

《乔布斯的厨师》

图书基本信息

书名：《乔布斯的厨师》

13位ISBN编号：9787020111505

出版时间：2015-12

作者：[日] 佐久间俊雄,[日] 日经BP社出版局

页数：236

译者：董海涛

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

《乔布斯的厨师》

内容概要

《乔布斯的厨师》

作者简介

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。

书籍目录

- 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Kindk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

《乔布斯的厨师》

使用新的工具
与众不同
后记

《乔布斯的厨师》

精彩短评

- 1、一个造福后人的匠人时代，一个小人物的传奇，一个美食艺人与硅谷大佬们的精神灵感对悟，就像乔布斯在里面说的一样，“通过桂月这家小店和来店里的入数、人的类别与频率，就可以反映出整个硅谷的经济发展风气”，所以，他一直喜欢坐在店里1号桌，环视整个店里的运营状况。
 - 2、很有趣，一口气读完，绵绵有余味。从容、纯粹的活法真的很幸福
 - 3、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。
 - 4、佐久间俊雄先生在硅谷经营二十六年的寿司宴席料理店的经历最好地诠释了“匠心独运，矢志不渝”。【一道匠心美食，两位传奇人物，三言两语的花絮过往】勾勒出一副打动味蕾的画面。语言看似平实却力道刚好，仔细品读回味会让人心生向往。
 - 5、坚持做最好的自己是在每个行业都能成功的答案
 - 6、值得一读，读的也很快。
以厨师的角度浅谈硅谷的趣事，可能正因为局外人的身份才能看清很多细节吧。
可惜作者谈很多东西都浅尝辄止，意犹未尽。
 - 7、能感受到很深的匠人精神。
 - 8、还是可以一看的。
 - 9、乔布斯可算本书的一部分，更希望它能好好讲述寿司店本身的故事。借乔布斯有点噱头意味。可以一看，有纪录片的感觉。
 - 10、用第一人称口吻写的，真实性强，看到了乔布斯不为人知的一面，很好。
 - 11、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，某一天就会出现在你的眼前。」』
- 12、顶着美食tag的传记书。记录了那个时代硅谷的琐碎故事。
 - 13、别人眼中的乔布斯以及硅谷的大佬们。
 - 14、2016.5.19 一辈子开一家小店也挺有趣的
 - 15、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。
 - 16、提到乔布斯的段落很少啊~略坑
 - 17、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。
 - 18、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。
 - 19、一份坚持了几十年的日式餐馆总能让人联想到工匠精神.一个厨师的视角观察硅谷...
 - 20、更多的讲述店主关于寿司创业的故事，以及店主对于其创业路程的个人想法，其中也介绍了一些关于经营餐饮的心得，以及不多篇幅在席间遇到乔布斯的只言片语，断断续续的回忆，包括也回忆到了互联网泡沫破灭前后的景象。
 - 21、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#
 - 22、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
 - 23、一个开寿司店的厨师，讲述在硅谷开店的经历。非常质朴简单的语言，从一个小小的寿司店，看到了硅谷的波澜壮阔。虽然很质朴简单，但是读起来还蛮有趣味的。两日看完，单位图书馆借的。希望从此开始好好看书的日子。
 - 24、大概跟食物厨房有关的东西，目光就会多停留些时间
 - 25、关于乔布斯的一些故事。语言朴实，日本职业料理人的创业口述史，因为在硅谷，也因为乔布

