



纽约食物恋

在曼哈顿

游荡的可颂面包

[日]高林麻里/文·图

高琼莹/译

New York
Food Diary

上海遠東出版社



· 纽约食物恋 ·

在曼哈顿游荡的可颂面包

〔日〕高林麻里 / 文·图

黄琼莹 / 译



上海遠東出版社

NEW YORK OISHII MONOGATARI by TAKABAYASHI Mari (text/ill.)
Copyright © 1991 by TAKABAYASHI Mari
Originally published in Japan by TOKYO SHOSEKI CO., LTD., Tokyo
Chinese (in simplified character only) translation rights arranged with TOKYO
SHOSEKI CO., LTD., Japan
through THE SAKAI AGENCY and BARDON-CHINESE MEDIA AGENCY.
All rights reserved.

本书由日本东京书籍授权上海远东出版社独家出版。
未经出版者书面许可，本书的任何部分不得以任何方式复制或抄袭。
版权所有 翻印必究

在曼哈顿游荡的可颂面包 · 纽约食物恋

著 者 / [日] 高林麻里
绘 图 / [日] 高林麻里
译 者 / 黄琼莹

责任编辑 / 沈 勇
装帧设计 / 鲁继德 桑 桑
版式设计 / 李如婉
责任制作 / 晏恒全
责任校对 / 吴明泉

出 版 / 上海远东出版社
(200233) 中国上海市冠生园路 393 号
发 行 / 新华书店 上海发行所
上海远东出版社
制 版 / 上海中华印刷股份有限公司
印 刷 / 上海市出版印刷有限公司
装 订 / 上海锦佳装订厂

版 次 / 2000 年 10 月第 1 版
印 次 / 2000 年 10 月第 1 次印刷
开 本 / 850 × 1168 1/32
字 数 / 84 千字
印 张 / 3.875
印 数 / 1-5100

ISBN 7-80661-071-5

TS · 5 定价: 17.80 元

寻找旅行的气味

我们旅行到一个新的地方，最容易进入当地的文化的，就是饮食吧！到意大利，不吃几个现烤的比萨，不吃一点香料够重的意大利腌菜，好像对不起自己的胃；到了法国，不来一套法国大餐，好像白花了旅费；飞到德国，吃了几根香肠，灌下几杯啤酒，好像我们才安了心，到此一游。

我们愈来愈依赖我们的舌尖我们的鼻子我们的胃，我们藉由它来告诉我们，台北巴黎，零时差。我们下飞机，急着寻找熟悉的或似曾相识的或还不曾谋面的气味；我们在城市里逛完博物馆，又急于去找一种气味来搭配我们一时还没回过神来的东西，也许是一块蓝莓蛋糕，也许只是一杯香浓的咖啡；我们听完一场歌剧，也许有想喝几口威士忌或是吃一盘洒满乳酪的意大利面的冲动。

因此在纽约街头，我们一边看着街头的艺人表演，一边津津有味地啃着一个冷冷干干的热狗面包。我们到了普罗旺斯，气氛带领我们到森林里找寻香蕈的气味。我们到了德国，参观了那个堡那个堡，似乎就是该喝啤酒的时候了。我们藉着同一文化的食物，来延续刚才的惊叹、欢乐、忧伤或种种气氛，我们藉由食物的气味，来延续还没有走出来的心情。

因此，我们有时会在异地的市场，买一些完全不知如何处理的香料回家；我们也会在故乡的街上，又不断地寻找曾经经验过的气味；我们还不想结束旅程，藉由食物，我们继续行走。

但是，饮食又是最容易让人误入歧途的，我们喜欢拿食物作比较，意大利菜好吃还是法国菜好吃？日本料理精致还是中国菜讲究？我们不只拿食物作比较，还拿文化作比较，一不小心，我们就透露出饮食上的优越感。我们以自己舌尖的标准来评判，而美食最困难的部分就是超越地域的那一部分。美国人真的不懂吃吗？英国人真的只有炸鱼和薯条吗？我们能充分体会小酒馆里的炸鱼和薯条吗？我们想要从饮食了解文化，有时候是最地球村的，有时候又是最有国界的。

