

朱 颖 编著
寺泽阳美 审校



美食日语



びしょく
にほんご



中国科学技术大学出版社

朱 颖 编著
寺泽阳美 审校



中国科学技术大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

美食日语/朱颖编著. —合肥:中国科学技术大学出版社,2011.9
ISBN 978-7-312-02851-9

I. 美… II. 朱… III. 饮食—日语—口语 IV. H369.9

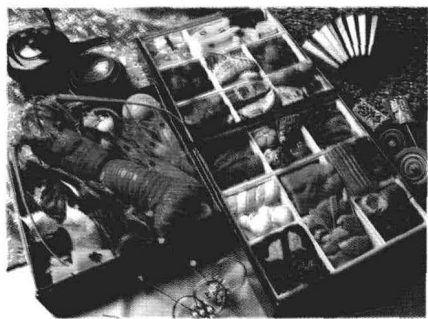
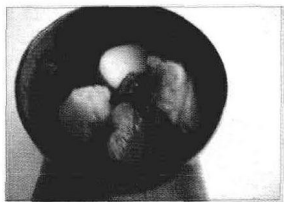
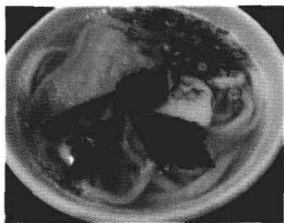
中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 177175 号

出版 中国科学技术大学出版社
安徽省合肥市金寨路 96 号,230026
网址: <http://press.ustc.edu.cn>
印刷 安徽省瑞隆印务有限公司
发行 中国科学技术大学出版社
经销 全国新华书店
开本 880 mm×1230 mm 1/32
印张 8.25
插页 4
字数 260 千
版次 2011 年 9 月第 1 版
印次 2011 年 9 月第 1 次印刷
定价 18.00 元

前言

提到日本料理,很多人会想到寿司、怀石料理、天妇罗、日式咖喱、章鱼烧等美食。日本的饮食文化有着悠久的历史,它的演变是文化交流的产物。“和食”这种文化,在漫长的发展过程中,虽然是以稻米为主轴的,但也吸收了从许多国家传播来的各种食材和烹饪技术,才逐渐形成了今天日本的餐饮体系。而且,它就是日本历史的产物,能够清楚地揭示生活文化以及包括艺术、宗教、思想体系等在内的日本文化的本质。

现在日本料理正在被越来越多的人认识和喜欢,无论是简单悦目的寿司还是鲜香多汁的日式烤肉,无论是鲜艳精致的生鱼片还是简单别致的天妇罗,日本料理在人们心中的印象总是内敛且令人赏心悦目,其简单健康的饮食方式也是我们所提倡的。日式料理注重色、香、味、美,少脂肪,多蔬菜,而且味道独特,令人唇齿留香。日式料理虽然外表看上去朴实无华,但其中也有着许多动人的细节,显得清雅卓然。



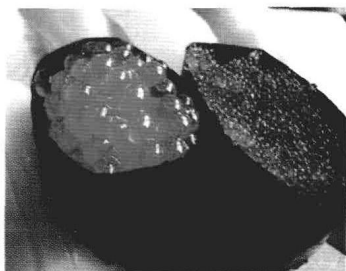
在中国人眼中,最具大众口味的日本料理要数寿司了。每每提及寿



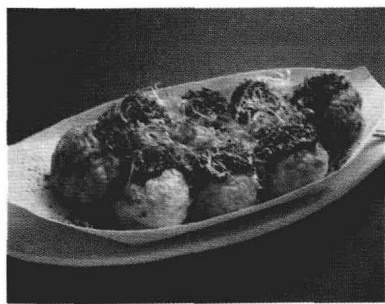


司,大多数人都只会想到作为寿司配菜的鱼类。然而,对于寿司店来说,寿司的完成度,并不只是依靠寿司饭和鱼类。宁可毁掉外表不美观的物品、坚决不偷工减料的姿态,这样才是一流的料理。

首先要对寿司饭和鱼肉进行调味,之后再做好寿司的形状。作为一种工作,施展在鱼肉身上的技术,会赋予寿司各种各样的表情。那么,在一口块大小的寿司之中,究竟蕴藏着哪些秘密呢?



