

# 《深夜食堂 12》

## 图书基本信息

书名：《深夜食堂 12》

13位ISBN编号：9789865824174

10位ISBN编号：9865824175

出版时间：2014-3-12

出版社：新經典文化

作者：安倍夜郎

页数：152

译者：丁世佳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

## 《深夜食堂 12》

### 內容概要

你知道嗎？「春捲」源自把春天的新芽當餡料包起來吃，這裡的人間百態，能讓心重新擁有春天的活力。被喪服牽動姻緣線的阿範、想穿著英文外衣的春山先生，雖然沒什麼道理，但搶到「限量品」的幸運感卻能增強自信；相看得飽到打嗝的夫妻，在意外降臨時，才確認彼此依存的心……難怪老闆會說：我們店裡的客人，都是可以寫成故事的人啊！歡迎再度來到深夜食堂，品嚐幸福的時光……

山藥泥蓋飯、燒肉定食、炸肉餅、山椒鯪魚等15道好菜，還有好久不見的清口菜，一次亮相！夜深了，這裡吃得到最愛的味道；心累了，老闆總會亮著燈，等你來找回平靜。

台日韓全系列銷售突破300萬冊

第55回小學館漫畫賞得獎之作

二度改編日劇播映，觀眾一致好評

安倍夜郎的作品《深夜食堂》以都會區巷弄裡從深夜開始營業的食堂為舞台，將老闆做出的平民料理，與形形色色的客人的故事融合，時而溫馨時而憂愁，不僅散發料理的香氣，也洋溢最質樸的人情味。

「一天又結束了，當人們趕路回家的時候，我的一天才正式開始。菜單只有牆上寫的這些，你也可以點你想吃的，我做得出來就幫你做，這就是我的經營方針。營業時間從午夜十二點到早上七點，人們稱這兒叫『深夜食堂』。你問會不會有客人來？喔，還不少喔！」

## 《深夜食堂 12》

### 作者簡介

#### 作者簡介

安倍夜郎 (Abe Yaro)

1963年2月2日生。曾任廣告導演，2003年以《山本掏耳店》獲得「小學館新人漫畫大賞」，之後正式在漫畫界出道，成為專職漫畫家。

《深夜食堂》在2006年開始連載，由於作品氣氛濃郁、風格特殊，二度改編日劇播映，由小林薰擔任男主角。隔年獲得「第55回小學館漫畫賞」及「第39回漫畫家協會賞大賞」。

發行情報、桌邊閒聊，深夜食堂常客歡迎加入：

FB粉絲團 [www.facebook.com/shinyashokudou.tw](http://www.facebook.com/shinyashokudou.tw)

#### 譯者簡介

丁世佳

以文字轉換糊口二十餘年，英日文譯作散見各大書店。

對日本料理大大有愛；一面翻譯《深夜食堂》一面照做老闆的各種拿手菜。

長草部落格：[tanzanite.pixnet.net/blog](http://tanzanite.pixnet.net/blog)

## 《深夜食堂 12》

### 書籍目錄

- 第156夜 番茄炒蛋
- 第157夜 燒肉定食
- 第158夜 大蒜錫箔燒
- 第159夜 雞肉丸麵線
- 第160夜 春捲
- 第161夜 炸肉餅
- 第162夜 青花菜
- 第163夜 炸蔬菜
- 第164夜 紅蘿蔔漢堡
- 第165夜 鱷梨
- 第166夜 叉燒、筍乾、滷蛋
- 第167夜 山椒鯪魚
- 第168夜 山藥泥蓋飯
- 第169夜 西洋芹
- 清口菜 馬鈴薯沙拉火腿捲

