

### 第三課 「夜市」

—食べ物を勧める—

学生1：これ、いかがですか？

学生2：ありがとうございます。でも、ちょっと。

学生1：ああ、ちょっと匂いが強いですからね。

学生2：ええ、食は文化だっていわれるので、是非とも食べてみたいのですが、どうしても食べられないんです。発酵食品は慣れるのに時間がかかりますからね。

我們從食材、外形和手法三個層面來談日本飲食文化的特色。

食材:日本的主食同樣是以米飯為主，但由於四面環海的地理環境，所以日本人也相當喜好魚類、貝類及海藻類等海產食品。

外形:除了味覺外，日本同時注重視覺上的享受，也就是擺盤和食材顏色上的搭配。用餐習慣偏向一人一份定食的吃法，通常是以一人一套器皿，裝盛分配好的飯菜湯等食物。

手法:談到料理烹調的手法，日人喜歡「冷食」。所謂的冷食是指食材未經火烹調的料理，如生魚片、壽司等。另一種含義則是指生冷的食物，例如涼拌小菜，以及川燙冰鎮沾醬食用的烏龍麵、蕎麥麵等食物。最近在洋式餐廳中，夏天甚至將湯品做成冷湯開胃。

相對於日本，台灣人則較偏好煎、煮、炒、炸烹飪過的食物。其中，油炸臭豆腐則是一例，它流傳於中華文化圈，成為台灣、上海與、香港等地的代表性小吃。在台灣，臭豆腐因它的油炸香味及口感深受台灣民眾的喜愛，但也因為它發酵製作的特殊氣味，讓日本人退避三舍，成為台日交流時的話題食物，並與廣為人知的日本「納豆」作為類比。據調查指出，日本食用納豆的歷史已經超過一千年，它是日本常見的傳統發酵食品，由黃豆發酵製成，具有黏性，營養價值頗高，是具有調節生理機能的保健食物，但其氣味也是令人難以接受。

不過，據說世界「臭的食物」的排行榜中，納豆仍然不敵日本的「KUSAYA」。這個勝過納豆，名列前茅的「KUSAYA」，是將魚放入由魚頭、內臟、血液和海水發酵而成的「KUSAYA 汁」液裡浸泡，經過曬乾製成的食品。這種食品的醃汁代代相傳，重複使用，據說伊豆諸島的島民每家各有自己的秘傳醃汁，古時甚至會當成嫁妝的一部分。將 KUSAYA 汁醃過的魚燒烤後，會散發出一股強烈的氣味，因此造就「KUSAYA」在日本榮登最嗆鼻難聞的食物榜首。