

木口爺爺的壽司

作者／鄭明淑 繪者／鞠雪姬
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



木口爺爺的壽司

作者／鄭明淑 繪者／鞠雪姬
監修／梁香子 譯者／曹玉絢



作者 **鄭明淑** (Myeong-Suk Jeong)

在澳洲擔任記者時期，足跡曾遍及世界各地，並著有詩、童話與繪本。現正致力為童話作家團體從事有關歷史、藝術、科學和地理等方面，讀來扣人心弦又趣味橫生的繪本創作。

在撰寫《木口爺爺的壽司》的過程中，對日本了解得愈深，愈覺得是個非常有趣的國家。

繪者 **鞠雪姬** (Seol-Hui Guk)

大學主修西洋畫，曾參加2007年「吃掉故事的紙張」和2011年「Grow out」等展示會。最大的心願就是為熱愛動物和繪畫的孩子們繪製圖畫。

監修 **梁香子**

高麗大學環境科學研究所食品加工學碩士班畢業，曾任信興大學飯店烹飪系和日本川口藝術學校客座教授。現任瑞靖大學飯店烹飪系兼任教授、中國山東旅遊學院、青島酒店管理學院及商學院客座教授，並以世界飲食文化研究院理事長與農林水產食品部韓食全球化研討會委員身分，成為國內外飲食研究的先驅。此外，還同時經營飲食和食品調理師養成機構「梁香子食物&調理學院」，致力於培養後輩人才。

譯者 **曹玉絢**

政治大學中文系畢業，曾任出版社編輯，現專事韓文著作翻譯。譯有《想飛的母雞》、《白雲麵包》、《小學生必修學院》、《成功孩子必讀世界偉人傳記》、《少年科學偵探CSI》等系列叢書。

愛Cook

木口爺爺的壽司



2013年7月初版

定價：新臺幣320元

有著作權・翻印必究

Printed in Taiwan.

著	者	鄭	明	淑
繪	者	鞠	雪	姬
譯	者	曹	玉	絢
發行人		林	載	爵

出版者 聯經出版事業股份有限公司
地址 台北市基隆路一段180號4樓
編輯部地址 台北市基隆路一段180號4樓
叢書主編電話 (02) 87876242 轉 213
台北聯經書房：台北市新生南路三段94號
電話：(02) 23620308
台中分公司：台中市健行路321號1樓
暨門市電話：(04) 22371234 ext. 5
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：(02) 23620308
印刷者 文聯彩色製版印刷有限公司
總經銷 聯合發行股份有限公司
發行所 新北市新店區寶橋路235巷6弄6號2樓
電話：(02) 29178022

叢書主編	黃	惠	鈴
編輯	張	倍	菁
整體設計	freelancerstudio		

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

本書如有缺頁，破損，倒裝請寄回台北聯經書房更換。 ISBN 978-957-08-4211-1 (精裝)
聯經網址：www.linkingbooks.com.tw
電子信箱：linking@udngroup.com

Copyright © Yeowon Media Co., Ltd., 2011
This Complex Chinese edition is published
by arrangement with Yeowon Media Co., Ltd.,
through The ChoiceMaker Korea Co.

木口爺爺的壽司

作者／鄭明淑 繪者／鞠雪姬
監修／梁香子 譯者／曹玉絢







「大家好！」

我是住在北海道的狐狸，

你瞧我手上拿的是什麼呢？

答案是「飯糰」。看起來是不是很好吃？

這些都是木口爺爺做的。

木口爺爺是壽司店老闆，

不知道他用了什麼魔法，做出來的壽司美味極了。

現在就讓我來告訴大家，我和木口爺爺之間的故事吧！



我喜歡吃新鮮的魚和鳥蛋，
更喜歡站在山坡上，欣賞村莊美麗的景色。
不過，村子裡有一間非常神奇的店，
無論何時，都可以看見排隊的人潮，
而每一個離開店的人，總是笑著說：
「還是木口的壽司最好吃！」
我實在很好奇壽司的味道，
所以決定到木口的店瞧一瞧。