《乔布斯的厨师》

斯，便有了几分传奇色彩。

1、46年前，出生于日本福岛县的佐久间俊雄做出了他人生的第一个决定：放弃升学，直接到社会上谋生。原因有二，自认不是学习的料，以及出于减轻家庭经济负担的考虑。因此，他初中一毕业便进入一家寿司店做了学徒。没错，这是一个不折不扣的日本屌丝。然而16年后的1985年，这个屌丝在美国的硅谷开起了自己的寿司店，自此与苹果公司的创始人史蒂夫乔布斯结下了不解之缘，甚至被称之为继日本禅师乙川弘文和索尼创始人盛田昭夫之后，影响乔布斯的第三位日本人。这是一个小人物的传奇。乔布斯非常喜欢佐久间的寿司，他如此经常地光顾，以至于店里的“1号位”几乎成为了乔布斯的专座。当然，吸引乔布斯的不仅仅是美味的日本寿司，而是两个人之间因秉性相通而形成的天然默契：专注，简单和匠人心态。2011年的11月，佐久间为自己在硅谷26年的经营生涯落下了帷幕。26年来，他践行着自己的经营和人生哲学：专注，只提供寿司；坚守初心，永远追求原汁原味的寿司，拒绝迎合潮流；他谦逊淡然，从没有改变世界的雄心，只是在三尺柜台里本分劳作，默默观察。而正是这样的“活法”，使佐久间真正做到了提升自己，改变世界。佐久间开店之初的八十年代，寿司并不为当地人所熟悉，大多数人误解为日本料理的一道凉菜，甚至有人指着橱窗里的寿司样品发问，“这是candy吗？”。正是在佐久间这样的日本料理匠人的努力下，从普通市民到IT大佬中，吃寿司已然成为了一种风尚，sushi（日文寿司的发音）一词也载入了英语词典。因此，当1987年迈克尔道格拉斯主演的电影《致命诱惑（Fatal Attraction）》中首次出现日本寿司的场景时，佐久间不禁感慨万分。

2011年11月，佐久间接受乔布斯的邀请出任苹果公司亚洲美食中心的主厨。而此时，乔布斯已永远的离开了苹果。是巧合，是宿命？不得而知。唯一知道的，是两个人的缘分在不同维度里得以延续。

《乔布斯的厨师》是一本不普通的普通人的回忆录，是佐久间与硅谷的26年的缩影，以平实流畅的语言忠实记录了从三尺柜台向外看到的硅谷的风景与世相。你可以通过佐久间的双眼，看到一个离开聚光灯的乔布斯，一个为人父的乔布斯，一个为人夫的乔布斯。当然，还包括了发迹前的一干IT和VC届大佬的众生相。读此书的感觉，时而会心，时而凄然，时而感慨，绝不会平淡。2013年12月4日，联合国教科文组织4日将日本料理——“和食”列为世界非物质文化遗产。无疑地，这要归功于无数日本料理人固守本分兢兢业业的劳作。佐久间也可以无愧地说，也有我一份。产品是外在的形，背后即是乔布斯的无人出其右的精神魅力。能够感知这一点，大概就是苹果铁粉与普通电子产品消费者的区别吧。有其形，得其质，果粉加油！

2、（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，如果多问一句，“你知道乔布斯的厨师吗？”我相信很多人都会皱眉抿嘴，一脸茫然。《乔布斯的厨师》一书或许能揭开一段跨界的友谊，相惜的情分。佐久间俊雄，这位在硅谷经营日本料理店26年的厨师，却有着关于乔布斯的“记忆珍藏”。我想俊雄写作此书，正如缓缓斟出了旧藏美酒：既有对创业年华的醇香回顾，也有对过往顾客的品人读赏，更有对乔布斯的相交点滴。作者以《乔布斯的厨师》之名却写就了“俊雄眼中的乔布斯”。或许，这正表明了俊雄的行事风格：谦逊、退隐，带着日本静观的美学智慧。他很少自述，只是以己观人，用一个个场景闪回，温暖的慢镜头记录下乔布斯的用餐瞬间。私人时间往往无拘无束，饭桌之上常常显露性情。我们很庆幸：俊雄是位日本厨师，乔布斯恰是日本文化爱好者，他们因食结缘，以味悟道，让我们感受到素净的相遇，繁盛的友谊。寿司店自有不可思议处：能与顾客面对面接触，厨师与顾客的距离只是隔着一个柜台。正是在柜台内，俊雄进行着他三十多年的“定点观察”。定点观察就是一个巧妙而低调的叙述口吻，一种难含情感的默默凝视，它将“我”的故事与顾客的过往交织。也许正因为俊雄纯一的静观，极简的守拙，初心的护持，对乔布斯产生了精神和味道的吸引。食物具有了品性，味道铭刻着思想，或许正是此书难得的悟见。俊雄与乔布斯，之所以能够超越店主和顾客的关系，在于他们实现了价值认同与理念共通。俊雄喜欢“一人即所有人”这句话。因为它蕴含了琐碎即是整全，当下即是未来的人生哲学。这不也是“一花一世界”的禅宗智慧吗？平凡的细节决定伟大的终点，偶然的相遇累积为必然的成果。“每一位顾客身后可能会有数千，数万名顾客，某一天就会出现在你的眼前。”看重属于未来的隐形顾客，想必也是一切成功经营者的智慧所在。它暗合了乔布斯的人生信条“把生命中的点点滴滴串联起来。”俊雄的文字空淡如水，你甚至会觉得大有梵净之感。然而，素练并非寡味，他有识人的圆融，观察的纤微。也许只有日本男人，才会有如此繁复的细腻直感。他深知在硅谷，通过服装和点餐来判断顾客经济条件的愚蠢

