

<<寿司>>

图书基本信息

书名：<<寿司>>

13位ISBN编号：9787300140353

10位ISBN编号：7300140351

出版时间：2011-7

出版时间：中国人民大学

作者：(美)柯森|译者:林婉华

页数：303

译者：林婉华

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：<http://www.tushu007.com>

<<寿司>>

前言

从日本传统到全球化的寿司 我和很多美国人一样，从小就在住家附近的中国餐厅吃左宗棠鸡，在日本餐厅吃铁板烧。

但除此之外，我对东亚一无所知。

寿司，我甚至都没听说过。

15岁后，我就读于华盛顿一所提供中文课程的学校。

这所学校也提供奖学金供学生到中国和日本求学。

那是80年代中期的事情，这些课程和奖学金都很稀有，因此我觉得自己应该善用它们。

当时我对于东亚还没有什么兴趣，但我仍然申请要学中文。

我学了几个月中文后，申请了学校的奖学金，到日本待一个夏天，修日文课程。

在我前往日本前，负责学校东亚研究课程的女士召唤我到她的办公室。

她表情严肃地看着我：“好吧，你现在是学了一些汉字，但你吃过寿司吗？”

”她担心日本接待家庭会给我们吃生鱼配饭，美国人不吃生鱼。

假如我没有准备好要吃寿司，我可能会冒犯对方，甚至会造成国际事件。

几天后，我坐在她在华盛顿办公室的日式地板上，盯着需要首度尝试的寿司。

在那之前我只吃过煮熟的罐头鲑鱼，我甚至不知道生鲑鱼肉不是白色，而是红色。

我吞下寿司时，很想吐——这东西令人作呕。

但我后来在日本再吃寿司时，我已经有所准备，成功吃下不少寿司。

我开始对自己能吃下这么恶心的东西感到自豪。

没过多久，我就发现自己其实很喜欢寿司。

从华盛顿的高中毕业后，我又到中国继续求学两年，然后再在日本学习三年。

我学会了足够的中文和日文，可以应付日常所需，结交朋友，还能阅读报纸(身边要带着字典)。

我爱上了中国和日本的菜肴，并到处品尝美食。

与此同时，美国的情况是，美国人也爱上了寿司。

回首过往，我了解到，我在日本探索寿司的个人经验和美国发现寿司是一致的。

这股潮流从洛杉矶和纽约开始，迅速扎根并蔓延到其他城市。

冒险进取的美国人和我一样，对于自己能吞下与众不同的食物，似乎感到相当自豪。

我旅居东亚多年返回美国时，寿司甚至已经开始出现在美国超市的外带盒里了。

寿司也流传到欧洲部分地区。

我已经逐渐习惯寿司的味道，但我却在多年后才学到更多有关寿司的知识。

我成为作家，这份工作让我进入不同领域。

我撰述包罗万象的主题。

例如，我童年时夏天都在美国东北海岸外一个小岛上度过，那里离加拿大很近，当地主要活动是捕捉龙虾，所以我撰述的其中一个主题就是捕捉龙虾。

那些文章集结成我的第一本书《龙虾的秘密生活》，成为全球自然类书籍的畅销书。

我认为那本书之所以成功，部分原因可由近来的趋势所解释——人类愈来愈有兴趣学习食物来源。

当我开始构思第二本书的主题时，我很想知道，是否有方法可以结合我对食物的新专业知识(尤其是海鲜)和我长久以来对东亚文化的兴趣？

答案显而易见：我应该写本关于寿司的书。

当我开始进行写作时，寿司已经在全球许多地方扎根。

在美国，寿司已经成为一种普遍的烹饪现象，遍布全国各地。

我在日本期间，日本朋友常带我到他们最喜欢的寿司吧用餐，所以我有幸能体验地道的寿司。

但是当我开始研究寿司这个主题时，我发现我对寿司一无所知。

事实上，我很快就发现，不管在哪里，都罕有人了解寿司的起源、文化传统及烹饪秘方，就连很多日本民众也不知道。

幸好有一些学者(多半是日本人)进行了研究，能传授给我们关于寿司的诸多知识。

<<寿司>>

我身为作家，当时所面临的挑战是：如何让这难以理解的寿司知识，令一般读者感到有趣。我的解决方法是采用意想不到的方式：不写造诣精湛的日本师傅的技巧，而把焦点放在一种全新的现象上：年轻的美国人努力掌握(但不一定都会成功)寿司艺术，其中很多人根本没有亚洲背景。

