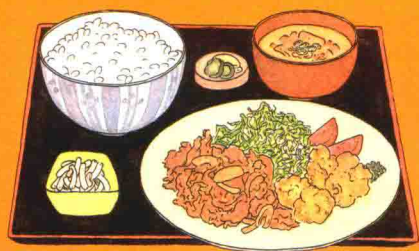


那些治愈我们的美食，
在口腹中荡漾开来，
丰盈身心。

东京·神奈川·大阪·高知



炼瓦亭新富本店

銀座舍館

才谷屋

寿中华

松叶

野方食堂

寿子屋

一福

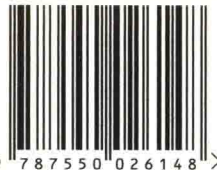
槽

中广尾酒屋

享美食盛宴，看烟火故事。

上架建议：畅销·外国文学

ISBN 978-7-5500-2614-8



9 787550 026148 >

定价：35.00元



新书资讯敬请关注



购买好书敬请关注



更多好书敬请关注
白马时光公众微信



白马时光

白马时光

图书 童书

绿洲食堂

オアシス食堂

〔日〕安倍夜郎 左古文男 著

苏琦 译

图书在版编目 (CIP) 数据

绿洲食堂 / (日) 安倍夜郎, (日) 左古文男著; 苏琦译. — 南昌: 百花洲文艺出版社, 2018.3
ISBN 978-7-5500-2614-8

I. ①绿… II. ①安… ②左… ③苏… III. ①故事—作品集—日本—现代 IV. ① I313.45

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 327343 号

江西省版权局著作权合同登记号: 14-2018-0001

OASIS SHOKUDO

© Abe Yaro, Sako Fumio 2015

All rights reserved.

Original Japanese edition published in Japan in 2015 by Futabasha Publishers Ltd., Tokyo.
Simplified Chinese translation rights arranged with Futabasha Publishers Ltd.
through YOUBOOK AGENCY.

绿洲食堂 LUZHOU SHITANG

〔日〕安倍夜郎 〔日〕左古文男 著 苏琦 译

出 版 人	姚雪雪
出 品 人	李国靖
特约监制	王 瑜
责任编辑	袁 蓉
特约策划	高 蕙 王云婷
特约编辑	王云婷
封面设计	林 丽
版式设计	王雨晨
封面绘图	阿 钰
出版发行	百花洲文艺出版社
社 址	南昌市红谷滩世贸路 898 号博能中心 I 期 A 座 20 楼 邮 编 330038
经 销	全国新华书店
印 刷	北京中科印刷有限公司
开 本	880mm × 1230mm 1/32
印 张	6.25
字 数	130 千字
版 次	2018 年 3 月第 1 版第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5500-2614-8
定 价	35.00 元

赣版权登字 05-2017-563

版权所有, 侵权必究

发行电话 0791-86895108

网 址 <http://www.bhzwy.com>

图书若有印装错误, 影响阅读, 可向承印厂联系调换。



序言

在当下的连锁店等餐饮形式遍地开花之前，市面上有很多被当地人喜爱的平民小馆。如今，它们也并没有绝迹，而是依旧生命力顽强地遍布全国各地。它们以大众食堂或者居酒屋等形式，在现代商业的大环境中依旧广受当地人的支持和喜爱。

连锁店的味道难免千篇一律，但这些“城市角落里的私房”却与众不同，它们浓缩和凝聚了几代店主的智慧和努力，让第一次踏进店里的人，都能感受到它们浓浓的风情和怀旧的乡愁。

本书就是与《深夜食堂》（小学馆《原创幽默漫画》连载中）的作者安部夜郎一起，走访了这些当地的私房秘厨之后，回来所做的独家攻略。在店家上，我们都选择了平民的大众食堂，或者是风情小酒馆。它们无一例外地起码都具备下面三个基本的前提条件。

- 有平价拿得出手的私房菜和酒水
- 浓情满满并能够代表当地的风情
- 任何路人都是可以进去用餐和小憩

在书中我也多次提到，我和安倍本是高知县中村市（即现在的四万十市中村）同时代的老乡。可能是由于我们是吃同样的食材长大，所以在菜品的喜好上惊人地相似。也正是因为这样的口味相投，所以无论走到哪里，我们都能够找到那些美味、让人愉悦并且妙趣横生的隐蔽小店。

这本书中介绍了包括东京、神奈川、大阪、高知的一共 20 家店，但在实地走访中，我们边走边吃的小店却远远超过了百家。书中记载的这 20 家店，更是我们在“微服”出巡之后，真的认为是“绝佳好店”才收纳书中。当然，有的店也是我和安倍从小就受到熏陶的记忆老店。这本书与米其林旅游指南自然是不能相比，但我们记下来的确实都是真正美味、浓情、平民的私房秘厨。