### 精彩短评

- 1、怎么觉得没有以前好看了呢。
- 2、已成习惯
- 3、买了12本，必须珍藏
- 4、恋爱失恋可能再恋爱的套路。
- 5、#Kindle#
- 6、2017-9:还是原来的配方
- 7、好想试试山药泥盖饭啊~
- 8、最近半夜总是很饿。看了会恨不得在自己所在的城市挖掘各种深夜食堂，如果能复制就好了。
- 9、西洋芹撞衫那块处处黑优衣库格子衫蛤蛤~
- 10、算是意外之喜吧可以在布卡看到，觉得之前买书的钱好浪费。。。不过还是很喜欢这个系列呢，真希望可以一直出版下去
- 11、从1追到12，一直很喜欢，这暖暖的故事
- 12、我是深夜食堂漫画脑残粉！
- 13、早晚上下班的地铁时间，恰好看完一本，合上书，地铁门开，回家，很好~偶尔看看这些用食物串联起来的小故事，挺暖的~
- 14、等不及了偷尝一下。就冲小瞳终于得到幸福这点也要给好分数呀！这卷喜欢“鸡肉丸线面”、“炸蔬菜”、“鳄梨”、拉面配菜和“西洋芹”。深夜食堂的故事越来越“无巧不成书”了，不过因为一直保持着从容的氛围，久不久看看还是觉得很舒服很美妙。我也很喜欢各种各样的人以自己的方式振作起来的样子。PS.“自称spring mountain的春山先生”这个超冷超好笑。
- 15、这个调调真是喜欢，就这么一直画下去不要停吧。
- 16、最适合穿守夜服的女人。也有不少人说过，我适合穿去参加葬礼的衣服
- 17、番茄炒蛋、烧肉定食、大蒜锡箔烧、鸡肉丸面条、春卷、炸肉饼、青花菜、炸蔬菜、红萝卜汉堡、鳄梨、叉烧笋干卤蛋、山椒鲱鱼、山药泥盖饭、西洋芹、马铃薯沙拉火腿卷。
- 18、160727
- 19、太套路了
- 20、时不再来，总成恨食。如果可以，我愿，姗姗来吃你。因为堂堂的我，不糟蹋，不饕餮，不虐心。
- 21、来去匆匆的平淡生活，暖暖的美食与人生。
- 22、深夜食堂读到十二辑，当初的惊喜已然褪去，略显乏味了。
- 23、习惯性的五星，同样的调调，同样的套路，同样的追随。
- 24、说实话，没有当初一口气看11本的激动心情了。好多人的经历或者说事件巧合的设置相差无几，少了新鲜感。讲句不好听的，浅尝辄止浮于表面。
- 25、又在看深夜食堂。日本真是奇怪的国家呢。怎么会有开小饭店小酒馆做奇怪吃的东西地方呢。我以前是想看美食，现在纯粹看人与人之间的故事。12本里的吃食太怪了，比如：大蒜锡箔烧，鳄梨蘸酱油喝酒，炸蔬菜加酱油配饭。不过看见这个我倒是有点馋：叉烧，笋干，卤蛋。我想熬锅骨头汤，配上这些下乌冬面，[Drool]应该好吃。
- 26、读漫画真是快啊！
- 27、一如既往的温暖平和。
- 28、每次看都会觉得很幸福呀。
- 29、一个可以吃菜喝酒听故事的地方，点餐牌没有的菜式，吃自己熟悉的味道，那种心满意足的幸福叫美好。
- 30、虽然只是漫画书，但书中体现出了人间百态，温情而不泛滥。虽然只是简单的料理，却读来津津有味，一读再读。
- 31、看到了“领便当”……翻译真不错
- 32、比孤独的美食家好看得太多，大蒜女相亲记那个，真的很好笑啊
- 33、真休闲啊~
- 34、白灼西兰花是王道！

## 《深夜食堂 12》

- 35、一看就停不下来。最近有收藏了很多漫画，嘿！
- 36、温暖的夜
- 37、「我們店裡的客人都有像小說一樣的人生呢」這句對白也敢寫出去，這套也算完了。
- 38、有几个故事还挺美的。就是讲爱情的小故事有点点多了。
- 39、草草看完的一本
- 40、味觉是顽固而保守的。可能并没有复杂的做法，但总有让你挂念的味道。读完的第一套漫画，特别下饭的书。
- 41、冬天的哈喇太瘦，只适合煮汤喝，开锅的时候撒一把香菜。。。
- 42、哈哈 漫画控里竟然有资源。。。
- 43、女小说家为狗从事特种行业被阿龙救了。。。日本人爱好真奇怪，年轻人倒贴妈妈桑，上一集则是少女跟着芬兰老爷爷。。。最后的马铃薯沙拉火腿卷好像很不错，还加了苹果进去
- 44、每一本里有好多短短的小故事。人物细节刻画不够深刻，只是简单交代故事背景，然后故事很快就发展完了。有时有个小反转也会让人觉得很意外。
- 45、2015.9.14-10.5【网站在线阅读】在电脑上看画质好棒！！！！
- 46、大概隔了两年吧，看到这一本里还有些熟悉的人物，像老朋友一样，也是很温暖呢。
- 47、非常平静，看着很舒服
- 48、依旧那么好吃，爱吃铝箔烤大蒜的姑娘最后因为蒜味儿被抛弃；穿着丧服吃烧肉定食的女生；为了治疗狗狗去唱歌，后来回归写作的妹子喜欢的是什锦天妇罗，这个碰巧和歌子酒也有吃到，看着真的不错呢！
- 49、我们店里的客人，都是可以写成故事的人啊。
- 50、这一本里面的每一个故事都很喜欢，对比前几本有进步。第166夜 叉燒、筍乾、滷蛋，这个，我也是喜欢把最好的留在最后吃呢。

