

日本寿司文化探究

王梦杨

(郑州大学, 河南省、郑州市, 450000)

摘要: 寿司既是晚宴酒席中的珍馐佳肴, 也是方便美味的风味小吃。它是日本极具代表性的美食之一, 历史悠久, 因此形成了独具特色的寿司文化。本文就以寿司文化为主要内容, 介绍寿司的历史、分类、影响和在日本流行的原因。

关键词: 寿司文化; 日本; 历史; 原因; 影响

中图分类号: G1

文献标识码: A

从古至今, 日本都是善于学习的民族, 也勇于将外来文化与本国文化相结合。日本现在所拥有的特色文化大多是通过吸收、选择和融合外来文化, 最后形成自己独特的文化特点。¹寿司就是其吸收别国文化后形成的独特美食, 后又不断走向世界。寿司作为日本饮食的代表, 有着美丽的外形、精致的摆盘, 日本人也用精湛的技术保留了食物最原始的味道。在漫长的发展中, 寿司的制作技术不断进步, 现在的寿司不但好吃、让人赏心悦目, 而且拥有了更多情感情怀。现在, 寿司已经传播到世界各地, 受到了全世界人民的欢迎和喜爱, 成为一道世界美食。

一、寿司的历史

(一) 寿司的起源

日本寿司和我国的联系十分密切。关于寿司的起源, 现在普遍的观点是可以追溯到我国的东汉时期。当时在我国的沿海地带, 天气潮湿, 食物易变质。人们为了获取珍贵的蛋白质, 就发明了把鱼肉放在盐渍中的储存方法。这样的保存方法有利于肉类的储存, 和现在的腌菜道理一样。在后来的发展中, 有的人又将米饭制作成为饭团, 然后和那些储存在盐渍里的米饭一起食用, 具有很强的便捷性。米饭的自然发酵和盐渍中储存的鱼肉的结合, 形成了别有一番风味的美味。无论是原材料还是制作方法都十分适合沿海地带的渔民, 因此在渔民中相当流行。

地理因素的影响, 日本是一个爱吃米饭的国家。这种饭团的制作方式在公元七百年前后流传到了日本, 也就是现代寿司的起源和前身。到了江户时期, 日本人独特的米饭逐渐演变为早期的寿司。米饭最初也是通过自然发酵而成的, 而后来为了节省时间便在里面加入了醋。关于饭团里面所加的食材, 主要是与日本具体地区的特产紧密相连。

¹ 马红: 《从寿司看日本饮食文化》, 《青春岁月》2020年第26期, 第449页。

（二） 寿司的语源

寿司的语源也与中国有着深厚的渊源。在日语中，“寿司”只是读音，意思是醋饭。“寿司”还有“鮓”和“鮓”的写法。现在，在日本一些有名的寿司料理店，招牌上依然使用的是“鮓”和“鮓”以示古雅，如纪录片《寿司之神》小野二郎的寿司料理店。“鮓”和“鮓”这两个字起源都是中国的古典书籍。

“鮓”这个字最先出现于公元前三至四世纪的中国辞典《尔雅·释器》，其中记载“肉谓之羹，鱼谓之鮓。”意指肉酱叫羹，而搅碎的肉肉叫鮓。寿司的另一写法“鮓”出现在五百多年后，公元二世纪中国汉朝的另一本辞典。刘熙的《释名·卷二·释饮食第十三》中记载“鮓滓也，以盐米酿之加菹，熟而食之也。”意指鮓滓是种用盐、米等腌制，让鱼肉发酵后剁碎，煮熟后进食。²从这两个汉字我们可以发现虽然寿司在不断发展，但它的本质东西一直在传承。这两个汉字在我们当今的生活中已经难见踪影了。日本关东地区如东京多使用“鮓”字，关西地区如大阪、奈良等则多用“鮓”字，存在地区差异。隋唐时代，我国在世界上无论是经济还是文化都属于领先地位，因此吸引了很多国家来我国交流学习，如日本的遣唐使。“鮓”和“鮓”便是在隋唐时代随留学僧东传到日本的。

