

街角的 面包和咖啡

〔日〕川口叶子 著 李洁 译

街角に
パンと
コーヒー

旅行途中，归家路上，
推门而入，与美味的面包、醇香的咖啡相遇，
让心情放松下来。



南海出版公司

街角的 面包和咖啡

[日]川口叶子 著 李洁 译



南海出版公司

图书在版编目 (C I P) 数据

街角的面包和咖啡 / (日) 川口叶子著 ; 李洁译

— 海口 : 南海出版公司, 2018.2

ISBN 978-7-5442-6568-3

I. ①街… II. ①川… ②李… III. ①故事—作品集
—日本—现代 IV. ①I313.45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 292868 号

著作权合同登记号 图字 : 30-2017-124

MACHIKADO NI PAN TO COFFEE-BAKERY CAFE 31-KEN

Copyright © 2013 by Yoko KAWAGUCHI

First published in Japan in 2013 by Jitsugyo no Nihon Sha Ltd.

Simplified Chinese translation rights arranged with Jitsugyo no Nihon Sha Ltd.
through Japan Foreign-Rights Centre/Bardon-Chinese Media Agency.

All rights reserved.

街角的面包和咖啡

〔日〕川口叶子 著

李洁 译

出 版 南海出版公司 (0898)66568511

海口市海秀中路 51 号星华大厦五楼 邮编 570206

发 行 新经典发行有限公司

电话 (010)68423599 邮箱 editor@readinglife.com

经 销 新华书店

责任编辑 崔莲花

特邀编辑 余梦婷

装帧设计 朱 琳

内文制作 博远文化

印 刷 北京天宇万达印刷有限公司

开 本 850 毫米 × 1168 毫米 1/32

印 张 4.5

字 数 80 千

版 次 2018 年 2 月第 1 版

印 次 2018 年 2 月第 1 次印刷

书 号 ISBN 978-7-5442-6568-3

定 价 39.80 元

版权所有, 侵权必究

如有印装质量问题, 请发邮件至 zhiliang@readinglife.com

目 录

- 4 甜点和咖啡是情人，面包和咖啡是夫妻

chapter 1



早晨的面包与咖啡

- 7 TALMARY
冈山县 胜山
- 14 RÉFECTOIRE
东京都 原宿
- 15 Le Petit Mec
京都府 今出川
- 23 Le Pain Quotidien 芝公园店
芝公园
- 26 uneclef
东京都 豪德寺
- 30 自由之丘烘焙店
东京都 自由之丘
- 34 面包和浓缩咖啡和
东京都 表参道
- 36 PLOUGHMAN'S LUNCH BAKERY
冲绳县 北中城
- 38 NAOZO
栃木县 那须盐原

Chapter 2



中午的面包与咖啡

- 43 福来雀
大阪府 东天下茶屋
- 51 cimai
埼玉县 幸手
- 56 AOSAN
东京都 仙川
- 60 粉花
东京都 浅草
- 64 TRASPARENTE 学艺大学店
东京都 学艺大学

- 68 naya
千叶县 长生村
- 72 kamakura 24 sekki
神奈川县 镰仓
- 77 ON THE DISH
神奈川县 山手
- 80 Pain de musha musha and coffee
栃木县 益子
- 84 千鸟
茨城县 日立中市
- 87 ameen's oven
兵库县 西宫
- 92 Hachi Hachi infinity Café
京都府 西阵
- 94 Papparayray
福冈县 赤坂
- 99 宗像堂
冲绳县 宜野湾
- 104 水円
冲绳县 读谷

Chapter 3



夜晚的面包与咖啡&葡萄酒

- 109 街角的会客厅
东京都 江古田
- 117 TARUI BAKERY
东京都 参宫桥
- 121 TOLO COFFEE & BAKERY
东京都 代田
- 126 GONTRAN CHERRIER TOKYO
东京都 涩谷
- 128 MAISON ICHI 代官山总店
东京都 代官山
- 132 add:PAINDUCE
大阪府 淀屋桥
- 138 Hito-iki
大阪府 难波

街角的 面包和咖啡

[日]川口叶子 著 李洁 译



南海出版公司

目 录

- 4 甜点和咖啡是情人，面包和咖啡是夫妻

chapter 1



早晨的面包与咖啡

- 7 TALMARY
冈山县 胜山
- 14 RÉFECTOIRE
东京都 原宿
- 15 Le Petit Mec
京都府 今出川
- 23 Le Pain Quotidien 芝公园店
芝公园
- 26 uneclef
东京都 豪德寺
- 30 自由之丘烘焙店
东京都 自由之丘
- 34 面包和浓缩咖啡和
东京都 表参道
- 36 PLOUGHMAN'S LUNCH BAKERY
冲绳县 北中城
- 38 NAOZO
栃木县 那须盐原

Chapter 2



中午的面包与咖啡

- 43 福来雀
大阪府 东天下茶屋
- 51 cimai
埼玉县 幸手
- 56 AOSAN
东京都 仙川
- 60 粉花
东京都 浅草
- 64 TRASPARENTE 学艺大学店
东京都 学艺大学

