



午夜烘焙系列

01

# 深夜面包房

凌晨0点的配方笺

〔日本〕大沼纪子——著  
罗越——译



午夜烘焙系列 01

[日本] 大沼纪子—著  
罗越—译

深夜面包房

凌晨0点的配方笺

**图书再版编目(CIP)数据**

深夜面包房·凌晨0点的配方笺 / (日) 大沼纪子著;  
罗越译. -- 长沙 : 湖南文艺出版社, 2015.1  
ISBN 978-7-5404-6826-2  
I. ①深… II. ①大… ②罗… III. ①长篇小说—日本—现代 IV. ①  
I313.45  
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 174326 号

著作权合同图字: 18-2013-528

本书原出版者为日本白杨社, 经授权由湖南文艺出版社出版发行。

MAYONAKA NO PANYA-SAN Vol.1

GOZEN REIJI NO RECIPE

Text by Noriko Oonuma

Text copyright © 2011 Noriko Oonuma. All rights reserved.

First published in Japan in 2011 by POPLAR Publishing Co., Ltd.

Simplified Chinese paperback rights arranged with POPLAR Publishing Co., Ltd. through Beijing Poplar Culture Project Co., Ltd. and Youbook Agency

深夜面包房·凌晨0点的配方笺

著 者: [日] 大沼纪子

译 者: 罗 越

出版人: 刘清华

责任编辑: 徐小芳 谢爱华 张 璐

封面设计: 肖睿子

版式设计: 韩 捷

书籍插画: 郑吴越

内文排版: 刘晓霞 杨进宝 刘 芳

出版发行: 湖南文艺出版社

(长沙市雨花区东二环一段 508 号 邮编: 410014)

印 刷: 湖南省众鑫印务有限公司

经 销: 湖南省新华书店

开 本: 787\*1092 1/32

印 张: 9.25

字 数: 14.8 千字

版 次: 2015 年 1 月第 1 版

印 次: 2015 年 1 月第 1 次印刷

书 号: ISBN 978-7-5404-6826-2

定 价: 28.00 元

contents

目录

*Open*

——开店——

5

*Fraisage*

——混合材料——

15

*Pétrissage & Pointage*

——和面 & 第一次发酵——

67

*Division & Détenue*

——分割 & 静置——

107

*Façonnage & Apprêt*

——成形 & 第二次发酵——

143

*Coupe*

——割包——

191

*Cuisson avec bulle*

——烘焙——

235

午夜烘焙系列 01

[日本] 大沼纪子—著  
罗越—译

深夜面包房

凌晨0点的配方笺

此为试读，需要完整PDF请访问：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)