日本代表性食物——壽司

壽司源自於古代東南亞與中國等地，當時的人們為了儲藏鮮魚，發展出先以醋醃製魚類，而後食用的習慣，後來傳至日本，經過不斷改良而成。早期是將洗淨的魚肉和米飯，一起放在撒著鹽的板上，並以石頭重壓在最上層，等待發酵後再行食用。隨著時間的推移，逐漸演變為現今先將米飯和醋拌勻，用手捏成糰狀後，再放上各種食材的日式壽司。



在所有顧客都已離開的夜晚，我來到木口的店，
輕輕推開店門，聽到掛在門上的小鈴鐺響起「叮鈴、叮鈴」的聲響。
一位白髮爺爺看到我，露出驚訝的表情，
我確定他就是木口爺爺沒錯。
我將收集到的橡實全部拿出來，
「木口爺爺，這些橡實都給你，請給我壽司。」
但木口爺爺卻雙手環胸，搖了搖頭。
「狐狸啊，這裡不收橡實喔。」
「可是，我很想吃壽司。」
木口爺爺想了一下，對我說：
「你若能找到最好的泉水，我就請你吃壽司。」



喜歡狐狸的日本人

從前的日本人，將自然和動物視作神祇一樣崇拜，其中狐狸不僅被神化為「穀物之神」，經常出現在日本古老傳說中，同時也被視為是既可愛機智，又能帶來五穀豐收的動物。