1、绘本看起来就是爽。而《深夜食堂 12》原本就很吸引人，来到老板店里的每个客人，好像都是带着故事来的。与某道菜的缘份，也就像生命中的因缘际会一样，爱上是有因果，人与菜品，一起和盘托出的感觉，读了津津有味的。作者这套系列真的很巧妙，一道菜，没有什么故事，来吃它的人，却是带着复杂的故事来的，跟菜品一起分享出来，真是一个很好的出口。中国有句古话，叫作民以食为天。我们，终究不愿意委屈改变，至少在食物上不想这样为难自己。书中讲到一个重口味的女人，太喜欢吃那道“大蒜铝箔烧”，这道菜的菜色好白哦，作者画了一大盘的蒜，这个重口味的女人每每选择周五来吃，因为第二天不用上班了。吃了才想起要去相亲，于是想了种种的补救办法。遇到了不错的男子，可是在继续约会的过程中，她一如既往的钟情于“大蒜铝箔烧”这道菜，没有总结自己的过失，反而责怪男方不主动跟她亲密，有一天终于自己扑上去了，男方无奈，方倒出缘由，分手告终了。这故事讲得，行云流水一样，几副画，一道菜，一对饮食男女，一段不凑巧的缘份，读完后还是在耐人寻味中。读《鸡肉丸挂面》的时候，有份小小的感动了。也想起了那篇著名的“一碗阳春面”，这位对限量版的东西永远无缘的斋木先生，总是辛苦的排队等轮到他的时候，没有了。限量版的东西就是限量的啊，他看来有些人品不济。所以某天深夜突然发现这种每日限量六份的鸡肉丸挂面还有份额的时候，他开心极了。因为这份好印象，他第二次又来了，但果不其然，第二次来的时候点面的人很多，他又被限量苦了一回。老板决定以后不管他来还是不来，都给他留一份。是不是有点“一碗阳春面”里的幸福感啊。《深夜食堂 12》里，堪比故事汇。其实发现，食堂真是个生产好故事的地方。每个人，都有可能在这里露出他的本真，吐出自己的故事。作者精心挑的菜品，牵连着许多的好故事，他调理的真不错。每道菜，都有着独特的味道，再用一个人物故事佐出来，虽篇幅短小，却有丰满的感。这套书真的吸引了我呢，我觉得读来津津有味的，很容易走进故事中，走进人物的情怀里呢，原来悟好了胃，调好了味，料好了食堂餐桌，会有这么大的能量哦，让人物现形，让内心剥开了，故事都极具传播性，甚至能当段子讲，真的很OK！

2、最近迷恋美食文，从梁实秋到唐鲁孙，还有这部简短精致的《深夜食堂》。看客人们满足地吃下一道道简单的菜色，脸上充溢着满满的幸福感，仿佛吃下了不是食物，而是一段段美好记忆。那些时光本难以追回，却在此刻的深夜小店中，一一复活。我常常想起儿时吃过的味道，它们是如此普通而简单，却让人难以释怀。也许，当我怀念那些食物时，我真正怀念的，是与你一起度过的时光。就让我在这些味道中，去慢慢追回那段永不回头的简单岁月吧。