contents

目录

*Open*

——开店——

5

*Fraisage*

——混合材料——

15

*Pétrissage & Pointage*

——和面 & 第一次发酵——

67

*Division & Détenue*

——分割 & 静置——

107

*Façonnage & Apprêt*

——成形 & 第二次发酵——

143

*Coupe*

——割包——

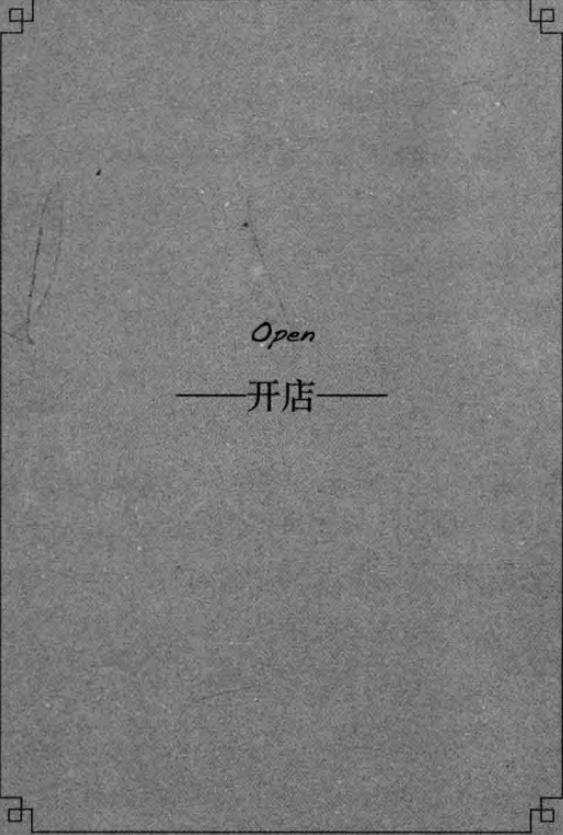
191

*Cuisson avec buée*

——烘焙——

235





*Open*

——开店——



首都高速公路与 246 号国道交汇重叠，为这里的夜空蒙上一层稀薄的光晕。公路沿线照明灯的光亮，星星点点地渗透、浸润这个街区，光线扩散开来，似乎稀释了夜晚应有的漆黑。正对世田谷大道与 246 号国道的车站周围，营业至凌晨的快餐店、居酒屋、咖啡馆、书店、超市鳞次栉比，每间铺子都泄漏出淡淡的微光。这条街道本身也有吸附光亮的能力，往来穿梭的车辆宛如勤劳的工蜂，兢兢业业地将车前灯与尾灯的亮光搬运过来。

的确，这个街区收集了大量驱赶漫漫长夜的光亮因子。用“不夜城”来形容并不为过。然而，那些光亮里头几乎没有煽情的意味。就连大厦的广告牌比起别处亦是独树一帜，绝少刺激人的感官欲望。跃入眼帘的霓虹灯给人正派、洒脱的印象，反而缓缓卸下了人们心底翻江倒海的七情六欲。就像一只打着哈欠的猫，在一旁悠然自适，莫

名带有几分田园牧歌式的况味。

那家面包房，绝非紧邻车站，兀自坐落在住宅区的外缘位置。

店门口支着浅奶油色的招牌，上面连缀着一长串字母“Boulangerie Kurebayashi”，法语中“暮林面包工坊”的意思。大约半个月前，这家店正式开张。营业时间从晚上11点至凌晨5点。似乎是一间只在午夜开门迎客的面包房。

店内的照明恰到好处，精巧细致得像用滴管将光点滴在黑色画纸上。因此，绝大多数客人并不是被店内的灯光吸引才驻足张望，而是四散弥漫的香味让人不知不觉的停下脚步。微甜的小麦、砂糖，以及焦香扑鼻的黄油，都在面包房门口与宁静的夜色一道氤氲发酵。

循着香气推开店门，跃入眼帘的面包让人目不暇接。入口两旁的架子上摆着三种法式面包，法式长棍、法式短棍和细绳面包。每个面包都烤制成漂亮的榛果色，表面的割包纹饰也异常精致。旁边则是一些全麦面包和切片面包，整齐划一的横截面看上去那么细致平滑。就像是为了装点这些朴素的面包似的，店铺左手边的架子上甜面包、花式面包、各式松饼一字排开。红豆面包、菠萝面包、肉

桂卷、火腿鸡蛋三明治、三文鱼三明治、咖喱面包、黑樱桃丹麦面包、蜜桃布里欧修、橙香面包、杏仁可颂、覆盆子丹麦面包不一而足。去柜台结账的客人们很难不被这些琳琅满目的面包攻陷。

店员由两位男性组成。其中一位身穿白色厨师服，年龄三十过半，戴无框眼镜，胡子拉碴。个子挺高却有点驼背，嘴角呈现微微上扬的态势，因而颇具温柔的气息。

站在收银柜台后头的他主要负责接待客人，所有服务似乎都由他独立完成。虽然前来光顾的客人不算太多，却也不至于门可罗雀。只要买过一回，不少客人都成了忠实的拥趸。或许是营业时间段的关系，有时难免碰上喝醉酒的不速之客，然而“白衣胡子眼镜男”总能妥善应对，笑嘻嘻地跟他们搭话。那泰然自若的样子，看起来颇有几分饱经沧桑的从容淡定。又或者，那只是单纯的神经大条也未可知。