最好的泉水？這太簡單了。

「就是這裡，這裡的泉水非常清新甘甜。」

我帶他來到隱藏在深谷中的水泉，

木口爺爺裝了滿滿一桶泉水。

「一定要用最好的米和水，才能做出最好吃的壽司。」

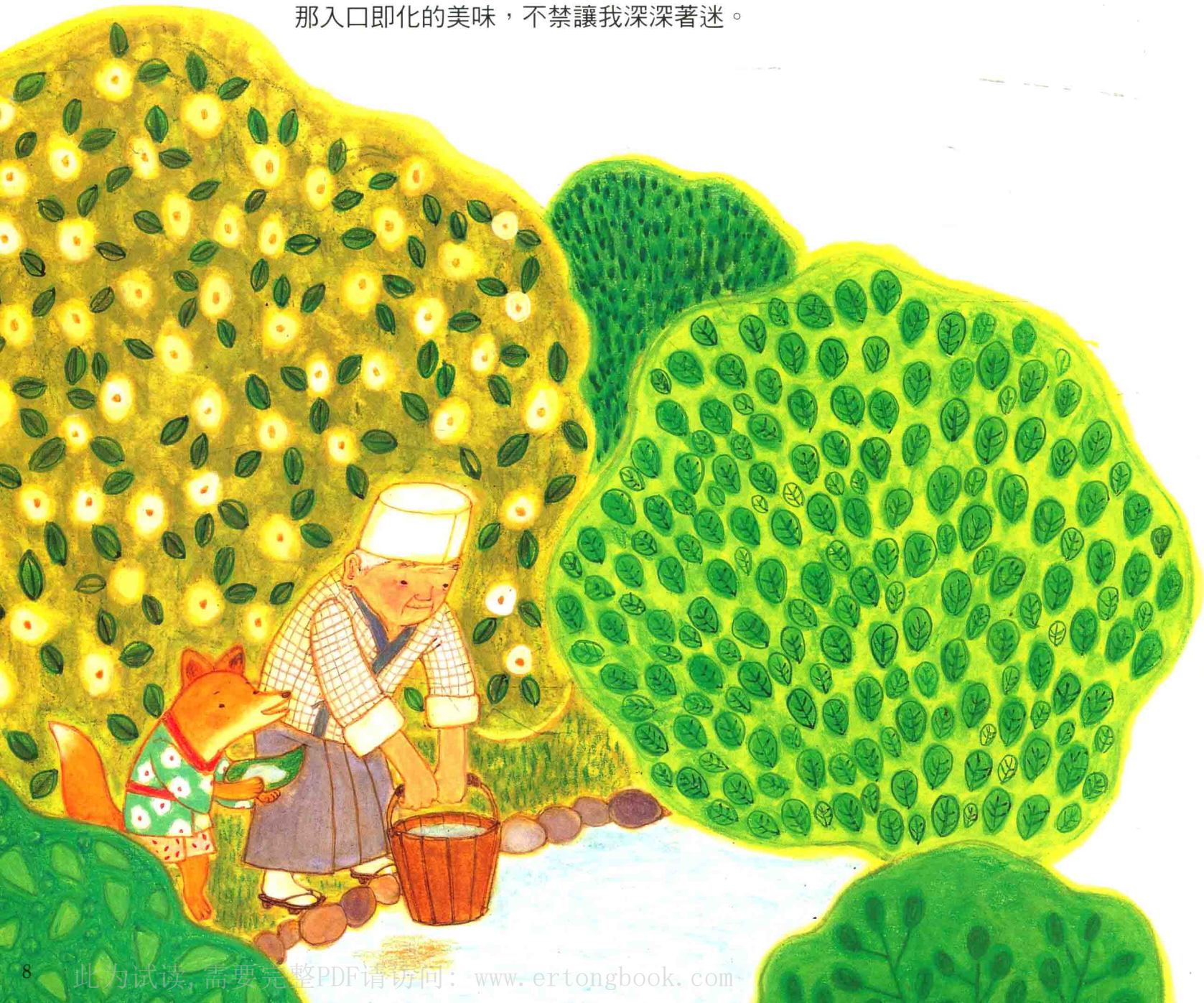
我就用這泉水煮飯，做很棒的壽司請你吃吧！」

木口爺爺把用泉水煮好的飯，做成了壽司，

我將鮪魚腹肉壽司放入口中。

「啊！原來這就是壽司！」

那入口即化的美味，不禁讓我深深著迷。









隔天晚上，我又來到壽司店，
木口爺爺很高興的歡迎我。

「狐狸啊，今天又是來吃壽司的嗎？」

如果你能找到最新鮮的山葵，我就請你吃壽司。」

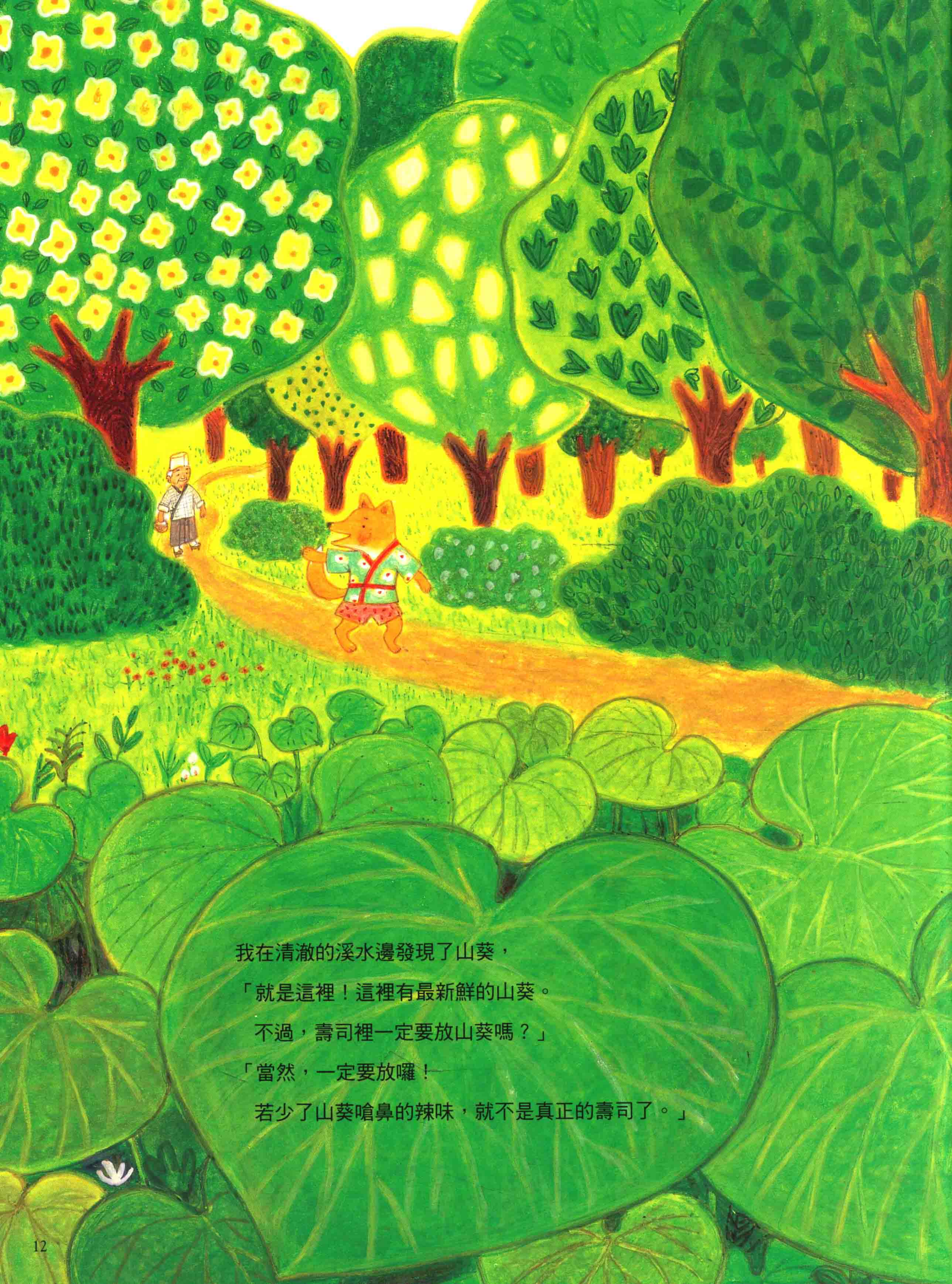
我聽到木口爺爺的話，不禁嚇了一跳，
因為山葵的辣味會嗆得人眼淚直流。

不過，若能交換木口爺爺的壽司，又有什麼關係！