- 68 naya
千叶县 长生村
- 72 kamakura 24 sekki
神奈川县 镰仓
- 77 ON THE DISH
神奈川县 山手
- 80 Pain de musha musha and coffee
栃木县 益子
- 84 千鸟
茨城县 日立中市
- 87 ameen's oven
兵库县 西宫
- 92 Hachi Hachi infinity Café
京都府 西阵
- 94 Papparayray
福冈县 赤坂
- 99 宗像堂
冲绳县 宜野湾
- 104 水円
冲绳县 读谷

Chapter 3



夜晚的面包与咖啡&葡萄酒

- 109 街角的会客厅
东京都 江古田
- 117 TARUI BAKERY
东京都 参宫桥
- 121 TOLO COFFEE & BAKERY
东京都 代田
- 126 GONTRAN CHERRIER TOKYO
东京都 涩谷
- 128 MAISON ICHI 代官山总店
东京都 代官山
- 132 add:PAINDUCE
大阪府 淀屋桥
- 138 Hito-iki
大阪府 难波

甜点和咖啡是情人，
面包和咖啡是夫妻

这句话出自巴赫咖啡馆的店主田口护先生，他被誉为“日本咖啡煎焙之父”，这句话充满了启示。

也许因为面包和咖啡是餐桌的常客，旅途中推开咖啡店的大门，遇到面包和咖啡，心情便会倏地放松下来。

人们常说夫妻会越长越像，同样，面包和咖啡也会呈现出非常相似的表情。比如，烤箱和烘焙机的热度分别让面包和咖啡拥有丰富的香气、颜色。从浅茶色到焦茶色，要烤到何种程度因人而异。近十几年间，街头的面包和咖啡美味多了，人们对面包和咖啡的了解也愈加深入了。

当然，面包和咖啡也有不同。面包是每日食粮，咖啡是一种爱好，所以匠人身上的气质有所不同。以前和一些咖啡师聊过，能为一杯咖啡倾注心血，他们备感骄傲，也很执着。（这在喝着精品咖啡长大的年轻人身上感受不到了。）

面包师们绝对不会说“不过是面包而已”。通过采访，我感受到了面包师独有的纠结与喜悦。

朝着卖咖啡的面包店，我踏上了愉快的旅途，从 31 组与面包相关的人那里听来了许多故事，这些故事为我带来了新的视野、勇气和欢笑，让我更觉得面包惹人喜爱。希望他们的故事让您也有同感。

川口叶子
春日于东京

街角

的面包和咖啡

31间面包咖啡店



Chapter 1

早晨的面包与
咖啡



冈山的面包我想在冈山吃。
买了摆在货架上的面包，
让店员帮忙切片后在咖啡
角品尝。



对于一些面包师来说，选择面包的原料和做法，就是在选择生活方式。

有这样一家人，他们利用酵母菌让面团发酵。他们住在旧民宅里，家就是面包房，为了空气中浮游的天然酵母菌能舒适自在，一家人配合酵母菌改变了生活方式，这便是 TALMARY 面包店。

这家店的面包，风味绝对算不上强烈，但听说习惯了添加剂浓郁味道的人也曾问过他们：“这深邃的味道是什么？”

TALMARY 能做出独一无二的味道，是因为他们不会事先设想面包完成时的形态再准备材料，店主渡边格和麻里子夫妇会根据现有原料构思面包。

他们希望充分利用当地的农作物。麻里子称之为“源于田间的面包制作”。我觉得，把想法诉诸语言的是麻里子小姐，负责制作的是格先生。

我初次“遇到”TALMARY 的瞬间，是尝了一小口邮购的面包套餐里附带的口袋饼（Pita）。味道如此馥郁，我不禁闭上了眼睛，思念在远方飘摇。

那味道就像米饭。或许是其中用来发酵面团的酒糟使然，有种如同被肌肤光滑、细腻的仙女拥抱着的香味。我被吸引着，将鼻子埋在口袋饼放馅料的空洞里。然后连馅料都没加，就将白色的口袋饼一扫而光。就像曾经发现米饭的美味时，觉得菜肴太多余，只嚼米饭一般。

我一直觉得在原产地吃到的面包最美味。假如去寻访位于冈山的 TALMARY，在酵种米曲霉栖居的旧民宅一角将面包送进嘴里，会是什么味道呢？

那是个晚秋的周六，清晨，烟雨蒙蒙。



TALMARY 挂着漂亮的暖帘，坐落在面朝旧出云街道的一条颇具风情的商业街一隅。附近古老的民居被雨寂寂地敲打着，景色一转，格先生正带领数名店员聚精会神地在厨房忙碌，那里静悄悄的，升腾着热气。

他们用 4 种自制酵母——酒种、葡萄干酵母、酸种酵母、全麦粉酵母——来制作各种面包。在这座历经百年岁月的房子里，渐渐地充满了刚出炉的面包的生命力。

待他们的工作告一段落，我在用作咖啡店的日式房间和渡边夫妇聊了聊。

夫妻二人为人真挚，想要更好地生活，满脸笑容，话语里总是蕴藏着美丽的、小小的不可思议。听说格先生之所以走上完全不熟悉的面包之路，是因为战死的祖父出现在梦里，喃喃地说：“你去做面包！”还会有人因为这种理由成为面包师吗？



