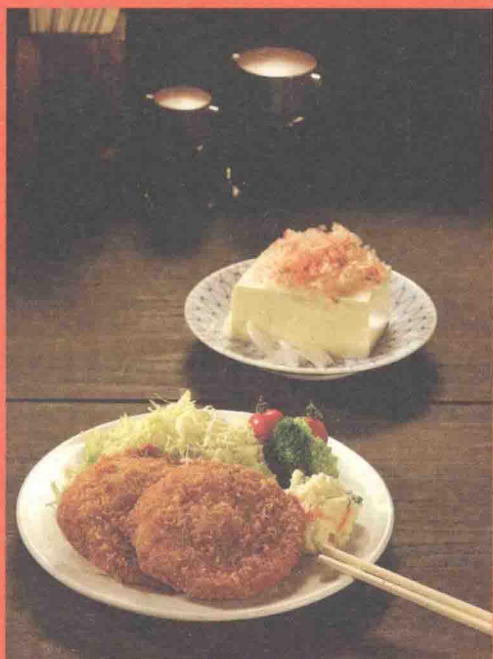


深夜食堂

美食特辑



dancyu

陈颖译

安倍夜郎

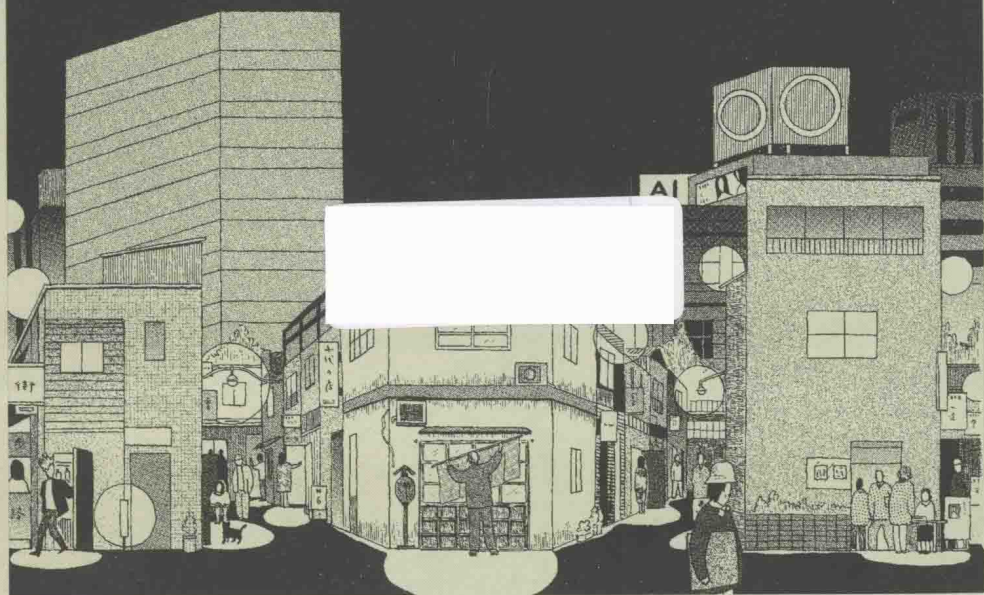
Big Comic Original × dancyu 共同编著

漫画插图·审订合作

日本小学馆正式授权中文简体版

CIS 湖南文艺出版社
HUNAN LITERATURE AND ART PUBLISHING HOUSE

深夜食堂美食特辑



图书在版编目 (CIP) 数据

深夜食堂美食特辑 / (日) 安倍夜郎著; 陈颖译. -- 长沙: 湖南文艺出版社, 2014.7

ISBN 978-7-5404-6785-2

I. ①深… II. ①安… ②陈… III. ①菜谱—日本—IV. ①TS972.183

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第121735号

SHINYA SHOKUDO × dancyu MAYONAKA NO IKENAI RECIPE by Big Comic

Original&dancyu

Illustrations by Yaro ABE

©2011 Yaro ABE / SHOGAKUKAN INC.

All rights reserved.

Original Japanese edition published by SHOGAKUKAN.

Chinese translation rights in China(excluding Hong Kong, Macao and Taiwan)

arranged with SHOGAKUKAN

through Shanghai Viz Communication Inc.