这些小店的魅力在我拙劣的行文当中，也不知道真正能够传递给大家多少。但这 20 家私房却的确如同沙漠中的绿洲一样，带着它们浓郁的独特风情，在让我们大饱口福的同时，能感受到身心的愉悦，更是让每位去过店里的客人都流连忘返。

最后，我要向欣然接受我们采访的各位私房店主表示真诚的感谢。

左古文男

序 言

我的绿洲食堂 安倍夜郎

001

炼瓦亭新富本店

007

 佐餐小菜① 汉堡

015

银座会馆

020

才谷屋

028

河 金

035

寿中华

043

火奴鲁鲁食堂

095

 佐餐小菜② 鲜鱼料理

102

一 福

107

櫓

114

本板烧

121

猫岛的绿洲食堂 左古文男

129

中广居酒屋

138

安兵卫饺子铺

145

国道下餐馆

088

埼玉屋食堂

081

寺子屋

074



佐餐小菜㊦炸鸡

069

野方食堂

062

松叶

055



佐餐小菜㊦咖喱饭

050

后记

187



佐餐小菜㊦拉面和饺子

181

绫食堂

174

山海居酒屋

167

西村锅铲烧第一家

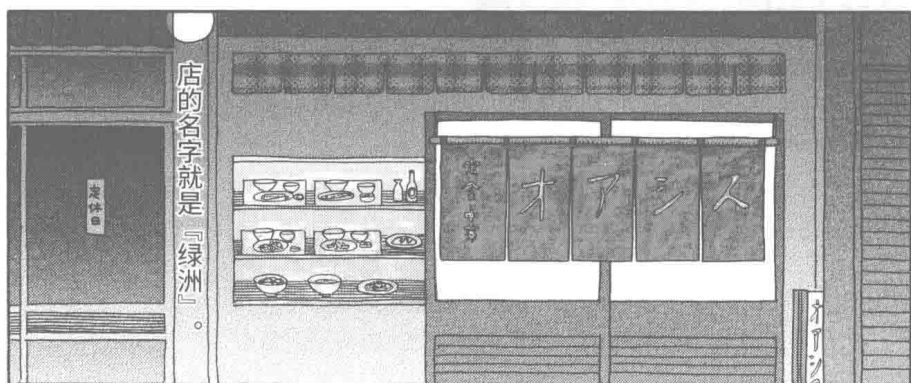
160

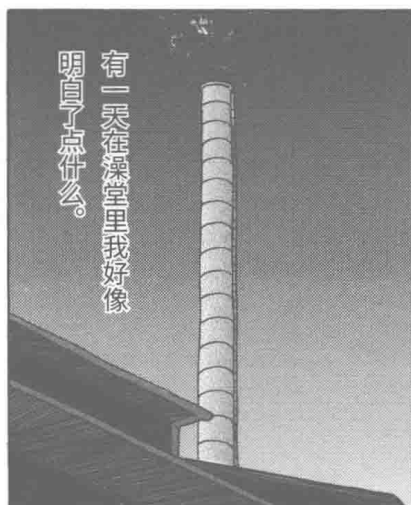
渔民小屋

152

我的绿洲食堂 · 安倍夜郎







有一天在澡堂里我好像
明白了点什么。



我那时就是想不明白，
为什么非得跟那样一个
老头儿在一起呢？



我先走了。



那老头儿的身体
是真强壮啊！

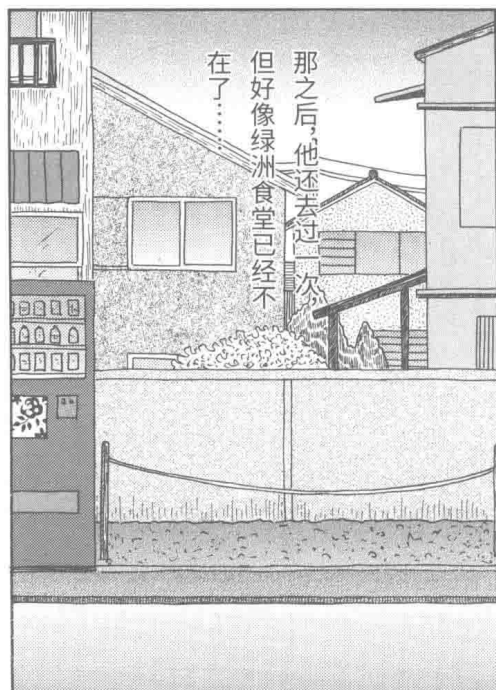


白天在街上我也看到过两
个人。怎么说呢，就感觉
那老板娘对老头儿有种说
不出的迷恋。

新装店