《乔布斯的厨师》

肤浅。乔布斯的“出场记录”就是明证：“来取寿司的史蒂夫穿着T恤和皱巴巴的茶色短裤，还有一双橡胶拖鞋”。让乔布斯回归用餐时的史蒂夫，正是俊雄落笔的妙处。书中乔布斯也要预约寿司，预订座位，提前等候。作为丈夫，他为夫人的生日反复设计，精心策划，尽显细心的男性魅力。他会用“微笑的拒绝”表示对食物的挑剔，可爱的固执。见微知著，一叶知秋或许是俊雄高明之处。从亲力亲为的行事风格，作者会联想到作为乔布斯的员工并不好过。然而疾病却能改变性格。俊雄明显感受到乔布斯身上的某种“改变”。当乔布斯将严格化为一种习惯时，对他人绝不会轻易赞赏。他也许从来就不是一个典型的美国人，用夸张的语气大声叫好。患病却让他主动倾诉，显示出节制的温柔。他会难以抑制地在寿司店里热情进行他的“新品发布”。陪女儿，儿子用餐的场景，又浸透着一个患病父亲的深情寄托与眷恋不舍。惺惺相惜，相互敬重，是全书最凝炼的情感。俊雄欣赏史蒂夫的言出必行，将想法必然实现的意志。永远把不可思议变为现实，正是一位天生决策者的执行力。乔布斯也深受俊雄日本智慧的影响：当用一生力只做一件事，那种素净执念就是静观之道，那种朴拙守成也是禅的空明。这绝不仅是所谓的“匠人精神”，因为他的技艺始终追求道的境界，生命的繁盛。欢迎关注我的微信公众号：书语云中君

3、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，具有纪实性，很有意思。而且一位仅有初中毕业文凭的人竟然能过这样充实的生活，我对他的创业之路很是羡慕，同时也不得不让人思考一些问题，这个人如果生活在中国恐怕就没有这个运气喽。不说别的，几场政治运动就够他几起几落的，哪能顺顺当当做生意呢。这本书从很多方面都令我唏嘘。不信您也读读看吧！

4、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的语言把自己多年来积攒的经验和读者分享。这本书之所以获得了广泛的关注，毫无疑问的是，“乔布斯”三个字出现在书名中起了很大的作用。作者在书中确实回忆了乔布斯作为一名普通的客人，来店里享用日本料理时发生的故事，但是也有很多是作者自己的经历和经验，严格来讲，与乔布斯并无太大关系。

《乔布斯的厨师》

章节试读

1、《乔布斯的厨师》的笔记-第4页

“你现在正在做的事情会与人生某一阶段串联起来，开花结果。虽然我们不可能在预见未来的基础上把点与点串联起来，但在回顾人生的时候却能将这点点滴滴串联起来。”

2、《乔布斯的厨师》的笔记-第204页

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。

《乔布斯的厨师》

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