著作权合同登记号: 18-2014-015

深夜食堂美食特辑

[日] 安倍夜郎 著 陈颖 译

出版人 刘清华

出品人 陈 昱

出品方 中南出版传媒集团股份有限公司

上海浦睿文化传播有限公司

上海市巨鹿路 417 号 705 室 (200020)

责任编辑 傅 伊

责任编辑 王 磊

出版发行 湖南文艺出版社

长沙市雨花区东二环一段 508 号 (410014)

网 址 www.hnwy.net

经 销 湖南省新华书店

印 刷 北京鹏润伟业印刷有限公司

版 次 2014 年 7 月第 1 版第 1 次印刷

开 本 880×1230mm 1/32

印 张 4.25

字 数 30 千字

印 数 6000 册

书 号 ISBN 978-7-5404-6785-2

定 价 28.00 元

版权专有, 未经本社许可, 不得翻印。

如有倒装、破损、少页等印装质量问题, 请与印厂联系调换。联系电话: 010-80270006

食谱

第1夜 红香肠

〇〇八

第11夜 炸鸡块

〇七二

第2夜 通心面沙拉

〇一四

清口菜 三色鱼粉拌紫菜 〇七八

第3夜 火腿猪排

〇二〇

第12夜 饺子

〇八二

第4夜 辣酱油炒荞麦面

〇二六

第13夜 竹轮

〇八八

第5夜 水煮蛋

〇三二

第14夜 咖喱乌冬面

〇九四

清口菜 中浓辣酱油

〇三八

清口菜 花生与柿种

一〇〇

第6夜 章鱼粒

〇四二

第15夜 脆培根

一〇四

第7夜 咸鲑鱼

〇四八

第16夜 奶油炖菜

一一〇

第8夜 荷包蛋

