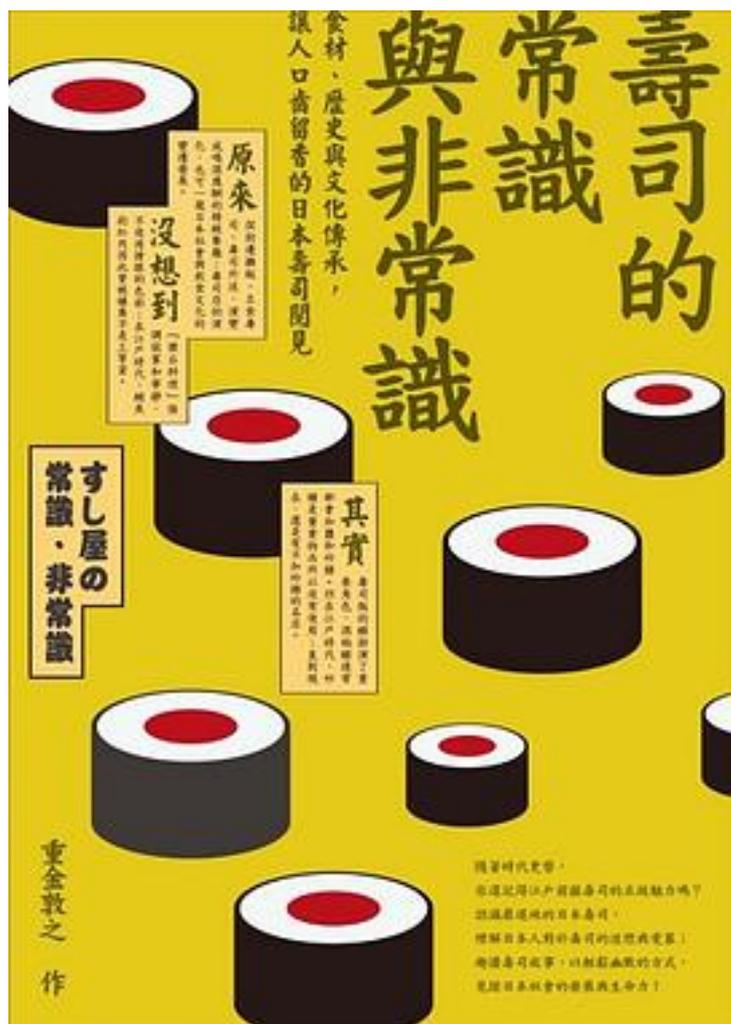


# 壽司的常識與非常識



[壽司的常識與非常識\\_下载链接1](#)

著者:[日]重金敦之

出版者:麥浩斯

出版时间:2015-11

装帧:平装

isbn:9789864080984

作者介绍:

重金敦之

一九三九年出生於東京，慶應義塾大學畢業後進入朝日新聞社就職。任職於《週刊朝日》時，為松本清張、池波正太郎、渡邊純一等人的責任編輯。曾任大學教授、文藝記者，在食之領域造詣深遠，亦獲得料理人們的廣大信賴。著有《世界第一侍酒師 田崎真也物語》（中公文庫）、《食之名文學家們》（文藝春秋）、《池波正太郎劇場》（新潮新書）等。

譯者

姓名：羊恩嫩

淡江大學日文系畢業，譯有《獸之奏者》系列、《天使之耳》、《熱球》、《球形季節》、《水晶金字塔》、《十一字殺人》、《上海迷宮》、《佐賀阿嬤給我的人生禮物》、《阿嬤，我要打棒球！—佐賀的超級阿嬤》、《斷捨離》等多數。目前旅居日本，為專職譯者。

目录: 前言

第一章 壽司店的歷史軌跡

「沒有不可能」的時代

一開始是「攤販」

昭和十幾年的壽司店

戰爭結束後的委託加工制度

在家訂外送壽司

成為「正式聚餐」地點的壽司店

溫熱的料理和軍艦卷登場

第二章 壽司食材的四季

壽司之光 鮪魚的榮光和悲慘

對初鯉的熱愛

激烈的小鱸新子競爭

白肉魚及新面孔的魚種

加熱就會改變味道的貝類

日本人十分熟悉的烏賊

東京灣的星鰻和蝦蛄

海膽和海苔的速配度

主角壽司飯和配角芥末

第三章 壽司店的尊嚴和顧客的任性

日本人根深蒂固的「生魚片信仰」

壽司店需要有筷架嗎？

該照什麼順序吃？

在壽司店喝的酒

乾瓢卷裡的芥末

薑和萬能蔥

炙燒的流行

第四章 壽司店的未來

從迴轉壽司到SUSHI的時代

填飽肚子的健康手指食物

壽司店算是餐廳嗎？

店主人和顧客共同打造的壽司店時空

結語

• • • • • [\(收起\)](#)

## 标签

日本

饮食

美食

飲食

寿司

台版

重金敦之

吃货

## 评论

内含多家寿司名店的八卦和吐槽，包括你们熟悉的小野二郎。

---

重金先生侃侃而谈，不慌不乱，完全按照自己的节奏进行。而且他吃寿司经验之丰富，寿司相关知识之充沛是天朝一些个鱼类辨别专家无法比拟的。这本书让我最喜欢的地方就是江户前寿司的前世今生种种变迁，对于吃明白寿司具有重要参考价值。里面的各种吐槽也是非常欢乐，而且作者的立场相对中立，叙述也比较客观。不似那些一味歌颂名店的寿司书。

-----  
女人这个生物啊，就是爱哭和吃寿司！我大概不是女人，因为我日本料理中最爱的永远是生鱼片，也不爱哭。不然你把寿司上的生鱼片给我，醋饭留着给你自己。

-----  
[壽司的常識與非常識\\_下载链接1](#)

书评

-----  
[壽司的常識與非常識\\_下载链接1](#)