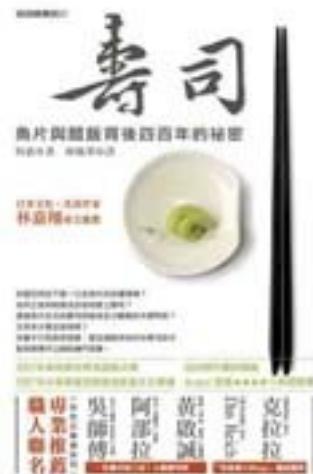


壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密



[壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密 下载链接1](#)

著者:柯森

出版者:中国人民大学出版社

出版时间:2011-7

装帧:平装

isbn:9789866651144

◆榮獲2007年美食家世界食譜書大獎！

◆2007年沙革美食指南最佳飲食文化書籍！

◆紐約時代書評精選！

◆Amazon讀者四顆星推薦！

你知道壽司可能起源於五千年前的湄公河一帶，然後傳入中國，最後在日本發揚光大嗎？你知道在十九世紀的日本就像麥當勞一樣只是一種快餐嗎？你知道肥美的鮪魚肚曾被日本人嫌棄並拿去餵貓嗎？壽司這種傳統日本食物，尤其是採用生的魚片為基本食材，如何傳遍今日普遍食用熟食的世界呢？

作者柯森以受壽司學校訓練的學生凱特為主軸，把她學習的項目和日本的壽司文化及歷史結合，古今相對照，更能看出壽司製做的傳承和變化。除了深刻的歷史文化議題外，

作者更是面面俱到談及關於壽司的一切，有許多是和我們享用壽司息息相關的：

◎壽司是日本大男人主義的象徵，傳統上是禁止女性做壽司的，甚至女性隻身前往壽司店，還會遭到冷落。

◎要吃到最新鮮最有創意的握壽司，一定要讓師傅自由發揮，不要只從菜單上挑選，把菜色的組合交給師傅決定。這時你只要說「主廚推薦」（omakase），壽司師傅就會渾身解數幫你設計最棒的出菜順序。

◎好的握壽司應能輕易在口中散開，所以師傅都會捏得鬆散些，所以食客應以姆指和中指抓起食用，而非筷子。

◎使用筷子前磨擦筷子是極不禮貌的行為。

從食材的挑選、保存，以及料理，到食客如何跟壽司師傅點餐、如何正確享用壽司、吃出魚的鮮美滋味，本書都做了詳細的介紹，不只讓你了解壽司的文化，更讓你在輕鬆閱讀的過程中，了解吃壽司的禮儀，成為真正品嘗出壽司精髓的達人。此外，透過本書你也將了解點餐的技巧，不至於在壽司店內不知如何下手。

【好評推薦】

◎日本文化、美食作家 林嘉翔 專文推薦！

◎「美食家會找到許多有用的訣竅，加強自己對於壽司的鑑賞……結合了文化洞見和個人故事，作者巧妙地結合了料理和故事情節，非常引人注目。」～出版人周刊

◎「本書讀來樂趣十足，富娛樂性及知識性，有令人信服的角色和迷人的歷史故事，全都以輕鬆、自然的語調訴說。是絕佳的食司…

作者介紹:

褚柏森

• 台北人；因受不了國內升學壓力，轉而出國就讀，專攻心理。曾任教授教學及研究助理、補習班教師等職，並有專題研究報告出版。

• 將自己比喻成追日的瘋人夸父，希望學成歸國，幫助人們以更好的工具了解自己與獲得希望。

• 目前擁有匹茲堡州立大學（Pittsburg State University）普通心理學碩士學位，也是三個小孩的奶爸；2004年秋天將攻讀堪薩斯州立大學（Kansas State University）的人格／社會心理學博士班。

• <野人的太陽>個人新聞台台長及<兩性戰國電子報>站長。

• 個人著作：《你就是愛情高手》《敢愛敢不恨》。

目录:

[壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密 下载链接1](#)

标签

美食

日本

寿司

寫飲記食

饮食

餐饮

日本料理

吃心不改

评论

提供了一些寿司文化的历史知识。但东西方饮食习惯差异彰显得十分明显，我吃寿司觉得美味，并不会像作者那样去在乎什么谷氨酸盐、什么酵素、什么鱼的血腺和鼓胀的内脏。作者像介绍工业生产或外科手术一样介绍一种食品，简直骇人听闻。书中的角色并不吸引人，像没煮熟的生米，所以何苦要在一本百科类的书里硬要穿插进一段小说呢？

有意思的书。书里有励志故事和各种关于寿司的丰富知识性细节

手上还有一本《the story of sushi》，可以对比一下

生动的休闲小故事！

寓科普于美食

oishi~~azzza

就当随性看看的小作品

废话比较多 随便看看

很值得读的书，细腻有画面，有文化

是一本有关“寿司”的科普读物。有情节有人物，也比较容易读。但如果当成寿司文化读物的话，本书的理解则比较肤浅，视角比较平庸。

震撼于知识之渊博 打开了完全不同的对寿司的理解 但是同时也心寒于现在寿司的现状 不过 世界也是如此没有什么能长久 始终是在渐渐匮乏的

竟然能找到这本书///通过学徒凯特的受训经历将关于寿司背后的故事娓娓道来，翻译通俗易懂（台湾翻译适合这类书籍），台版书的繁体和竖排版

这本书知识点太琐碎了，穿插在一个个小故事中，没有办法系统地了解寿司文化。

[壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密 下载链接1](#)

书评

如果打算看日本的壽司世界與其背後的文化，那這本書不能給予多少相關資訊。壽司傳播到美國，已經給完全改造過了；書中表達的是美國式的壽司、美式價值觀，還有只有皮毛的所謂日本『匠』精神。

和我接觸過的日本料理文化相比，本書對壽司的描述十分膚淺。本書反映了一些『主...

[壽司：魚片與醋飯背後四百年的祕密 下载链接1](#)