

乔布斯的厨师



[乔布斯的厨师_下载链接1](#)

著者:[日] 佐久间俊雄

出版者:人民文学出版社

出版时间:2015-12

装帧:精装

isbn:9787020111503

自从一九八五年开业以来，佐久间俊雄先生已经在硅谷经营了二十六年的寿司宴席料理店。虽然店面几经变换，可十七年来，总有一个人矢志不渝地追随，那就是史蒂夫·乔

布斯。二〇一一年，当佐久间决定关闭自己的寿司店时，乔布斯邀请他到苹果公司工作。本书通过一名寿司匠人与乔布斯的不同一般的关系，穿插了两人交往过程中的种种花絮，从另一侧面呈现出一个真实的乔布斯。

作者介绍:

佐久间俊雄，出生于日本福岛县。十五岁开始学习寿司。一九七九年到美国，一九八五年在加利福尼亚州的帕罗奥图市开了第一家店SUSHIYA（鮭屋）。一九九四年开第二家店TOSHI'S SUSHIYA，二〇〇四年开专门提供会席料理的桂月。深受包括创业家、投资家在内的硅谷当地民众的喜爱。二〇一一年十月桂月关门。现居硅谷。

目录: 第1章 再见，史蒂夫。再见，桂月

二十六年历史的终结

乔纳森·埃维的预约

史蒂夫的指定座位

不可思议的缘分

第2章 让硅谷尝尝美味的寿司

去东京

处理大型鱼

到夏威夷工作的意外邀请

在旧金山的回忆

SUSHIYA(鮭家)开业

与史蒂夫、沃兹的相遇

第3章 亲力亲为是史蒂夫的作风

TOSHI'S SUSHIYA与互联网

“你就是传说中的那位乔布斯吗”

惊喜生日会

穿着破牛仔裤来取寿司

第4章 “天才”真实的一面

第一次听史蒂夫说 “It's good!”

以iPhone亮相! ?

去日本学习日式甜点

只有史蒂夫和乔纳森的午餐时间

作为父亲的一面

第5章 来了一个奇怪的家伙

给Kindle发明人的建议

不挑剔的LinkedIn创始人

值得尊敬的风险投资家

第6章 桂月是经济景气的风向标

日本的经济泡沫—不速之客

Windows开发者的预言

海鲜市场里关于投资的讨论

错过的大鱼

经济景气的风向标

第7章 挑战会席料理

会飞的金枪鱼

寿司里不故奶酪

硅谷首家会席料理店

作为专业日本料理店的自豪

第8章 史蒂夫的邀请

桂月的下一步

来自常客的帮助
出乎意料的结果
疯狂的主意
第9章 坚持了二十六年的理由
寻找互相弥补缺点的伙伴
不满足于现状
从小起步
使用新的工具
与众不同
后记
· · · · · (收起)

[乔布斯的厨师_下载链接1](#)

标签

日本

乔布斯

美食

寿司

硅谷

纪实

文化

苹果

评论

还是可以一看的。

Think

Different,不是追求出奇，而是彻底地思考“事物本身应有的状态”，其结果表现得与众不同。

这本书到底和乔布斯有多大关系呢，其实也没有，乔布斯是个噱头，我觉得题目叫“硅谷著名寿司店老板的日常与经验”更适合吧

不少奇闻逸事。jobs 的篇幅不多但impressive

什么人都可以用乔布斯三个字来卖书。你真的不是乔布斯的厨师，他自己的私人厨师就没有讲话好吗。

两个小时就看完了，语言非常质朴，从和食的角度看乔布斯的另一面，看完非常想吃日本料理。

从这个角度来看硅谷的八卦，也蛮好的。

两个小时就能看完，有一点消费Jobs八卦的感觉。喜欢讲Jobs带妻子和孩子来吃饭的部分。

特别有意思，各种硅谷大人物的私下癖好都被曝光在这家日本料理店，在吃饭这件事上，乔布斯分明就是谢尔顿。

其实还可以，除了乔布斯吃寿司之外还讲了作者自己的开店经历以及对国家经济的看法。虽然作者15岁就开始做寿司没有上过什么学，不过还是很有思考的意识，对人的描述也很好玩（红杉资本的道格拉斯xswl），再加上会计老婆的加持，开店还是很成功的。有趣的是乔布斯在寿司店和Sheldon一样有自己的spot23333

能感受到很深的匠人精神。

与其叫做乔布斯的厨师，不如叫硅谷的厨师，本书难免有蹭乔布斯的名气之嫌，内容不错，如果不是因为书名，还能加半星

在硅谷开饭店能遇到这么多大佬，能比在大公司做小员工接触到更多高层次的东西啊。

别人眼中的乔布斯以及硅谷的大佬们。

还以为是寿司次文化对乔布斯的点滴影响咧

原本以为这是位乔布斯的私人厨师要讲述他的创业故事
没想到是一位德高望重的老人家 以他开店为线索贯穿始终 期间讲到如何见到第一面
之后在寿司店里吃寿司吃了几十年 办过老婆生日会当过高管聚会地 也结实了许多名人
并在困难时期助了工作 期间有讲述了苹果的高潮低谷

书名纯属噱头，然而即使当成寿司店老板自传来看也非常无聊，#论文笔的重要性

#提到乔布斯的段落很少啊～略坑

一个料理职人和小创业者口述史，有些是生意，更多的是人性、人情、人缘。所谓真正的「乔布斯的厨师」，还是乔布斯自己家雇佣的那位，给他家人做加州料理，给乔布斯做素食料理。所以，「乔布斯的厨师」这个称谓让作者本身也很不好意思呢，此书的真味，前言已有提及，便是那句话：一人及所有人...
『我喜欢「一人即所有人」这句话。这是二十多年前，在去夏威夷的天台宗别院时，荒了宽和尚送给我的。他问我的职业时，我回答说是「做寿司的」，于是和尚对我说：「

那必须认真地对待每一位顾客，每一位顾客身后可能会有数千、数万名顾客，某一天就会出现你的眼前。」』

坚持做最好的自己 是在每个行业都能成功的答案

[乔布斯的厨师_下载链接1](#)

书评

喜欢苹果产品，以前读过乔布斯的传记，所以对他的一些经历很感兴趣，前几天一发现有这本书，就饶有兴致地买了一本读了起来。原来只知道乔布斯是素食主义者，没想到他还对日本的寿司这么感兴趣。本书从一位日本寿司厨师的特殊视角对乔布斯及硅谷的各行各业的一些名人进行了描写...

毫无疑问的烂书，切题部分也就几百字。关于Steve的事情也不多，一开始是非常煽情，比如谈及Steve去世的那段。高潮也就到此为止。后期展开的内容反反复复，作者自己一直纠结于sushiya到toshi ‘s sushiya再到桂月的那些事情，可写得又很杂乱，想到什么topic就把一些经验谈往里塞..

（刊于《环球人物》2016年第15期，发表时有删节改动） 文/俞耕耘
说起乔布斯，人们往往会忍不住探讨几句“成功学”的经验，艳羡着他的演讲天才，决策和智识，又对他患病而逝满怀惋惜。他早已铭刻在产品，企业与文化中，“苹果”也深刻改变了用户的体验，情感和认知。然而，如...

日本驻华大使馆通过其官方微博向中国读者推荐这本书的时候，我很有兴趣。全书的写作风格充满了日本人说话那种严谨、谦逊而低调的作风。这种地道不是：“真

正的大哥从来不说自己是大哥”式的，为了高调而故作低调；而是一个在硅谷经营日本料理三十年之后的日本厨师用朴实无华...

[乔布斯的厨师 下载链接1](#)