〇五四

第17夜 烤饭团

一一六

第9夜 猪肉泡菜

〇六〇

第18夜 凉味噌汤饭

一二二

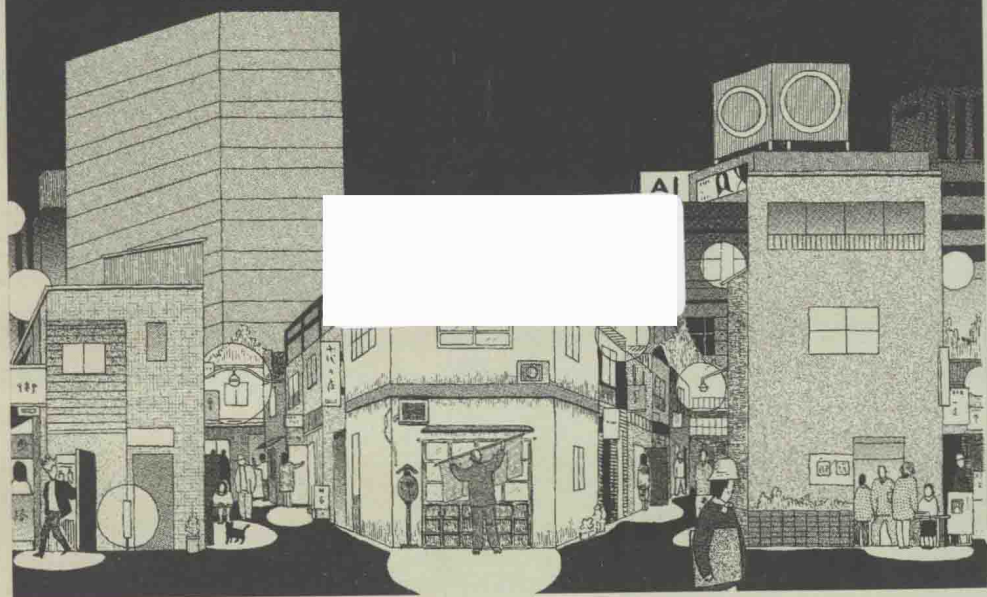
第10夜 奴仆豆腐

〇六六

第19夜 罐头

一二六

深夜食堂美食特辑



食谱

第1夜 红香肠

〇〇八

第11夜 炸鸡块

〇七二

第2夜 通心面沙拉

〇一四

清口菜 三色鱼粉拌紫菜

〇七八

第3夜 火腿猪排

〇二〇

第12夜 饺子

〇八二

第4夜 辣酱油炒荞麦面

〇二六

第13夜 竹轮

〇八八

第5夜 水煮蛋

〇三二

第14夜 咖喱乌冬面

〇九四

清口菜 中浓辣酱油

〇三八

清口菜 花生与柿种

一〇〇

第6夜 章鱼粒

〇四二

第15夜 脆培根

一〇四

第7夜 咸鲑鱼

〇四八

第16夜 奶油炖菜

一一〇

第8夜 荷包蛋

〇五四

第17夜 烤饭团

一一六

第9夜 猪肉泡菜

〇六〇

第18夜 凉味噌汤饭

一二二

第10夜 奴仆豆腐

〇六六

第19夜 罐头

一二六

我也不是每天都在深夜食堂暴饮暴食的。偶尔也会早早上床睡觉啦……不过呢……

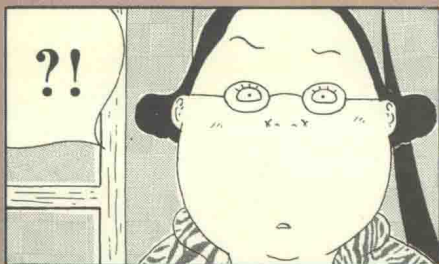
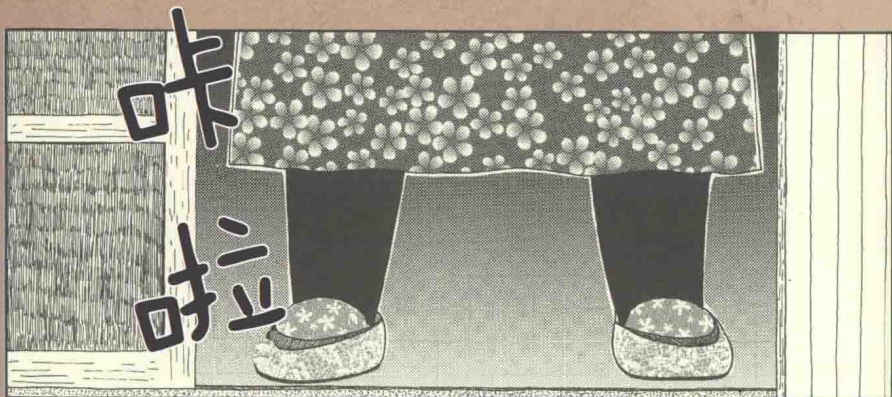
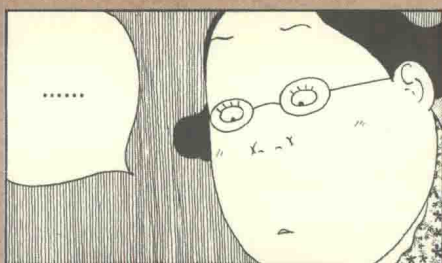
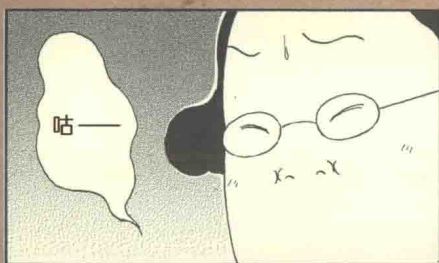
对了，读那本书吧！