因此，我们寻找不同气味的美食，体验不同文化的美食，追寻不同地域的美食。

旅游作家、小说家

王宣一

NO. 63

图书在版编目 (CIP) 数据

在曼哈顿游荡的可颂面包: 纽约食物恋 / (日) 高林
麻里著; 黄琼莹译. —上海: 上海远东出版社,
2000.12

(食物恋)

ISBN 7-80661-071-5

I. 在… II. ①高…②黄… III. 饮食 - 文化 - 美国
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 46977 号

目录

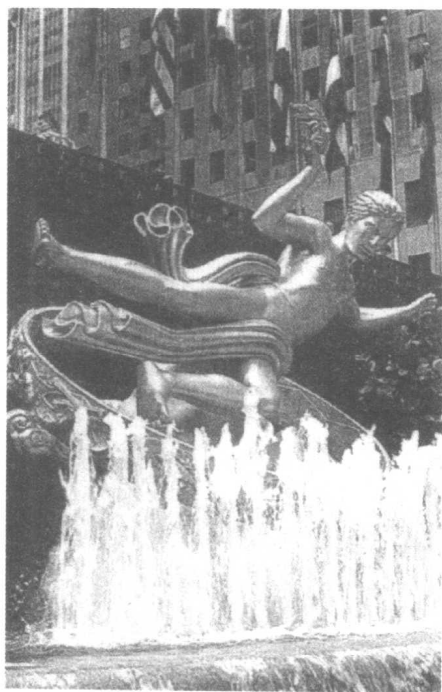
CONTENTS



好啊！美式早餐	2
寒流来袭的第五街晨景	4
犹太面包 DIY	6
纽约的面包	8
我的室友茱蒂特	10
茱蒂特的公寓特写	12
高级熟食店——巴杜西	14
汤普森街	16
纽约店员眼高于顶	18
纽约客爱吃的垃圾食物	20
纽约的日本料理	22
联合广场农夫市集的菜真新鲜	24
英式松饼的作法	26
食品店	28
天天吃番茄酱意大利面	30
意大利熟食店	32
在纽约举行的意大利婚礼	34
迪安与德卢卡	36
迪安与德卢卡内部	40
住在仓库的伊莎贝尔	42
伊莎贝尔的家	44
中央公园的夏日即景	46
匈牙利的咖啡店	49

纽约的烤肉串	50
中东熟食店	52
完美的餐桌摆设	54
沃尔夫曼·戈尔德的店	56
挑一个好吃的蛋糕	58
纽约的蛋糕联合国	60
大都会博物馆	62
叮叮当当吃印度菜	66
各国风味佳肴	68
充满活力的唐人街	70
华人超市	72
瘦身主义横扫纽约	74
美式食物	76
雷巴的厨房用品	78
纽约客最爱的蘸酱	80
辛迪爱吃中国菜	82
中国餐厅	84
矫正牙齿	86
健康食品店	88
感恩节	90
专卖库存货的餐具店	92
梦幻的圣诞节	94
圣诞蛋糕	96
卡鲁米纳妈妈家传的提拉米苏	98
特纳纽扣专卖店	100
斯塔滕岛渡轮	102
后记	106
纽约地图	110





好啊！ 美式早餐

Bravo! American breakfast

虽然说是早上的工作效率最好，人的工作情绪也最高昂，但是当我觉得情绪低落的时候(如果不必赶着截稿的话，那当然是窝在家里睡大觉)，即使是在寒冬，我还是会到附近的餐厅吃早餐。

若是到美式餐厅，那么不论是哪一家，都可以不到美金三块钱的低价，吃到一顿包括美式香肠、煎饼、炒蛋，搭配果汁和咖啡无限续杯的丰盛早餐。坐在窗边，点好餐后，我通常会打开在路边摊买的《纽约邮报》来看。这是我最常看的报纸，虽然纽约人批评它是“内容无趣的报纸”，但是对英文还不太灵光的我来说，这是一份内容不至于太难，也不用翻查字典就能看得懂的报纸；唯一令人不满的是，每当星期天我想悠闲地翻看报纸时，这天它却没发行。基本上，我都是先大致浏览一遍，然后从想看的新闻看起。

