

### Manjū (饅頭)

"The innkeeper was warming thick, oblong cakes over the embers. 'Won't you have one?' he asked Shimamura. 'You really must have one. The geisha you saw brought them to celebrate the end of her term.'"

「宿の主人は炉に金火箸を渡して、大きい小判型の饅頭を焼いていた。『こんなもの、お一ついかがです。祝いものですから、お慰みに一口召し上がってみたら。』」

"Snow Country" Yasunari Kawabata  
『雪国』川端康成

Japanese Classics and Japanese Foods  
英語で読む日本の名著～食と文学～



TUTTLE Publishing



### Shiromeshi (白飯)

"Then the lid is briskly lifted, and this pure white freshly boiled food, heaped in its black container, each and every grain gleaming like a pearl, sends forth billows of warm steam—here is a sight no Japanese can fail to be moved by."

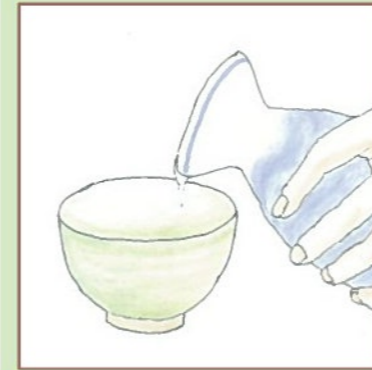
「あの、炊きたての真っ白な飯が、はっと蓋を取った下から燦かそうな湯気を吐きながら黒い器に盛り上って、一と粒一と粒真珠のようにかざやいているのを見る時、日本人なら誰しも米の飯の有難さを感じるであろう。」

"In Praise of Shadow" Junichiro Tanizaki  
『陰翳礼讃』谷崎潤一郎

Japanese Classics and Japanese Foods  
英語で読む日本の名著～食と文学～



TUTTLE Publishing



### Sake (酒)

"The madam poured some sake from the bottle into her cup (here the author implies a tea cup) and then filed our two cups. The three of us drank in silence."

「宿おかみさんは、ご自分のお茶のお茶碗にお銚子のお酒をついで、それから別の二つのお茶碗にもお酒を注いだ。そうして私たち三人は黙って飲んだ。」

"The Setting Sun" Osamu Dazai  
『斜陽』太宰治

Japanese Classics and Japanese Foods  
英語で読む日本の名著～食と文学～



TUTTLE Publishing



### Sasamakizushi (笹巻きずし)

"The sushi was piled on an Imari porcelain dish. Inside each of the triangularly folded bamboo leaves, a thin slice of sea bream rested on top of the rice. The soup contained mostly dried tofu and some mushrooms"

「伊万里の皿に、笹巻きずしが盛りあげてある。三角形につつんだ、笹をむくと、薄切りの鯛がのっている。椀は湯葉がおもで、少し椎たけがはいっていた。」

"Old Capital" Yasunari Kawabata  
『古都』川端康成

Japanese Classics and Japanese Foods  
英語で読む日本の名著～食と文学～



TUTTLE Publishing



### Tai (鯛)

"Sachiko said, however, that the sea bream, both in appearance and in taste, was the most Japanese of all fish, and that a Japanese who did not like sea bream was simply not a Japanese."

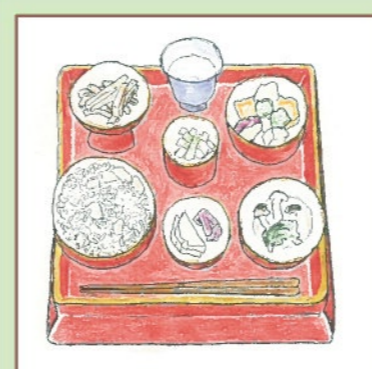
「しかし彼女の説に依ると、形から云っても、味から云っても、鯛こそ最も日本的なる魚であり、鯛を好かない日本人は日本人らしくないのであった。」

"Makioka Sisters" Junichiro Tanizaki  
『細雪』谷崎潤一郎

Japanese Classics and Japanese Foods  
英語で読む日本の名著～食と文学～



TUTTLE Publishing



### Gozen (御膳)

"And the farthest nook of the cemetery I find, before one very humble tomb, a pretty zen or lacquered dining tray, covered with dishes and bowls containing a perfect dainty little Japanese repast. There is also a pair of new chopsticks, and a little cup of tea, and some of the dishes are still warm."

「墓地の一番奥の隅にひっそりと建つ墓の前に、私は美しい塗りの御膳が供えられてあるのを見つけた。御膳の上のお皿やお椀には、日本のごちそうが美しくつつまやかに盛られている。新しい箸や小さな湯飲み茶碗が添えられ、料理のいく品かはまだ湯気を立てており、温かそうだった。」

"Glimpses of Unfamiliar Japan" Lafcadio Hearn  
『知られぬ日本の面影』ラフカディオ・ハーン

Japanese Classics and Japanese Foods  
英語で読む日本の名著～食と文学～



TUTTLE Publishing