

# WE ARE MEANT TO MEET

一个不安分的灵魂 在满世界找吃的路上 遇见你

★★★ MICHELIN STARS

## 命运早晚会让 我们相遇的

85

后

美食家

旅行家

叶酱

图／文

### 30个国家的舌尖 冒险之旅

三大洲 50座城市 170种美食 一次相遇

澳大利亚 日本 韩国  
越南 泰国 新加坡 荷兰  
菲律宾 印度尼西亚

柬埔寨 马来西亚 印度 缅甸  
老挝 斯里兰卡 埃及 肯尼亚  
坦桑尼亚 埃塞俄比亚 摩洛哥

法国 德国 奥地利 俄罗斯  
西班牙 捷克 比利时  
土耳其 阿联酋 卡塔尔

从法式甜品到日本料理，从锡兰红茶到中  
东烤肉，每一次都是为爱而出发。  
穿着高跟鞋吃米其林，裹着冲锋衣吃路边  
摊，这世间的东西除了“美味”，还有一个  
更好的词，叫作“温暖”。



这里有你  
关于青春的  
所有梦想

这里也有你  
对理想生活的  
全部向往



四川人民出版社

命运早晚

会让我们相遇的

叶酱  
图文



四川人民出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

命运早晚会让我们相遇的 / 叶酱图文. — 成都: 四川人民出版社, 2017.9

ISBN 978-7-220-10283-7

I. ①命… II. ①叶… III. ①随笔—作品集—中国—当代 IV. ①I267.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第181524号

MINGYUN ZAOWAN HUI RANG WOMEN XIANGYU DE

命运早晚会让我们相遇的

叶酱 图/文

出品人: 黄立新

策划组稿: 欧阳古牧

责任编辑: 何红烈

装帧设计:  金鼎文化

封面摄影: 叶 酱 苏 岩

责任校对: 袁晓红

责任印制: 许 茜

出版发行: 四川人民出版社(成都槐树街2号)

网 址: <http://www.scpph.com>

E-mail: [scrmcbs@sina.com](mailto:scrmcbs@sina.com)

