

银座 WEST 的火腿吐司三明治

友人闭上眼睛，沉默片刻，发出了“朴素又美味”的赞叹。

友人是某人气时尚杂志的总编。我时不时和他一起出去品尝美味，今天，我们在银座的“WEST”见面。

“要不要尝尝这里的火腿吐司三明治？”我向他推荐我最爱的美食。

他想了想说：“这样啊，那就要一个吧。”他爽快地接纳了我的建议。

他问我：“松浦先生一直都点火腿吐司三明治吗？”我回答他说：“是的。”

他挤了柠檬汁，吃了一口，盯着手中的三明治，小声说：“火腿好吃。”

自己推荐的心头好得到这样高的评价，我高兴得不得了。本想把自己的那一份也分给他，但我这个好吃鬼，眨眼就吃光了。他正在擦嘴角的蛋黄酱，我倒想问他讨一块来吃。他离开后，我一个人留在店里，马上又点了一盘火腿吐司三明治。当然，仍然美味无比。