现今，寿司已经成为十足的全球化现象了，其在华文世界的许多地区流传甚速，与深入美欧的速度不相上下。

我希望本书中文读者能和我一样，发现寿司的精彩迷人，希望寿司食材迷人的秘密，以及寿司起源令人惊讶的历史，能让读者寓教于乐。

因为事实上，寿司起源于东南亚，其演进发展是全东亚国家共同遗产的一部分，现在则是全世界共同的遗产。

柯森 2008年1月，纽约

<<寿司>>

内容概要

寿司源自于至少两千年前东南亚的湄公河一带，透过腌制技术保存和食用渔获。

之后寿司即传入中国，再进入日本，并于17世纪成为日本普遍的食物。

材料看似简单的寿司，却有着极为复杂和细致的制作程序，从鱼种的选择、保存的时间、腌制的程序、下刀的方向、米粒的烹调，到握捏寿司的力道和在手掌上停留的时间，处处蕴涵着看不见的深奥学问和技术。

想要真正品尝寿司的鲜美，阅读《寿司：鱼片与醋饭背后四百年的秘密》就是你首要之举，它能增长你的寿司知识，更能提升你对寿司的鉴赏力。

本书不只教你如何正确品味寿司的鲜美，还让你窥见寿司制作背后四百年的秘方，并且教会你如何在寿司店里点菜的实用知识。

作者柯森长年旅居日本，深入理解寿司文化，并曾在捕鱼船上工作，对于海鲜食材有深入的认识。

寿司是个深奥又神秘的世界，作者以初学者为观察视角，带领读者进入寿司的世界，在有趣的情节中穿插寿司食材的料理知识、文化与历史起源。

<<寿司>>

作者简介

郭伟强，1955年生，浙江杭州人，教授、硕士生导师。
曾任杭州大学化学系分析化学教研室副主任、主任、党支部书记。
浙江大学化学系实验中心副主任，浙江大学化学系教学研究中心副主任，兼任中国色谱学会理事，浙江省分析测试协会常务理事，浙江省色谱委员会副主任、秘书长等。
主编《分析化学手册》、
《现代分析测试技术研究与应用》、《浙江省色质谱技术新进展》以及《大学化学基础实验》等书。

[美]柯森，旅居日本三年，日文流利。
柯森曾住在东京的佛寺，也曾在中国研究哲学，并写得一手流利的中文。
由于他过去在缅因州外海的商业捕鱼船工作，对于海鲜有独到的认识。
他曾担任杂志编辑，并获得许多奖项，为《纽约时报》、
《华尔街日报》、《洛杉矶时报》、
《波士顿环球报》、《亚特兰大月刊》撰写各种题材的文章。
他的第一本书《龙虾的秘密生活》，被收录在《美国最佳科学写作选》中。

林婉华，毕业于台湾政治大学英语系、英国华威大学教育研究所，曾从事教育与出版相关工作，目前为自由译者及特约编辑，译有《耶稣谈预言》、
《乳癌》、《麦摩尼地斯·八级阶梯》、《坦伯顿致富金律》等书。

<<寿司>>

书籍目录

- 作者序 從日本傳統到全球化的壽司
- 第一周 开始学习制作寿司
 - 第一章 寿司学校
 - 第二章 爱上吃寿司
 - 第三章 没有霉菌就没有寿司
- 第二周 腐烂的鱼和性别歧视
 - 第四章 海洋的味道
 - 第五章 像酒鬼的呕吐物
 - 第六章 每粒米中的七位神
 - 第七章 进军洛杉矶
 - 第八章 没有女人的寿司世界
 - 第九章 在好莱坞卖寿司
- 第三、四、五周 捏寿司和杀鱼的门道
 - 第十章 为你量身打造的寿司
 - 第十一章 卷寿司的秘密
 - 第十二章 小小寿司的大学问
 - 第十三章 一口接一口
 - 第十四章 教会美国人品鲜鱼
 - 第十五章 寿司吧台秀
 - 第十六章 采买海鲜
 - 第十七章 料理青花鱼
 - 第十八章 美女做的寿司
 - 第十九章 重要的测验
- 第六周 比创意的卷寿司
 - 第二十章 西方的寿司王国
 - 第二十一章 虾的男子气概
 - 第二十二章 料理鱼的技术
 - 第二十三章 沙西米
 - 第二十四章 皮发亮的鱼
 - 第二十五章 卷出创意
 - 第二十六章 班上的一分子
 - 第二十七章 奇思妙想
 - 第二十八章 生吃章鱼
- 第七周 准备上场
 - 第二十九章 和老师道别
 - 第三十章 淡水鲑鱼
 - 第三十一章 鯛：鱼之王样
 - 第三十二章 料理鲷鱼
 - 第三十三章 扁平的比目鱼
 - 第三十四章 往日荣耀
 - 第三十五章 上场服务客人
- 第八周 寿司技艺再精进
- 第九、十周 寿司店的新气象
- 第十一、十二周 毕业了
- 尾声