新浪微博: @四川人民出版社

微信公众号: 四川人民出版社

发行部业务电话: (028) 86259624 86259453

防盗版举报电话: (028) 86259624

印 刷: 四川华龙印务有限公司

成品尺寸: 146mm×208mm

印 张: 9

字 数: 200千

版 次: 2017年9月第1版

印 次: 2017年9月第1次印刷

书 号: ISBN 978-7-220-10283-7

定 价: 39.80元

■版权所有·侵权必究

本书若出现印装质量问题, 请与我社发行部联系调换

电话: (028) 86259453

# 目录



## 第一辑 \_\_\_\_\_ © 007

与寿司职人的对话 \_\_\_\_\_ 009

欣赏一枚天妇罗所需的修炼 \_\_\_\_\_ 043

和牛寿喜烧——吃肉即正义 \_\_\_\_\_ 054

野田岩的销魂鳗鱼饭 \_\_\_\_\_ 062

荒山野岭里的森女系餐厅 \_\_\_\_\_ 069

为了这杯咖啡，值得飞往一个国家 \_\_\_\_\_ 077

山玄茶的一期一会 \_\_\_\_\_ 086

拼死吃河豚 \_\_\_\_\_ 097

在札幌，邂逅一间小镇范儿米其林 \_\_\_\_\_ 104

电影《情书》的城市原来那么好吃 \_\_\_\_\_ 115



126 小馆子里吃香港

133 济州岛的天然鲜

144 缅甸路边摊的艺术

151 总有那些美好邂逅来抚慰你的心

157 曼谷夜市那一碗夺魂海鲜粥

163 生活一塌糊涂的时候，就想回清迈喝咖啡

174 在斯里兰卡连吃六十顿咖喱是怎样一种体验

182 去马塔勒海边捞贝壳

189 会施魔法的热带甜品

193 最好吃的一碗羊肉面

199 小馆子里才有最美味的英吉拉

203 来到阿拉比卡咖啡的原乡







### 第三辑 \_\_\_\_\_ ◎ 211

关于柏林的三个短篇 \_\_\_\_\_ 212

人均米其林最密集的小镇，因为音乐记住了它 \_\_\_\_\_ 230

咸咸的巴塞罗那，在午夜降临前抵达 \_\_\_\_\_ 240

人生中最寒酸的米其林 \_\_\_\_\_ 250

根特，听说薯条和啤酒更配噢 \_\_\_\_\_ 259

布列塔尼乡村里的另一个法国 \_\_\_\_\_ 266

莫尔莱小镇的海鲜可丽饼 \_\_\_\_\_ 270

花园城堡的有机午餐 \_\_\_\_\_ 275



### 后记 \_\_\_\_\_ ◎ 281

# 命运早晚 会让我们相遇的

叶酱  
图文



四川人民出版社

# 目录



## 第一辑 007

与寿司职人的对话 009

欣赏一枚天妇罗所需的修炼 043

和牛寿喜烧——吃肉即正义 054

野田岩的销魂鳗鱼饭 062

荒山野岭里的森女系餐厅 069

为了这杯咖啡，值得飞往一个国家 077

山玄茶的一期一会 086

拼死吃河豚 097

在札幌，邂逅一间小镇范儿米其林 104

电影《情书》的城市原来那么好吃 115





126 \_\_\_\_ 小馆子里吃香港

133 \_\_\_\_ 济州岛的天然鲜

144 \_\_\_\_ 缅甸路边摊的艺术

151 \_\_\_\_ 总有那些美好邂逅来抚慰你的心

157 \_\_\_\_ 曼谷夜市那一碗夺魂海鲜粥

163 \_\_\_\_ 生活一塌糊涂的时候，就想回清迈喝咖啡

174 \_\_\_\_ 在斯里兰卡连吃六十顿咖喱是怎样一种体验

182 \_\_\_\_ 去马塔勒海边捞贝壳

189 \_\_\_\_ 会施魔法的热带甜品

193 \_\_\_\_ 最好吃的一碗羊肉面

199 \_\_\_\_ 小馆子里才有最美味的英吉拉

203 \_\_\_\_ 来到阿拉比卡咖啡的原乡





### 第三辑 \_\_\_\_\_ © 211

关于柏林的三个短篇 \_\_\_\_\_ 212

人均米其林最密集的小镇，因为音乐记住了它 \_\_\_\_\_ 230

咸咸的巴塞罗那，在午夜降临前抵达 \_\_\_\_\_ 240

人生中最寒酸的米其林 \_\_\_\_\_ 250

根特，听说薯条和啤酒更配噢 \_\_\_\_\_ 259

布列塔尼乡村里的另一个法国 \_\_\_\_\_ 266

莫尔莱小镇的海鲜可丽饼 \_\_\_\_\_ 270

花园城堡的有机午餐 \_\_\_\_\_ 275



### 后记 \_\_\_\_\_ © 281



感谢我的父亲母亲、潘先生、Forest 小姐、饭君





第一辑





东京上野公园的樱花



## 与寿司职人的对话

什么叫作把一顿饭吃成考试，数寄屋桥次郎家的寿司算是让我体验了一次。

数寄屋桥次郎本店在银座，若不是资深日系吃货，光听这个拗口的名字一定没有反应。如果换一个说法“寿司之神”，那估计一大半人都会瞪大眼睛感叹，“你吃到寿司之神了么？”

拜美国人拍摄的纪录片《寿司之神》所赐，小野次郎镇场的本店瞬间成了全世界吃货的角逐之地，“提前一个月开放定位”只是一个传说，因为电话永远占线中不可能打通，就算你捧着三万日元直接跑去店里，撂下一句“下个月任意哪天有位都可以”，也有可能换来次郎悠悠的一句，“不好意思，都满席了。”

但是，预订小野次郎二儿子小野隆士六本木的分店并不太难，只不过打电话过去还没来得及开口，对方就劈头一句，“请问是您本人来吃么？”如果答案为否，那么就连查位的机会都没有了。我和很多人一样，订六本木店时还抱着一丝侥幸，“或许能通过这个渠道得到预订本店的金钥匙？”

要我看，对于第一次吃高级寿司的新手，拘泥于本店或分店是完全没有意义的，就好比让一个从没吃过鱼子酱的人去辨别伊朗 Almas（世界上最贵的鱼子酱阿尔玛斯）和俄罗斯黑鱼子酱的高下是大可不必的。作为入门级，六本木店也已经够高阶了。

离用餐还有大半个月，内心已经蠢蠢欲动，算起来还是第一次吃这样的高级寿司，这场硬仗该怎么打？

跑去书店买了一本寿司图鉴，参照 Tabelog（日本的餐厅点评网站）的评论提前做功课。为排除所有不确定因素，索性提前一天来到东京，住到朋友家里，翌日早早出门来到六本木之丘——一片集合购物商城、娱乐展会、美食馆和公寓的复合区域。可想而知，数寄屋桥次郎六本木分店的难找程度再创新高。

开场前十五分钟，总算和 Forest 小姐在一栋高层公寓楼隐蔽的角落里找到了它，看起来就像小区里极不起眼的小吃店，住客们穿件睡衣就能下来撸个串的感觉。事实上，一靠近门口，看到刻在大理石

墙壁上大大的“鮪”字，一股凝重的空气飘忽而至。我们赶紧跑入旁边小广场的阳光下，准备缓一缓。



⌚ 东京数寄屋桥次郎六本木分店