纽约最常被提到的，就是每天层出不穷的凶杀案，而其中有诸多案子的被害人与凶手之间素不相识，理由往往只是为了抢夺被害人脚上的高价球鞋，或是为了没钱到迪斯科舞厅通宵狂欢而强盗杀人。这些凶手甚至多半还只是青少年而

已。每次读到这类报道时，总会觉得自己还很幸运，到目前为止不曾碰上这类倒霉事。至于明天又会是谁遇害了，在这里根本是司空见惯，大家都习以为常了。

我每天必看的，是一个接受读者投书并代为解决困扰的《Dear Abby》专栏。譬如一个小公司老板问到：“我的秘书一直查不到一个‘U’开头的单词，问她究竟要查什么词时，答案竟然是‘Europe’！”类似这样的蠢事还很多，我该拿她怎么办才好？”又如一位署名‘五十三岁的正常男子’问道：“我想和一位小我三十岁的女子结婚，但是妻子不同意，如何才能顺利离婚呢？”这类问题似乎令人颇觉不可思议，并留下深刻印象，但是诸如此类的问题，却多如雪片，又令人不得见怪不怪了。

我一边享用早餐，一边透过餐厅的玻璃窗看着来来往往的人潮。只见每个人无不“全副武装”，不是穿着厚厚的大衣，便是宽大的外套。这里的纬度和秋田县相当，所以冬天时，屋外下着大雪，冷得让人直打哆嗦是常有的事，而屋内却往往温暖得犹如夏天一般。由于不必经常外出，我对外面酷寒的天气倒也没那么头疼，而且纽约的法律明文规定，只要温度低于华氏五十度（即摄氏十度），房东就得开暖气。即使是屋内无人，当气温不到华氏五十度时，暖气还是会自动开启，因此就算是晚上回到空荡无人的房间，也会觉得暖烘烘的，让人心情顿时安定不少。更重要的是，暖气费不用自己支付，这事岂不美妙。





身穿皮草大衣，脚上穿慢跑鞋的职业妇女。



人人行色匆忙

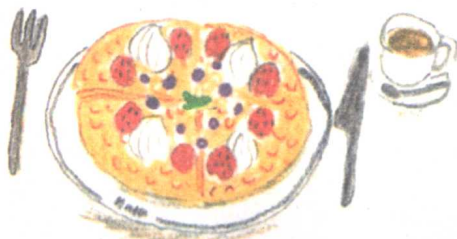
寒流来袭的第五街晨景



边走边看《纽约时报》



用这个手势
招呼计程车



比利时松饼的外皮酥脆、内层松软，要搭配糖浆食用。

这名手上拎着公事包的职业妇女，脚上穿的竟是慢跑鞋。



头戴手织的帽子



因为天气冷得叫人直打哆嗦，出来散步的狗狗也得穿上毛衣。



即使戴这种帽子，也不会引人注目。



典型的美式早餐



犹太面包DIY

DIY Jewish bread

虽然我住的公寓不大，但还是附有烤箱。在纽约的任何一间公寓，几乎都附设有烤箱，再好一点的公寓还有洗碗机。

这天，我突然兴起自己做面包的念头，于是到书店想找本有关如何做面包的书参考。翻来看去后，最后买了一本《世界各国的面包》，里面有各种面包的做法及照片，内容也浅显易懂。

书上介绍了包括中东地区的口袋面包(pitta)、印度的扁平面包饅(naan)、犹太面包(bagel)、德国、法国及意大利等世界各国的面包。但就是少了日本面包，像豆沙面包、奶油面包都是日本特有的面包。至于日本吐司可在唐人街买到类似的面包。犹豫了许久，最后决定做我最喜欢的犹太面包。接着到附近的熟食店买齐材料，这才开始动手。

将面团揉一揉，做成甜甜圈的形状，放在烤箱的铁盘上。再放进已经预热的烤箱烤个三十分钟，很快就传来阵阵的面包香。

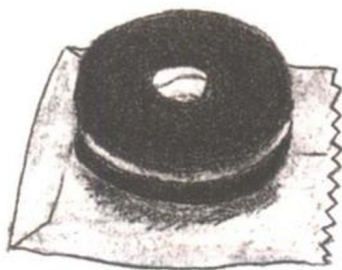
我用的是黑麦面粉，做出了十四个带点抹茶酸味、风味原始的面包。我很满意这样的成果。我将面包涂上奶油、乳