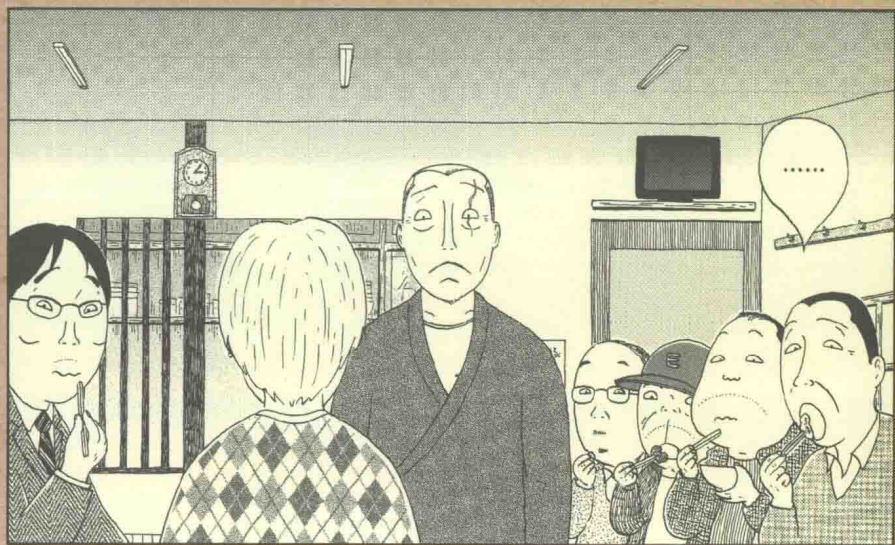
啊，睡不着。

火腿猪排的做法吗……嗯嗯。

这是今天朋友寄来的书……

深夜食堂
dancyu
日本小料理店式样书





《深夜食堂
美食特辑》。



好像都是三
更半夜看了
什么不能读
的料理书
而来的。



怎么这么
多人啊？



罪恶的
书啊。

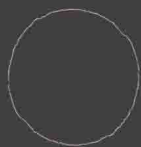
还真是不能读的
料理书呢。



然后还要猪
肉泡菜和炸
鸡块。

怎么都行啦，
先给我来火腿
猪排跟咖喱乌
冬面，十万火
急。





新月
夜

第1夜◎红香肠



男人，
是一种内心总是盼着，
便当盒里装着红香肠的生物。
而且，
还是章鱼形状的。





在红香肠上切出几道切口，放在铺了色拉油的平底煎锅里炒。有趣的是，不必勉强把章鱼腿撑开，翻炒的过程中会自然张开。腿完全张开，就可以出锅了。配菜最好用卷心菜。卷心菜沾点香肠上

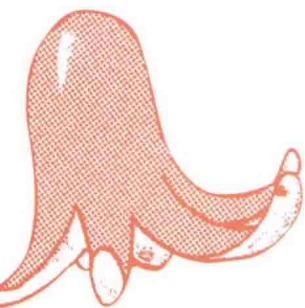
的油，也很好吃。香肠本身就有味道，就那么吃也可以，不过，往包括卷心菜在内的整道菜上浇上辣酱油，或是用章鱼腿蘸蛋黄酱吃，味道更加诱人。让人想喝啤酒……

章鱼红香肠的做法

在距离红香肠顶端三分之一处，从正中间入刀，切至一半。转动红香肠，切法相同。不过，这次要从稍微偏离正中间的位置入刀。再稍微转动，切法相同。总之，切成六部分，且每一部分尽量平均。距离红香肠顶端三分之一处，是关键。要是切到二分之一，就会变成奇怪的外星人，腿太短又会变得像《姆米》¹里的角色，不像章鱼。



1. 《姆米》，芬兰最流行的儿童文学作品系列，作者是芬兰作家和插图画家托芙·扬松，童话中的姆米，腿短，外形似河马。



《深夜食堂》的章鱼红香肠为什么有六条腿呢？

正如做法中所介绍的，在《深夜食堂》里，章鱼的腿不是八条而是六条。为了解开这个谜团，我们做了秘密调查。总结相关人员的说法得出的结论是“八条很难切”！

事实上，为了切成八条，我们试过把红香肠从中间切开，再把每一部分切成两半，然后再等分切开……不知怎么，肯定有那么一条腿会异常地小，成了“有尾巴的七条腿章鱼”这样奇怪的动物。不过倒也挺可爱的啦……

红香肠为什么是红色的？

红香肠的做法是，将碎末状的猪肉和鸡肉，塞满用胶原蛋白等材料做成的薄皮里，再用食用着色剂将其涂成红色。在优质肉购买困难、制造技术不成熟的年代，肉变色快，香肠的卖相也就变差了。于是，昭和三十年代（20世纪50年代），涂上红色从而改善了外观的红香肠出现了。现在，无论是品质还是技术都提高了，已经没有了上色的必要，但即便如此，为了能有个好卖相，还是会把香肠涂成红色。不红的话，确实没感觉呢。



红香肠跟香肠 有什么不同？



依据 JAS（日本农林规格）的标准，香肠就是将肉糜塞入动物的肠或是用胶原质制成的肠衣内，熏制加热而成的。红香肠（正式名为“维也纳香肠”）使用的是羊肠，或是直径不超过 20mm 的肠衣。顺便一提，“博洛尼亚香肠”则是使用牛肠，或者直径超过 36mm 的肠衣；“法兰克福香肠”用的是猪肠，或者直径在 20mm 到 36mm 之间的肠衣。

你知道保罗香肠吗？

你知道一种名为“保罗香肠”的商品吗？假如你对这种直径约 15mm，长约 190mm，橘黄色玻璃纸包装的细长“身姿”有印象的话，那你一定是关西人。之所以这么说，是因为这种商品自昭和九年（1934 年）开始销售以来，一直是关西的经典商品。但是在东京，却基本上看不到。就此我们咨询了该商品的制造商——伊藤火腿¹的客户咨询室，他们回应说：“敝公司发祥地在关西，因此该商品多在关西销售。保罗火腿里的肉以猪肉为主，但在外观上却容易被误认成鱼肉香肠，因此在东京的销售行情不太好……”



1. 伊藤火腿，即伊藤火腿株式会社，成立于 1948 年，是日本肉制品行业中历史最悠久、规模最大的企业。