

# 《築地市場四百年》

## 图书基本信息

书名：《築地市場四百年》

13位ISBN编号：9789864082035

出版时间：2016-10-29

作者：福地享子/ 築地魚市場銀鱗會 築地魚市場銀鱗会

页数：224

译者：周雨枏

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《築地市場四百年》

## 內容概要

發源於江戶初期的魚河岸市集，最初為江戶百姓提供德川幕府所有魚類消費之所在，也就是在此「御用」之名下，孕育出魚河岸人的剛強性格與自傲的身分認同，經過400年的歲月，魚河岸市集在築地更奠定了傳承職人技藝與飲食傳統的「美食聖地」名號，成為傲視全球的第一大魚市場。

在東京灣的環抱之下，每日凌晨在仍沉睡中的摩天樓之間，築地早早便開始騷動了起來：冰櫃漫出的煙霧伴隨機械轟隆鳴聲，經驗老到的買家們神情嚴肅地檢視一條條排列整齊的巨大冷凍鮪魚，而隨後如同豪賭般的拍賣會上，一條動輒日幣數百萬的鮪魚只花數秒就結標，也只有真正的行家才敢下場一決勝負。這就是築地的每日風景之一。

做為東京的廚房，築地市場匯聚了全球最頂級的漁獲，以及隱藏幕後的頂尖漁師、魚販與料理人，數百年間自成一套結合了庶民文化與深奧技藝的文化與傳統，從專用的刀具工藝、處理技術、採購祕訣、謎般的手勢術語、人情習俗、祭典儀式到各種真真假假的傳說，當然，還有無可取代的市場美食，塑造出築地市場的獨特魅力。

從江戶幕府到現代，歷經戰爭、地震、火災等巨變，魚河岸的歷史，是一部讓我們得以窺見日本從舊時代邁入21世紀之間，活生生的生活與文化史。因應時代的需求，魚河岸面臨兩次大規模的搬遷轉移：當年從日本橋到築地，經過了30多年的抗爭；而如今從築地到豐洲，更經過半世紀之久的討論與準備。通過時間與種種考驗建立起的築地品牌，與建立這些品牌的人們，未來將在豐洲市場繼續守護、擦亮這塊招牌。

深入築地近20載的作者福地享子，以第一手的採訪與史料蒐集，透過近400張築地的珍貴照片，從市場的環境變遷、各個角落裡的職人精神、特有風俗、與社會文化的同步脈動……，娓娓細說築地魚河岸的前世今生。在世紀搬遷之際，本書不僅為傳承400年的魚市精神與歷史留下最重要的見證，同時也讓讀者從這些細節記錄中，體會築地市場的深妙滋味。

# 《築地市場四百年》

## 作者簡介

### 福地享子

出生於宮崎縣，日本女子大學畢業。曾任職於婦人畫報社（現名HEARST婦人畫報社），後成為自由編輯及作家。經由認識的主廚介紹，為築地市場水產批發商「濱長」製作給餐廳業者的廣告傳單，自此結下不解之緣，1998年起開始在「濱長」工作。

著有《築地魚市打工的幸福日子》（馬可孛羅出版）、《築地通的壽司全知識：一眼看懂江戶前壽司的旬、味與產地》（麥浩斯出版），現任築地魚市場銀鱗會事務局長。

### 築地魚市場銀鱗會

可謂築地市場中的圖書室，由築地市場的水產批發商組成的自發性文化團體。前身為始於昭和六年的「東京魚市場青年會」，現在則以非營利團體的身分主辦「魚的讀書會」等諸多活動。該事務所透過「銀鱗文庫」針對許多市場和水產相關的書籍及資料進行管理和公開發表。

### 譯者簡介

### 周雨枏

生平無大志，唯食之所趨。

譯有《築地通的壽司全知識：一眼看懂江戶前壽司的旬、味與產地》、《壽司之神全技法：小野二郎的壽司聖經》等。

# 《築地市場四百年》

## 書籍目錄

# 《築地市場四百年》

## 精彩短评

1、难得的史料，但相对于现代的市场照片，过去的历史看着看着就闷了，黑白照片和描述只停留在表面，尽管也详尽了这四百年历史，但我还想知道这四百年有哪些商户是一直都在的，或者那些经历过历史变革的当事人，他们眼中的筑地(故事)又是怎样的。此书即：作者收集了大量的历史照片，对照片进行了描述。反而她描述自己眼中的市场就很真实，难道是四百年太长有代沟？

# 《築地市場四百年》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)