酪，再搭配已经冲泡好的花草茶，享用着迟来的午餐。傍晚时分，我约了朋友，用篮子装了犹太面包、火鸡肉做的火腿、乳酪还有啤酒，一起到巴特里公园野餐。从公园可以看到海、自由女神像和斯塔滕岛渡轮，五点过后，就会陆陆续续有从华尔街下班的人群穿过公园，搭乘斯塔滕岛渡轮回家。和中央公园相比，这个公园有着不同的情趣。

有时我还会用在日本比较少见的黑麦面粉或蓝玉米粉，加上胡桃(或花生)、蓝莓等材料，稍微变化一下，做成面包或英式松饼。

圣马可路(St. Marks Pl.)有一家烤肉餐厅，我到那里用餐时服务生问我：“我们有裸麦黑面包、全麦面包、白面包、玉米面包，你要哪一种？”因为想见识一下所谓的玉米面包，于是点了它，结果服务生送上切成三厘米见方的磅蛋糕(pound cake)。由于是玉米粉做成的，外表呈现美丽的黄色，味道也很香，吃起来不甜；与其说它是面包，还不如说比较像蛋糕。只是和烤鸡一起吃，让我觉得有点腻。

由于前一天吃太多的肉，隔天胃已经受不了肉类或油炸的东西，所以决定以豆腐、凉拌蔬菜为主食。杂货店卖的果然是浸过水的豆腐，幸好它维持着原状，摸起来还有弹性，所以只用塑胶袋装着。虽然味道不是很细致，不过还算美味。



贝格、比亚利
两者都是犹太面包。贝格现在是
纽约的代表性食物，又被称做
“chewing bread”，咬劲十足。

塔拉里
像咸味点
心的面包。

新月形面包
也是意大利面包。原料是一般
用来做通心粉的粗粒小麦粉。

纽约的面包

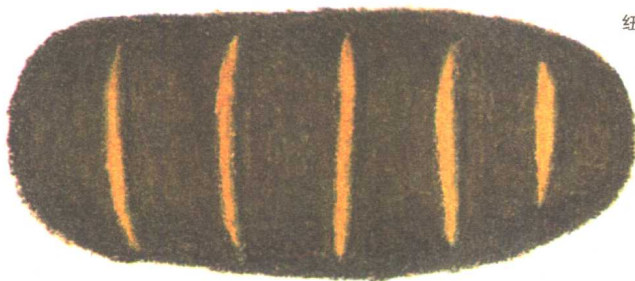
普洛休托
意大利面包。里面掺有杂碎的
洋葱、培根及香料。除了做成
这种圆圈的形状外，也可做成
面包卷、长条等各种形状。

玉米面包

这种面
包很大
喔！

中东面包





纽约手杖面包

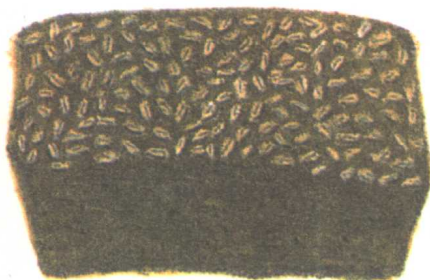
黑麦面包



农夫面包

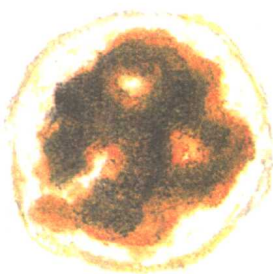


牛角面包

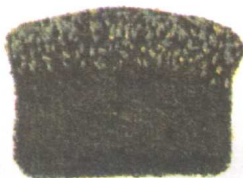


健康面包

里面掺有麦夫或全麦粉，很像蛋糕的面包。



葡萄牙松饼



这三种面包虽然做成吐司状，实际上却非常小。可能是试吃用的，有各式各样的种类。