二、 日本寿司的种类

在专门的寿司店我们可以发现有形态各异、做法不同的寿司。寿司有着悠久的发展历史，为了适应人们的需求，如今它的种类已经非常丰富。我们按照不同的分类标准可以将其分为不同的种类。按常见形态可分为握寿司、炙寿司、押寿司、散寿司和旋转寿司等；按其制作方法的不同，主要可分为生、熟寿司、压寿司、握寿司、散寿司、棒寿司、卷寿司、鲫鱼寿司等等，熟寿司是日本寿司中最具传统制作特色的寿司，具有上千年的历史，它的原材料为腌制成熟或半成熟的海鲜和米饭。生寿司顾名思义，它的原材料之一为生鲜海产品，始自一世纪初的江户城下町；按地域分布可分为三类：粥鮓、下鮓、酒鮓；按派别可分为江户派和关西派。

关于握寿司的起源在日本早已有了定论。据说是在江户时代的延宝年间，京都的医生松本善甫把各种海鲜用醋泡上一夜，然后和米饭攥在一起吃。可以说这是当时对食物保鲜的一种新的尝试。在那之后经过了一百五十年，住在江户城的一位名叫华屋与兵卫的人于文政六年简化了寿司的做法和吃法，把米饭和用醋泡过的海鲜攥在一起，把它命名为“与兵卫寿司”进行出售。这就是现在的握寿司的原型。一般在日本，如果不加额外说明的话，通常我们说的寿司料理，基本指的就是握寿司，也叫江户前寿司。卷寿司如名字一样，把紫菜铺在竹帘上，再铺一层浸醋米饭，随后可以在中间加上喜欢的新鲜配菜，然后切成段。卷寿司是我们在家可以自己做，且经常吃到的寿司，小小一块却口感丰富，十分美味。押寿司又叫“箱

² 胡佳：《从寿司来看日本人的“和思想”》，《青年文学家》2015年第30期，第191页。

寿司”或“箱押寿司”，主要流行于日本关西，顾名思义是用押箱制作而成，押出来的寿司呈方形，外观规整精致。制作时会先将配料铺在箱最底层，再放上米饭，或是一层层叠加其他喜欢的食材，轻微用力将盖子压下，最后用刀切成一口大小的方块。箱寿司的制作时间缩短了不少，可压制过程还是需要较长的时间，因此被人戏称为“慢性子”派。散寿司就是将寿司打散，米、菜、鱼肉一起放到大碗中食用，现在在日本较多被作为宴请客人的佳肴，食材全都可自己选择搭配，可以满足客人需求。散寿司对刀工、卷工的要求较低，因此非常适合在家里自己制作。有的地方是米饭上放入食材就可以了，有些地方则流行将米饭和食材拌起来吃。米饭上直接放入食材和盖浇饭相似，将米饭和食材拌起来与现在流行的拌饭相似。

三、日本寿司的特点

寿司作为日本美食的重要代表，其色香味俱全，追求色彩和形态的赏心悦目。寿司的制作和吃法也非常特别。除此之外，对食器和就餐环境也十分讲究。透过寿司料理，我们还可以看到相应的日本文化。日本饮食主张将味觉和文化两者相互结合。

（一）味道鲜美

日本是一个岛国，四面临海，气候温和，水资源丰富，为人们提供了丰富的食物资源。日本在食品的烹调方式上，食材选取多样，烹饪方法简单，提倡保证食物的原汁原味，减少调料的使用，口味比较清淡。寿司的特点之一就是生鲜海味。生鲜海味可以最大程度的保证食品的新鲜度。因各种海鲜都是直接生食，所以对海鲜的新鲜程度及卫生要求极高，以此来保证食物的口感质量。无论是食材的选取、食品的制作和储藏，日本人们都是尽量保证食品的新鲜度。人们也都尽可能选择当天制作当天食用，基本没有让食品过夜的习惯。³

（二）外形精美

不同国家对食物的追求有所差异。日本寿司除了追求味道鲜美，也要求外形精美。日本美食是能够通过五官来进行观赏品尝的事物，有着很强的艺术性和观赏性，充满美感，让人在还没等到品尝时就先被食物的美所吸引。每一块寿司，都像一个精雕细刻别具匠心的工艺品。《寿司之神》就充分说明了把寿司这个东西做好需要精湛的技术和匠人精神。在外观上，寿司因其选用食材不同，色泽多样，外观造型也各异。以卷寿司为例，卷寿司的食材多是米饭、黄瓜、腌萝卜或是胡萝卜、蟹肉棒，最外围的黑色、中间白色、最里层绿色、黄色或是红色，颜色丰富。⁴寿司的摆盘也十分讲究。小小的寿司摆盘也藏着不少的学问。摆盘就像画画，画中整体颜色搭配的好，整幅画看起来才会夺人眼球，寿司也一样，要按照

