

# 东京好吃鬼



[东京好吃鬼 下载链接1](#)

著者:[日]松浦弥太郎

出版者:北京联合出版公司

出版时间:2018-6

装帧:精装

isbn:9787559613370

★散步达人松浦弥太郎的街头美食列传

★51家珍藏的市井美味，发现东京味觉之魂

★一本东京美食和土产指南，跟随松浦体味正宗的东京风味，去寻找这些一定要吃的市井美味吧

★书中每种食物都有故事，有的缘于儿时的回忆、友人的指引，有的细细述说着味道传承的历史，行文细腻自然，手摄的照片与之相得益彰

=====

一个好吃鬼，兴高采烈地出门去买和果子和其他美食，这种沾沾自喜的心情我是从什么时候开始有的呢？大概是因为我家里人都是好吃鬼，耳濡目染之下，我也自然而然就变成这样了吧。

书里介绍的美味，很少是时下当红的炸子鸡，更多的是与时代一起流传下来、凝聚了匠人创意功夫的传统美食，祖母经常说：“吃得出做的人的一所悬命。”仔细鉴赏，你会发现，“一所悬命”的东西，美丽、美味，精致又可爱。

今天，明天，后天，我们都是好吃鬼。

作者介绍：

松浦弥太郎

著名出版人，特立独行的思想家，生活美学的先行者。

18岁高中辍学，在不会半句英文的情况下，只身前往欧美等地游历。

38岁创办个性书店“COWBOOKS”，41岁担任《生活手帖》总编辑。50岁加入日本最大食谱社群网站Cookpad，创立料理主题网站“生活的基本”<https://kurashi-no-kihon.com>。现担任此网站的运营公司——美味健康（株式会社おいしい健康）的联席CEO。

其他著作有《新100个基本：自我更新指南》《做王子，也做乞丐：松浦弥太郎的理想生活》、“生活中的巧思与发现笔记”三部曲等。

目录: 前言 4

银座WEST 的火腿吐司三明治 12

“橘”的小枝花林糖 14

浪花家总本店的炒面 16

翠香园的大月饼 18

神茂的手抓鱼肉山芋饼 20

高桥的红鲳鱼定食 22

志村九十九饼 24

弁松的本七丸 26

竹村的炸馒头 28

巴里小川轩的元祖葡萄干夹心饼干 30

舟和的山芋羊糕 32

爱养的果酱黄油吐司 34

卡特雷的元祖咖喱面包 36

Au Bon Vieux Temps 的周末蛋糕 38

小佐佐的糯米馅饼 40  
寿司乃池的名代康吉鳗寿司 42  
柳屋的鲷鱼烧 44  
冰激凌工房波波利的草莓牛奶特色冰激凌 46  
中里的糯米煎饼 48  
竹卷镊子寿司总本店的竹卷镊子寿司 50  
重盛永信堂的人形烧 52  
汤姆的三明治的圆白菜和培根 54  
纲寿司的油炸豆腐寿司 56  
白妙的半熟芝士蛋糕 58  
黑松本铺草月的黑松 60  
入山煎饼的仙贝 62  
IL PLEUT SUR LA SEINE 的黑糖核桃饼干 64  
东京FREUNDLIEB 的耳饼 66  
中岛bakery 的白菜面包 68  
豆源的乳花干酪杏仁 70  
MARUICHI BAGEL 的七谷蜂蜜无花果面包 72  
坂口的一口震饼 74  
KATANE Bakery 的泡芙 76  
大家面包店的炒面热狗 78  
JOHANN 的芝士蛋糕 80  
御果子处届间的松叶糯米馅饼 82  
长门的久寿糕 84  
TORAYA CAFÉ 的豆沙酱纺锤面包 86  
盐濑总本家的盐濑馒头 88  
Angelus 的Angelus 90  
芋屋金次郎的特选薯条 92  
长命寺的樱糕 94  
TORAYA TOKYO 的梨子焦糖羊羹 96  
YOKUMOKU 的雪茄卷 98  
筑地千岁的天妇罗仙贝 100  
DEAN&DELUCA 的小笠原柠檬炼乳 102  
AUX BACCHANALES 的黄油长棍面包 104  
DA DACHA 的紫苏叶香肠 106  
青木屋的油炸饼面包 108  
ESQUISSE 的农夫面包 110  
千里轩的里脊肉排三明治 112  
店名录 115  
· · · · · (收起)

[东京好吃鬼](#) [下载链接1](#)

## 标签

日本

松浦弥太郎

饮食文化

美食

东京

日料

随笔

京都

评论

好吃鬼的一剂好吃是在“好奇”上，一切都是新奇的感受。

---

食物装帧摆盘大赏

不能更多了，图比文好看，顺便想起了昨天微博上看到的一句话，骗文青的几个标准，16岁辍学去美国打工创业的人从小就用着爱马仕笔记本～真会骗钱，还好从图书馆借的

里面介绍了一家面包店买的柠檬炼乳，看完整本只有这个东西特别想吃到，因为没吃过，大致可以想像它的味道又觉得吃到可能会和想的不大一样，很好奇。

一本加上序言和店铺名录才121页的小册子，精装封皮大概有60页厚，卖48元，可以称作无耻之尤。磨铁之流的下流可见一斑。

## 好有颜值的一本书

书很薄，每篇都很短，配一张好看的照片，适合配着下午茶，周末放松一小时。有详细的店名、地址，可以按图索骥。

一本看了没法产生食欲的美食推荐，即使没有吃过也感觉自己并没有错过什么。学到一个比用滥的匠人精神更高级的词，一所悬命。

总感觉这个封面看到过好久了…拿到手才发觉是刚发行的…  
至纯是真的，会赚钱也是真的

朴素的小甜点。选的基本都是百年老店。希望有一天能去日本亲自尝一尝味道。

去东京时要带上这本书。

日本真是红豆馅大国！

这也行，十几分钟就看完了，不过有几家店确实还挺想去的。

食物图片好过内容，很口水话的大众点评路线……

内容也太敷衍了，店也不是什么多特别的，卖48真的有骗钱的感觉

有种现实版“孤独的美食家”的既视感，如果要去东京，带上这本书应该很有帮助吧

要去现场试过才知道，大多数感兴趣的已经都收录到了大众点评

据说写食物靠照片属于下流，而靠照片写吃还让人毫无欲望，那只能是。。。流水的文字，冷冰冰的图片，对的起前言那句美味的东西的奥妙在于经过温暖的手调味吗，温暖呢，手呢，您老还是写写鸡汤算了。

食物都拍的好漂亮…

东京手信购买指南，不是美食博主推荐类。

[东京好吃鬼 下载链接1](#)

## 书评

我们最常说的话就是，民以食为天，足以见得吃饭这件事对于一个人有着怎样的重要性。如果你也认为吃这件事对你来说很重要。那么，《东京好吃鬼》这本书你一定不能错过。

作者是一个名字叫做松浦弥太郎的日本人，在这本书的前言之中，他自称是一个好吃鬼，而他能成为一个好吃鬼的…

在我眼里，松浦弥太郎是一个杂学家，也是一个生活美学家。曾经看过他的随笔《做王子，也做乞丐》，其中了解到他高中辍学独自到美国游学，甚至一句英语都不会。和女朋友一起找绝版牛仔裤带回日本贩卖等等，都是比较奇特的经历。还有《100个基本》和《新100个基本》，用轻松的笔…

[东京好吃鬼 下载链接1](#)