西餐老店的汉堡是纯正的待客美味



炼瓦亭新富本店
东京都中央区

孩子们渴望的西餐，只有在特别的日子才能够吃到

把浇满法式多蜜酱汁的汉堡大口塞进嘴里，浓厚的酱汁和肉汁的香味便交织在了一起，浓厚醇香，美味在口中蔓延，直入口鼻。

或许有人会觉得酱汁过浓，然而与米饭却是绝妙的搭配。

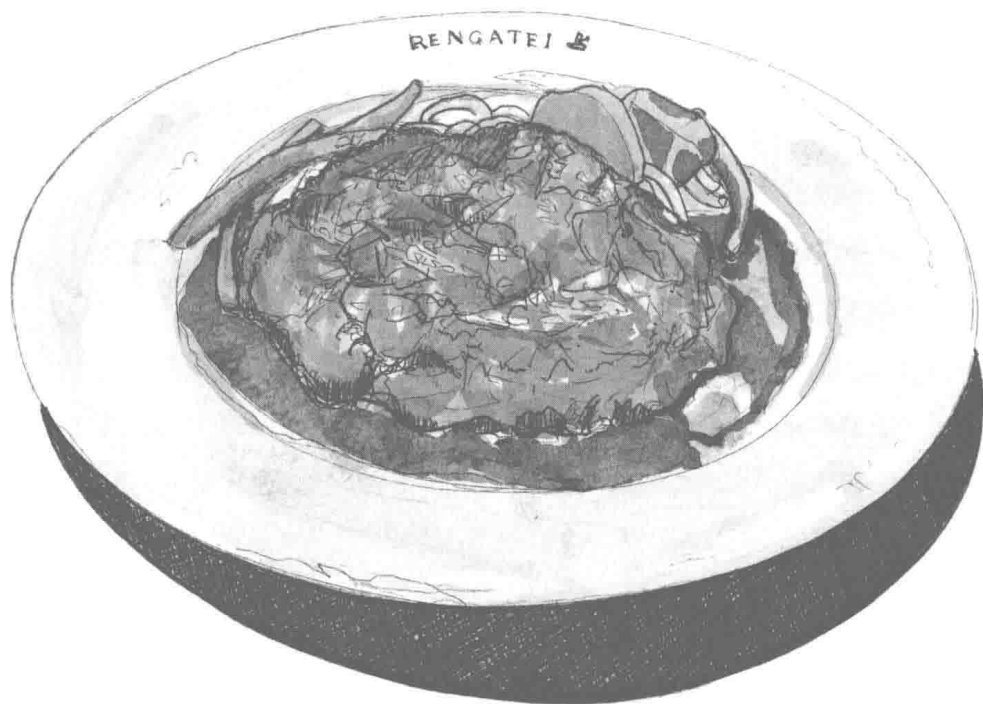
“到底还是汉堡好吃啊，这顿我请客。”安倍夜郎这样说着，一脸的满足。

《深夜食堂》在描写汉堡的那一回里，有这样的一段：

“我们家在特别的日子，总是吃汉堡。父亲发奖金的时候、我和姐姐的生日以及父母的结婚纪念日……那样的日子，先母就会大显身手地为我们做汉堡吃。米饭不再用平时的小碗盛，而会改成大盘子……开动的时候，我们也都是胸口挂着餐巾，大吃一顿。”

在书中，这虽然是作为登场人物的高木编辑的一段话，实际上却饱含了作者安倍的真情实感。安倍的少年时代是在昭和^①四十年代（20世纪60年代）的高知县农村度过的，对于那个时候的安倍，汉堡是只有在特别的日子才能吃到的难得的美味。同时代同乡出身

^① 昭和：公元1926—1989年日本天皇裕仁的年号，在日本年号使用中时间最长。



◀ 淋有浓厚蔬菜肉酱汁的烤肉汉堡

的我，也是深有感触。

昭和四十年代（20 世纪 60 年代）的日本，经济高速增长之后，随着人们生活的富裕，外国食品开始在民众的生活中占有一定比重，汉堡也正是在这个时候，逐渐成为普通老百姓家的孩子都憧憬和盼望的美食。

但那个时候，西餐店只在繁华的大都会才有，真正能够提供地道汉堡的时髦西餐馆，在地方的乡村是非常少见的。即便有那么三两家，汉堡也都是使用高价牛肉，对于平民的我们来说，算是根本吃不起的高级料理吧。

当时人们概念里的汉堡，不是现在的牛肉汉堡，而是把鲸肉、猪肉、金枪鱼肉的混合肉馅和圆葱、面包粉搅拌在一起，然后涂满