³ 胡佳：《从寿司来看日本人的“和思想”》，《青年文学家》2015年第30期，第191页。

⁴ 王晋：《就寿司论日本饮食文化特征》，《文学界(理论版)》2013年第1期，第450-451页。

寿司颜色的渐变顺序来进行装盘，摆放得体的寿司更会让食客们食欲大增。在某种意义上，日本寿司的外形和摆盘，也传达出了日本人民的审美特点。

（三） 吃法特别

一般我们在餐厅吃饭，都是厨师做好之后，由服务员端到我们的面前。而在传统的寿司店，寿司师傅都是在食客们面前有条不紊地制作寿司，然后将做好的寿司第一时间呈现到食客们面前，给食客们提供最佳的时间品尝美味的寿司。吃寿司有特定的顺序也有“十秒钟规则”。在吃寿司时要先从先从鲷鱼、比目鱼等的白身鱼开始吃，到青色的青花鱼等；然后再到赤身，如三文鱼、金枪鱼腩等油脂丰厚、口感浓郁的鱼类；接着像海胆这样的贝类。最后再吃鸡蛋卷等各类寿司。味道由轻到重，同时避免各种食材味道的相互影响。寿司料理店有一个“十秒钟规则”。寿司料理店的师傅把寿司做好放在我们面前，如果过了十秒还没有吃，就形同放弃，别人就可以把它吃了。寿司刚做好的时候最好，不应聊天喝酒迟迟不吃，这不符合就餐礼仪，是失礼的表现。料理是活的东西，它有灵魂。吃寿司时我们可以用筷子夹，也可以直接用手拿着放到嘴里。在吃寿司时要搭配酱油和芥末。在蘸酱油时，为防止米饭粘到酱油而导致整个寿司散落开，食用不方便，要把生鱼那一面蘸酱油。一般在制作寿司时都会加入芥末，所以食用时直接沾蘸酱油就可以吃了。如果寿司没有加入芥末，我们也最好不要把芥末和酱油混在一起，而应该分着蘸，防止串味。寿司一般是小小的一块，所以最好能一口吃掉的，让各种食材同时在嘴巴里，感受到食材的鲜美。

（四） 食器讲究

日本人对于食器非常讲究，在日本，比较高级的餐厅在餐具的使用方面都非常注意，会根据季节、环境摆放相对应颜色、造型的餐具。在食用寿司时，有各种材质不同的食器，如瓷器、木器以及漆器，实用性非常高，同时又具有很高的艺术性，能够给就餐人员带来美的感受。⁵食器的形状千奇百怪，有八角形、瓜果形、叶片形、舟船形等。色彩简洁素雅，多为土黄、黄绿、土黑、石青等颜色。讲究淳朴自然、古色古香。在追求食器之外，也追求就餐环境。通常寿司店的就餐环境非常安静，背景音乐多是一些清新优雅的传统音乐。讲究窗明几净且与自然和谐，让人感到内心的放松，精神的欢愉和舒畅。

四、 原因探讨

寿司起源于中国，但后流传到日本，在日本发扬光大且不断改进流传至今。寿司在日本流行并可以根植于日本是多方面原因造就的。

（一） 地理因素

⁵ 王晋：《就寿司论日本饮食文化特征》，《文学界(理论版)》2013年第1期，第450-451页。

1. 地理限制

日本自古地少人多,且地形多山,对于农业而言,适合耕种的土地面积狭小,生产成本低,日常农产品多为依赖外国进口。除了稻米之外,日本很多农产品多不能自给。除此之外,日本物资匮乏,日本人吃饭尽可能少的使用油,现在依旧如此。这样的地理条件为日本有些方面的发展带来了限制,但却同时促进了寿司在日本的发展与流行。

2. 地理优势

日本寿司的食材种类十分丰富,但其中最为重要的是水稻和海鲜。日本的地理位置为这两者生长提高了良好的环境。

从纬度位置上看,日本地处温带和亚热带。地处这两个气候带所形成的气候温和、四季分明。从海陆位置上看,日本位于太平洋西岸,亚欧大陆东岸,世界上最大的大洲与世界上最大的大洋在此形成了强烈的海陆热力性质差异。因此,日本属于典型的季风气候。夏季风从太平洋海域带来降水,即使冬季也有日本海为冬季风增温增湿。此外,日本还受到洋流的影响,因此四季分明、降水充沛。⁶得天独厚的气候条件下,有利于水稻的生长,因此种出来的大米十分美味。