我立刻走進森林中，開始尋找最新鮮的山葵。

山葵與日本料理

大部分日本料理的味道都極為清淡，但有時也會加入山葵、柚子、生薑等味道強烈的香料。尤其是嗆鼻的山葵，一定會出現在生魚片、壽司、麵類等日本人愛吃的料理中。新鮮的山葵不僅可以防止壽司腐壞，更可提升生魚片的美味。



我在清澈的溪水邊發現了山葵，

「就是這裡！這裡有最新鮮的山葵。」

不過，壽司裡一定要放山葵嗎？」

「當然，一定要放囉！——

若少了山葵嗆鼻的辣味，就不是真正的壽司了。」

木口爺爺把山葵洗淨後，磨成細泥，
又將磨碎的山葵抹在魚肉和米飯之間。

「啊！雖然辣得眼淚直流，但真好吃！」
那辛香的山葵、新鮮的鮭魚和比目魚，再加上彈牙的飯粒，
木口爺爺的壽司果然美味無比。
然後再搭配熱騰騰的綠茶，整個胃都暖起來了。



壽司與茶

吃壽司時，不時喝幾口熱騰騰的綠茶，可消除口中殘留的魚腥味和油膩感。
臺灣人通常會將茶葉直接泡來喝，而日本人常喝的抹茶，則是把蒸過的茶葉
烘乾後，磨成粉狀，再加水沖泡飲用。