<<寿司>>

附录一 如何正确吃寿司

附录二 用日语点寿司

<<寿司>>

章节摘录

版权页：从日本传统到全球化的寿司我和很多美国人一样，从小就在住家附近的中国餐厅吃左宗棠鸡，在日本餐厅吃铁板烧。

但除此之外，我对东亚一无所知。

寿司，我甚至都没听说过。

15岁后，我就读于华盛顿一所提供中文课程的学校。

这所学校也提供奖学金供学生到中国和日本求学。

那是80年代中期的事情，这些课程和奖学金都很稀有，因此我觉得自己应该善用它们。

当时我对于东亚还没有什么兴趣，但我仍然申请要学中文。

我学了几个月中文后，申请了学校的奖学金，到日本待一个夏天，修日文课程。

在我前往日本前，负责学校东亚研究课程的女士召唤我到她的办公室。

她表情严肃地看着我：“好吧，你现在是学了一些汉字，但你吃过寿司吗？”

”她担心日本接待家庭会给我们吃生鱼配饭，美国人不吃生鱼。

假如我没有准备好要吃寿司，我可能会冒犯对方，甚至会造成国际事件。

几天后，我坐在她在华盛顿办公室的日式地板上，盯着需要首度尝试的寿司。在那之前我只吃过煮熟的罐头鲔鱼，我甚至不知道生鲔鱼肉不是白色，而是红色。

我吞下寿司时，很想吐——这东西令人作呕。

但我后来在日本再吃寿司时，我已经有所准备，成功吃下不少寿司。

我开始对自己能吃下这么恶心的东西感到自豪。

没过多久，我就发现自己其实很喜欢寿司。

从华盛顿的高中毕业后，我又到中国继续求学两年，然后再在日本学习三年。

我学会了足够的中文和日文，可以应付日常所需，结交朋友，还能阅读报纸（身边要带着字典）。

我爱上了中国和日本的菜肴，并到处品尝美食。

<<寿司>>

媒体关注与评论

让读者和书中寿司学校的学生一起学习，真是个聪明的说故事技巧。

——《纽约时报》书评美食家会找到许多有用的诀窍，加强自己对于寿司的鉴赏……结合了文化洞见和个人故事，作者巧妙地结合了料理和故事情节，非常引人注目。

——《出版人周刊》本书读来乐趣十足，富娱乐性及知识性，有令人信服的角色和迷人的历史故事，全都以轻松、自然的语调诉说。

是绝佳的食物新闻写作。

——著名美食作家卢曼如果你很爱寿司，读了这本书你才知道你之前对寿司的了解还不够，甚至吃法错误了。

——Amazon读者爱莉莎文章中大量穿插补充的食材知识，是本书的特色，米、虾、贝、软体动物皆解说详尽，作者必然做过辛苦的功课。

——日本文化美食作家林嘉翔

<<寿司>>

编辑推荐

《寿司:鱼片与醋饭背后四百年的秘密》：如果你很爱寿司，读了《寿司:鱼片与醋饭背后四百年的秘密》你才知道自己的吃法错误了。

越新鲜的鱼越不美味；坐在寿司吧台才吃得到好料!不要用筷子夹寿司；不要把酱油和山葵搅混在一起!《寿司:鱼片与醋饭背后四百年的秘密》不只教你如何正确吃出寿司的鲜美，还教你如何正确点菜，吃到师傅不公开的菜单!纽约时报书评精选，Amazon读者，热情推荐，2007年美食家世界食谱书大奖，2007年沙革美食指南最佳饮食文化书籍。

<<寿司>>

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:<http://www.tushu007.com>