众所周知,日本是一个岛国,四面临海,水资源丰富,整个土地被海洋所包围着,它的海岸线十分复杂,全长可达三万公里。西部日本海一侧多悬崖峭壁,港口稀少,东部太平洋一侧多入海口,形成许多天然良港。从洋流看,在东部太平洋一侧从南到北均被日本暖流环绕、东北部形成千岛寒流,西部日本海一侧是对马暖流和曼里寒流。寒流和暖流适合不同种类的鱼类生存繁殖。金枪鱼等鱼类多停留在暖流,寒流更适合鳕鱼等鱼类停留,在寒流和暖流交汇处鱼类资源则更为丰富,成为天然渔场。从另一方面看,生物从开始生长就需要营养,需要食物。营养成分在海中都溶解成盐的形式存在,这种盐被称为营养盐,是海水的重要特征之一。营养盐或由河流卷入大海或沉积在深层海底。当海面的海水被风吹开,海底的海水因此浮出海面,该处海面的营养盐变得非常丰富。在营养盐丰富的海域,浮游植物吸收太阳光线,生长繁殖。然后以浮游植物为食的浮游动物数量开始增加。以浮游动物为食的小鱼、大鱼的数量也开始增加。鱼类的卵较轻,因此会浮游在海面,容易被以浮游生物为食的鱼类吃掉,所以,鱼类会利用洋流的运动巧妙的在大海中巡回。⁷

总体来说,日本地理位置包括气候、地形和洋流等都为寿司这一美食的形成和发展奠定了坚实的基础。

(二) 人文因素

日本料理的厨师很多都是从学徒开始慢慢培养的,要成为一位出色的寿司职人,要经过古话“烧饭3年握寿司8年”的洗礼,必须要修行10年左右。在此之前,他们要学会高难度的烹饪技术,还要掌握可以握出美味寿司的方法,还要练就海鲜市场上评判生鲜鱼类的火

⁶ 刘惟筱:《寿司的地理味道》,《环球人文地理》2014年第8期,第115页。

⁷ 刘惟筱:《寿司的地理味道》,《环球人文地理》2014年第8期,第115页。

眼金睛，各种鱼类的不同美味时节也要了熟于心，比如在某种鱼油脂最肥美的时候，要薄切等等的知识及经验、技术。有时候一项技能就要练习两三年。从《寿司之神》的主人公小野二郎对自己学徒的培养我们就可以看出来。这样的寿司师傅做出来的寿司很难不好吃、不受欢迎。

日本人制作寿司对各个方面都有严格的要求。首先是寿司师傅要为男性，不可以是女性。这一方面是因为日本为传统的男权社会，对女性存在一定的偏见，例如在工作中女性和男性的待遇差异、女性不能参加一些传统活动等。另一方面就是因为寿司对温度有严格要求，女性体温比男性稍稍高一点点，日本人认为女性制作寿司容易破坏食材的新鲜度，不如男性制作的好吃，所以饭店中寿司都是男性来制作。当然，在家庭中女性制作寿司也没这么多讲究。做寿司时，蒸米饭也十分讲究，大米的用量，清水和米醋的比例，都费尽心思做到精确。在鱼肉造型方面，会有精于刀工的师傅认真打造，鱼肉的厚薄，长度宽度都有讲究，并且调料也尽量自制。

寿司店不仅要给食客提供美味的寿司，也要提供人文关怀。一般寿司店的寿司师傅一边要负责制作美食，为顾客呈现最美味的寿司，一边还要与顾客交流聊天，记住客人的名字职业以及他的喜好，比如喜欢哪种寿司、喜欢吃哪种小菜、喜欢喝哪种酒，喜欢坐在什么位置等，为客人提供更好的服务。

这些看似微不足道的地方，都是促进寿司在日本流行并根植日本的重要原因。

（三） 其他原因

1. 技术支持

要追求寿司的鲜美，就要在做好后及时食用。这样的时间限制不利于寿司的发展，而冷冻技术的进步恰恰解决了这一问题，为寿司业的发展扩大了空间。冷冻寿司的问世，给人们的生活带来了实惠和方便，就像吃泡面一样省时省力。寿司食材多样且多大米，营养丰富。无论是我们在夜晚突然肚子饿的时候，还是家里突然来客人的时候，冷冻寿司都会助我们一臂之力。