雪花酪 小时候街边常有卖“雪花酪”的小摊，做法类似冰淇淋和刨冰的混合，略带奶香的白色冰沙盛在塑料杯子里，堆成白皑皑一座雪峰，配料可加山楂、豆沙、葡萄干、花生碎和黑芝麻，最后一定要老板在峰顶盖上一个脆筒，掰开来单独吃，咔咔咬着筒皮，连奶香也显得格外浓郁。盛夏时节，没有空调的日子里，一家人吃过晚饭后一起出来溜达。沉沉夜色里，星光和灯光朦朦胧胧重叠起来，各色小摊热热闹闹地挤在路边，行人三两成群，男人大都光膀子扇着大大的蒲扇，小孩子直叫着往冰棒车里钻。我们一家往往要走到老城中心的转盘旁，每人叫一杯雪花酪，吃完了再慢慢悠悠回家睡觉。我每次都要加很多山楂和豆沙，先掰开脆筒咔咔几口吃净，再把杯子里的冰沙和着配料慢慢搅匀，最后满意地拿起勺子大口大口舀着吃，酸酸甜甜真够味！那时家里经济不宽裕，再加上小孩子肠胃比较弱，每次只有吃小杯，有一次舅舅带我们一帮小孩出来玩，每人都分得一大杯雪花酪，我吃得满嘴冰凉还不过瘾，又蹭了弟弟的脆筒来吃，大大满足了一回口腹之欲。后来冰箱空调渐渐普及，各种雪糕冰淇淋琳琅满目，人们可以足不出户地消磨盛夏长夜，奶味寡淡的雪花酪势力衰退，最后路边再也找不到呜呜作响的黄色机器，摞成条条长龙的薄薄脆筒，还有结伴而行的一家四口。胡辣汤和烩面胡辣汤，顾名思义，汤中加有胡椒粉和辣椒粉，另加面筋、粉条、黑木耳、黄花菜等。其中面筋的做法最为独特，是面团在清水中反复搓洗而成，洗面筋的水用来入汤，产生粘稠口感，因而有“洗胡辣汤”之说。当然，最好是多几片牛肉入汤，香味更加浓郁。熬成的胡辣汤深棕带红，味道又香又辣，还有一丝胡椒的呛味，冬日早晨喝一碗浑身暖烘烘，夏天喝一碗浑身冒汗通体舒畅，仿佛一天的精力都被这香辣味唤醒。初中学校将早读排在天蒙蒙亮时分，我每日都要趁着薄薄夜色赶路，此时各户人家大都安睡，但街边的早餐铺已然开张，白白软软的包子一笼笼摞成宝塔状，热腾腾的蒸汽像条身躯庞大的白龙，缓缓腾上青色高空。我循着香味坐在矮凳上，叫一碗胡辣汤，配上刚出锅的油条或油饼，一碗下肚，才感觉整个人都活了过来。若是肠胃稍弱，可加一勺白生生的豆腐脑，配成一碗“两掺”，也别有风味。烩面是名正言顺的河南特产，但在各地做法也略有出入。郑州当地流行三鲜烩面，据说加海参、鱿鱼和羊肉，有些地方还

## 《深夜食堂 12》

加海带、豆腐皮等素味。家中烩面馆皆卖羊肉烩面，做法相对传统朴素，一碗肥汤，几片羊肉，一撮香菜，配上大师傅手工拉成的烩面片，就是份极难得的美味。小时候物质不丰富，烩面馆皆是小门小户，一口大锅往往砌在堂口，靠着低矮的桌椅板凳，食客们兀自谈天说地，大师傅在一旁揉面拉面下面，整个过程如行云流水，面条在空中上下翻腾，拍在案板上啪啪作响，越变越薄，最后刺溜一下滑入沸腾汤锅，我每次都看得目瞪口呆，惊为神技。现在的馆子越开越大，门面富丽堂皇，再看不到这些后厨风光，又为追求利润，各家馆子纷纷以炒菜酒水为主，引进机器加工面条，再难吃到手工烩面的滋味了。倒是街边的早餐铺十年如一日，仍是矮桌矮凳，只是人们更追求健康，早餐提倡清淡饮食，喝胡辣汤配油条的人也日渐稀少。而且谁又能想到，十多年之后，我要靠着这些记忆来重温家乡滋味呢？

## 《深夜食堂 12》

### 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)