另外，麻里子小姐的母亲极为重视饮食，她本人则在读完电视剧《草原上的小木屋》的原作后，很憧憬狩猎采摘的生活。从农学专业毕业后，她去了销售有机农作物的公司工作，在那里和同样毕业于农学专业的格先生相遇并结婚。

“两个人都想有朝一日在乡下做和食品相关的工作来谋生。为了实现这个愿望，我们必须掌握专业的技术。”

当时，格先生因为工作感到疲惫不堪，为将来的出路烦恼，一天天越来越焦躁，就在这时他梦到已故祖父对自己说的话。

开家面包店，在乡下也能生活下去。于是格先生辞职，31岁做起了学徒。麻里子小姐喜欢做饭，于是去了一家制作、销售果酱的店铺工作。



工作虽辛苦，但格先生想掌握做面包的知识和技术，孜孜不倦地学习，投入其中。发酵的世界奇妙无比，绝不会将秘诀轻易示人，也正是这点深深吸引了他。

格先生最终在“Levain”入职，在那里工作了大约两年半。格先生说，那两年半让他学到了如何与原料相处，以及珍惜物品、重复利用的精神。

2008年，二人从东京移居到千叶县夷隅市一栋绿意盎然的旧民宅，开了TALMARY这间“农家面包店”。从此，他们用天然酵母、日本产小麦，并尽可能用当地食材来做面包，努力为农业及身边人做贡献。他们的理想是“我们的面包卖得越好，周围的田地就越干净，吃过的人身体越健康”，形成一个幸福的循环。

并设的咖啡店里，客人来自五湖四海，人与人的关联由此产生。麻里子认为咖啡店是“不分行业，和用心做事的人共享能量的地方”。

每一天都过得很充实，但在某一天，他们面临一个小小的问题。

“酵母我都自己做，酒种则是用市面上卖的米曲霉酿酒曲，我觉得这是理所当然的。被人指出来后，我们才想到可以培养天然的米曲霉。”

新的挑战开始了，又是不计其数的尝试与失败。最后终于找到了办法，是古时流传下来的酿酒法，也就是将自然栽培的大米蒸过后，等待空气中的米曲霉降落其上。这段时间就像在祈祷，等待反复无常的精灵现身。

“自然栽培的大米也不是都能用，假如那块地曾经大量施用过动物性肥料，酵母菌就会努力分解这些成分，导致面包无法发酵。天然酵母菌就像在告诉我们‘这



左：店员在确认全麦司康烤得如何。

右：渡边格先生给我看了正在准备的酒种面团。

第10页●右上：货架上摆放着做面包用的有机坚果、甜味料、盐等，可以购买。下：通往建筑深处的长廊连接了日式房间和厨房。麻里子正在砌着砖的吧台里工作。

大米里含有过剩的物质^①。”

酵母菌们也许就像《风之谷》里的腐海，能够将这个世界过剩的物质分解，使之回归自然——两人带着这样的想法继续探究。就在感觉酒种即将完成之际，东日本大地震发生了。

苦恼之后，他们决定搬到冈山县。2012年2月，TALMARY在新址重新开业。之所以决定搬至胜山，是因为这个地区的水质非常好。他们经过饮用对比后切身感受到了“野土路之水”^①的甘甜。

而且，胜山拥有丰富的发酵文化。以前街上酿酒屋、味噌作坊、酱油作坊一家挨着一家，一定有不计其数的米曲霉浮游在此。再加上两人在胜山遇到的旧民宅竟然曾经是家面粉店，非常有缘，后院还留有碾面粉的水车和水渠。格先生说：“真的像是被召唤去的。”

在千叶构筑起的和农户的联系又必须从头摸索，但是让渡边夫妇备受鼓舞的是，几个熟识的农户也追随他们搬到了冈山，来这里挑战自然栽培。

发酵全部交给家里的酵母菌，这种发酵方式极易受气温、湿度和其他各种因素影响，有时候一个月都做不了酒种面包。虽然只要加了砂糖，发酵就很稳定，但听说企盼酒种面包的人不希望加砂糖，他们会说：“我们等着。”客人是如此坚持。

格先生是克己探究的性格，他说：“痛苦中有最精彩的瞬间。”但是，他认为对客人不要讲自己遇到的难处，只要告诉他们自己在做很有趣的事就好。

“酵母菌教我，工作就是生活本身。”

为了享受爱好而赚钱，也有这样的工作方式，但对于渡边夫妇来说，做面包和生活是同义词。他们努力维护着让酵母菌安稳栖息的“佳所”。

麻里子说：“面包让想法变成了有形的东西，通过面包，我们把理想传递给客人，也和社会连在了一起。”

我请他们把数种面包切成片，这些面包非常可口，我第一次体会到身体的每一个细胞仿佛都在接纳面包。这是在TALMARY遇到的又一个小小的不可思议。

①野土路之水（野土路の水）在1985年（昭和60年）入选了日本的“名水百选”，即全日本水质最好的100处水源。——编者注