2. 自身优势

日本人十分注重饮食健康，他们可以一直吃新鲜的鱼。寿司与薯片或高热量汉堡等垃圾食品相比，它是一种健康且营养的食品，没有任何罪恶感，并且有时候吃寿司比在日本超市买生鱼还划算。日本寿司的流行，也离不开寿司海苔的功劳，由于海苔富含丰富的钙、维生素B族、膳食纤维等营养，是全世界公认的健康食品，因此添加海苔的寿司也给人留下健康、低脂的印象。人们爱吃寿司，喜欢新鲜食材的味道和海苔独特的香气。与其他食物需要蒸或煮或煎或炸相比，寿司的制作方法方便快捷，相对简单，尤其是对于要求不高的受众人群来说，寿司是非常好的选择。寿司从外形上看小小的一块，适用于宴客和随身携带。据说日本人走路非常快，走路几乎不抬头，而且语速也很快，追求快节奏的生活。而寿司是人们匆忙吃东西的一种非常快捷方便的选择，与从开胃菜到甜点的全套餐点不同，寿司只需要大约十

五到三十分钟即可快速完成午餐或晚餐，因此是快餐的重点。无论是去上学还是上班，日本人都比较喜欢吃便当，而便当因为时间原因多为冷的，所以寿司这种冷着吃也好吃的食物就十分受欢迎。寿司通常配有酱油和芥末，芥末是维生素和矿物质等健康元素的宝库，有助于预防胃感染和白血病等。寿司含有丰富的蛋白质，里面有很多的鱼制品，而鱼是钙的非常好的来源，鱼油是非常健康营养的。寿司的铁含量也比较高，可以预防疾病。因此，寿司是一种非常健康的食品，受到了人们的喜爱与欢迎。

综上所述，寿司符合日本人的饮食特点，且种类多，品级多，营养健康，可以满足不同人群的需要。因此，不只是高档日本料理餐厅售卖寿司，街头巷尾的寿司摊贩更普遍，所以寿司在日本十分流行并根植于日本。

五、日本寿司的影响

日本寿司有得天独厚的地理优势且自身营养美味、制作方便。现在，世界各国的交流日益增多、深入，科学技术也在不断进步。现代冷藏技术已经可以基本实现各地特有物产在全球范围内的运输。日本拥有庞大的海洋船队，与世界各地都有航线相通。现在，寿司已经从“太阳最早升起的国度”走遍了全球。日本寿司文化对日本经济、饮食等产生了重要影响。

（一）促进经济发展

日本寿司的流行促进了日本经济的发展。首先，日本有非常多的寿司店，这些寿司店不仅为人们提供了美味，也带来了更多的岗位，解决了一部分人的就业。在这些寿司店中有一些是非常有名的，如数寄居桥次郎、银座水谷寿司和政寿司等。其中数寄居桥次郎经常被约满，电话也经常打不通，据说最起码要提前三个月才能顺利预约。奥巴马、周杰伦和谢霆锋等世界各国的名人都曾去过那里。这些寿司店像日本樱花一样成为日本的名片，吸引了世界各地的游客，促进了旅游业的发展。

日本寿司的美味离不开当地的水稻和海鲜。日本虽可耕种面积小，但水资源丰富，生鲜食材多样。日本寿司走向世界，也促进了本国渔业的发展。在其他国家，高档餐厅都追求用日本空运的海鲜食材来做寿司。渔业是国家经济发展的重要方面，渔业的发展为国家经济发展做出了贡献。

（二）提供更多美味

日本寿司为人们提供了美味，带来了更多的选择。通常一个日本家庭的饮食主要是生鱼片或烤鱼、煮鱼，再加上冷豆腐、煮菜这样的模式，酱油极受重视，一般的搭配方式是米饭配大酱汤和腌菜，再加上小菜。日本人的料理多藻类蔬菜，他们最常吃的就是紫苏和紫菜。这些食物中富含多种营养元素，蛋白多但脂肪少。寿司用这些常见的原材料，但用不同的组合方式，为人们提供了美味。现在，日本寿司走向了全世界，也促使了它与当地其他美食的