另一位店员怎么看都像是“本店特聘”，身穿黑色厨师服，年纪不大，面无表情却眉清目秀。身材颀长，皮肤如女性般光洁。只见他一会儿灵活地拿起几袋小麦粉，一会儿轻巧地提起大锅，在厨房忙得不亦乐乎。修长精致的双手驾轻就熟地揉捏面团，并将发酵好的面团逐一塑形。

即便伸手从烤箱取出热腾腾的面包时，都是一派举重若轻的神情，英俊潇洒到每一个瞬间都能定格入画。相信不少客人多次前来只是为了一睹他的风采。

于是，开业没多久，暮林面包工坊的生意倒还红火。作为店铺老板的“白衣胡子眼镜男”每回核算营业额时都不禁微笑点头，看样子，经营步入正轨指日可待。

另一边，“黑衣男”却对“白衣胡子眼镜男”的满意不屑一顾：“早着呢！只是上轨道怎么行？我的面包难道就这点水平吗？再赚点口碑就赶紧开分店，要让更多人、更爱吃我的面包！”

听到这番充满自信的慷慨陈词，“白衣胡子眼镜男”每每笑着答道：“没错。”也不知是不是玩笑，他的远大理想有时波及全世界。“总有一天要让全人类吃上美味的面包。”

然而，就在微凉的愚人节夜里，意料之外的不稳定因素降临在了标榜“让全人类吃上美味面包”的暮林面包工坊。

那天傍晚时分，一如往常，“白衣胡子眼镜男”和“黑衣男”先后到店，分头着手各自的准备工作，深夜11点前准时开张。可就在开店后没多久，不寻常的事情发生

了。

“不好意思……”

被用力推开的店门后头，站着一个凶巴巴的、板着脸的女孩。事后，每当“白衣胡子眼镜男”回忆起这一幕，总会联想起初春突如其来的风暴。

“这里，有叫暮林美和子的人吗？”身着学校制服的女孩貌似还是高中生，以如此装扮在这个时段外出闲逛，多少会令人侧目吧。

“白衣胡子眼镜男”——暮林阳介，站在收银柜台不无疑惑地答道：“暮林美和子是我太太，找她有事吗？”

一听这话，高中女生瞪着暮林一脸疑惑地说：“暮林美和子的丈夫是在外国工作的，不是吗……”

回答这个问题的是“黑衣男”——柳弘基，正巧把刚烤好的面包从厨房端出来的他仔细打量了女孩子一番，说道：“那是以前。他现在是我徒弟，这家店的老板兼面包师学徒。”

弘基的回答显然让高中女生顿感困惑，她皱着眉头自言自语，“怎么跟她说的不一样。”此时的暮林和弘基对视一眼，用表情交换意见，确定彼此毫不知情。

高中女生踌躇半晌。终于，她像豁出去了一样，在木

地板被踩踏出的咯吱声中，三两步走到暮林跟前，将背着的波士顿包一股脑儿砸在柜台上：“初次见面，我的名字叫筱崎希实。”

面对一脸不悦的希实，暮林笑着说道：“你好你好，初次见面，我叫暮林阳介，是美和子的丈夫。”

然而，暮林的善意却没能让希实的心情有所好转。他心想，也许这就是所谓的“叛逆期”吧。

“……暮林先生，你太太没跟你提过什么吗？”

“提过什么？”

“例如，我的名字……”

“小崎、西实？”

“是的，没提过吗？”

暮林抱着手抬头想了想，依然毫无头绪，于是重新笑道：“嗯……没印象呢。看你的年纪，也不像是美和子的朋友吧？”

希实直截了当地说：“我是暮林美和子的妹妹。”

“啊？”

“我是她妹妹，同父异母那种。”

这番突如其来的告白显然让暮林和弘基猝不及防。

“妹妹？……”

“同父异母？……”

面对哑口无言的两个人，希实对答如流，“是这样的，事出突然，我来这里希望寄宿一段时间，不打招呼就这么晚来打搅，实在不好意思，能叫姐姐出来一下吗？”

开业约摸半个月光景，波澜不惊的暮林面包工坊被换了进了第一种名为“筱崎希实”的不稳定原料。