完美融合,从而产生更多美味,例如厨师们会用寿司结合披萨创新出了融合菜——寿司披萨,虽然目前寿司的知名度还比较低。我们相信通过人们的聪明才智和大胆创新,会产生更多的融合菜,带来更多美味。

（三） 产生文化周边

寿司的流行与发展,也促使产生了很多的寿司文化周边,对人们的审美产生了一定的影响。比如衣服上会印寿司图案,也会有一些寿司模样的小饰品,寿司文创徽章、文化口罩、文创马克杯、文创丝巾和文创毛绒抱枕等也十分常见。日本寿司与文化周边形成良性互动,互相促进,不断发展。

（四） 传播匠人精神

纪录片《寿司之神》的主人公小野二郎曾说:“一旦你决定好职业,你必须全心投入工作中,你必须爱自己的工作,千万不要有怨言,你必须穷尽一生磨炼技能,这就是成功的秘诀,也是让人家敬重的关键。”日本匠人精神的内涵包括三个含义,一是追求产品极致的品质,对于品质苛求完美,不断追求制作出高水平的产品,不断探索,精益求精。二是以技艺为荣,潜心研习技艺,摒弃急于求成的浮躁心态,专注于提高技艺水平,以自己掌握高超的技艺为傲。三是职业信仰,在磨炼手艺的过程中,要忍受日复一日枯燥的练习,并且有经济压力。如果没有职业信仰,便很难坚持,无法成为优秀的匠人。日本寿司对食材和寿司师傅都有严格的要求。日本成功的寿司师傅都具有匠人精神。寿司走向世界,寿司师傅和他们的匠人精神也走向了世界。因此,寿司文化促进了日本匠人精神的传播。

六、 结语

综上所述,本文主要论述了日本的寿司文化,寿司的历史、特点、分类和流行原因等。通过分析可以知道,寿司起初只是为了便于保存而发明出的一种食物,现如今却种类繁多,遍布全世界。日本人追寻食材的原滋原味,一个小小的寿司,就很好地体现了这一特点。精致的摆盘和饮食环境的讲究体现了日本人民尽善尽美的创造精神和精神文化素养,让我们感受到了它独特的文化魅力。日本寿司流行且可以长期根植于日本与当地的地理因素、人文因素、技术支持等都有着密切的联系。日本让寿司这一美食走向世界,同时寿司也促进了日本的发展。日本的饮食文化承载着日本人民的文化传统和精神风貌。寿司文化是日本饮食文化的重要组成部分,透过寿司文化,也让我们看到了日本人民所具有的审美意识和文化追求等。

参考文献

- [1] 莫明春:《日本的寿司》,《民俗研究》2005年第2期.
- [2] 王亦凡:《浅谈日本饮食文化》,《青年文学家》2012年第6期.
- [3] 南十方:《寿司,神在何处》,《文史参考》2012年第13期.
- [4] 王晋:《就寿司论日本饮食文化特征》,《文学界(理论版)》2013年第1期.
- [5] 刘惟筱:《寿司的地理味道》,《环球人文地理》2014年第8期.
- [6] 胡佳:《从寿司来看日本人的“和思想”》,《青年文学家》2015年第30期.
- [7] 周朝晖:《寿司食源考》,《寻根》2016年第1期.
- [8] 张宇璐:《日本的饮食习惯和文化》,《商业故事》2016年第25期.
- [9] 王润鹏:《寿司浅谈》,《食品界》2017年第12期.
- [10] 王芳:《浅析日本饮食文化》,《农家参谋》2017年第18期.
- [11] 曾令明:《从<寿司之神>解读日本匠人文化》,《文化创新比较研究》2019年第3期. 王亦凡:《浅谈日本饮食文化》,《青年文学家》2012年第6期.
- [12] 马红:《从寿司看日本饮食文化》,《青春岁月》2020年第26期.

An exploration of Japanese sushi culture

Wang Mengyang

(Zhengzhou University, Zhengzhou / Henan, 450000)

Abstract: Sushi is not only a delicacy in the dinner party, but also a convenient and delicious snack. It is one of Japan's most representative cuisines and has a long history, which has led to the formation of a unique sushi culture. In this article, we will introduce the history, classification, influence, and reasons why sushi is popular in Japan, focusing on sushi culture.

Keywords: sushi culture; Japan; History; Cause; effect