自然原味是日本料理的“杀手锏”,其烹调方式细腻精致,注重味觉、触觉、视觉、嗅觉以及器皿和用餐环境的搭配意境。你可以从它的每一种碟、碗、盘中,领会到独特的“美”、“雅”、“静”。



在享受美食的过程中,通过准确、地道的会话交流能够促进彼此之间的沟通,并能够了解蕴含在美食中的文化。目前市面上有关日本美食的书籍多为对美食的大致性介绍,所涉及的会话内容缺乏真实情景设置。本书对此作了一些尝试,即编写出生动活泼、贴近现实的日本美食会话,并在会话的基础上,通过介绍相关知识让读者了解日本美食的特





色、口味、文化等。本书共设 16 幕，每一幕中都包含“日文美食会话”、“中文翻译”、“新出美食单词”、“美食文化”、“美食小厨房”、“豆知识”等项目。本书具有以下四个特点：

（一）题材新颖，话题独特

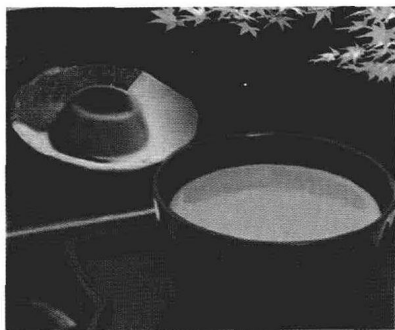
随着中日间经贸交流的发展，在中国兴起了一股日本饮食的风潮，著名的生鱼片、寿司、天妇罗、乌冬面等都已经成为国人耳熟能详的日本菜名。而国人熟知的这些料理大多是基于资料文献等的叙述，这些料理也并非每日频繁地出现在日本国民的家常菜单中，日本料理也不仅



限于这几类单品。因此，笔者通过自身的经历，选择了较受日本人欢迎的家常美食，并勾画出 16 个有趣片段，将日本人日常生活中必不可少的吃喝场景，通过对话的形式惟妙惟肖地展现在读者面前。

（二）语言丰富，会话生动

本书每幕的情景设置和对话场景融入了作者自己在日本的真实生活体验，并在每个篇章的经典会话中加入了部分相关文化的介绍，如抹茶的饮用方法、荞麦面的吃法等。通过每幕生动的日文会话学习，相信能够提高读者的日语表达和交流能力，同时也可以让学习者了解日本的生活礼仪、社会文化等，为今后与日本人交流以及在日本生活打下良好的基础。



（三）词汇鲜活，内容翔实

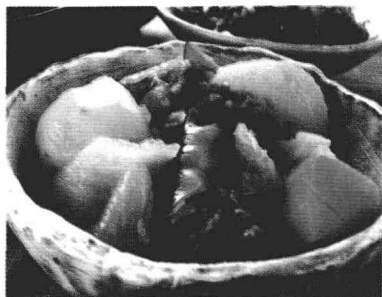
为了突出本书美食日语的特色，书中特别选取会话中所直接涉及的



词汇进一步进行中日文解释,并标注了假名,这能够让广大读者不出国门也可以全面了解日本美食名称。此外,各个章节的结构也颇为完整,从会话练习、词汇讲解、文化介绍到料理制作、豆知识等,可以让大家更深地了解日本的美食及其深邃的文化底蕴,相信健康美食等的引入会得到关注健康人士更多的青睐。

(四) 巧手制作,妙趣横生

书中特别设置了“美食小厨房”这一项目,用来介绍每幕会话中所涉及的3种重要食物的做法,让读者在了解美食的同时,也可以尝试制作美食,非常实用。为了让读者更好地理解美食会话文的相关内容,在每幕的最后都设有“豆知识”,其内容与美食会话息息相关,从而在内容的衔接上体现了延续性和连贯性。



笔者衷心希望这本书在为广大日语学习者和热爱美食的读者带来丰富的美食知识和日本饮食文化的同时,能够帮助大家在轻松愉快的学习氛围中,充分享受日语会话学习的乐趣。

本书每幕会话部分的素材均取自笔者在日本岐阜大学留学期间的真实生活经历。此外,在创作过程中得到南京师范大学日语系寺泽阳美老师的大力协助,她在生病期间,仍抽出时间为本书的日语会话部分做了详细、认真的审校工作,在此表示衷心的感谢。同时,由衷感谢中国科学技术大学软件学院周学海、吴敏、李曦院长对本书创作给予的鼎力支持;感谢对本书顺利出版提供帮助的中国科学技术大学软件学院外语教研组的各位同事,感谢给我精神鼓励的家人。最后,感谢中国科学技术大学出版社给予笔者尝试“日本美食会话”创作的机会,并为我提供多方

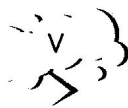


帮助。

由于本书创作时间紧迫,加之笔者自身能力有限,本书如有疏漏、不妥之处,恳请读者朋友和学界同行不吝批评指正。

朱 颖

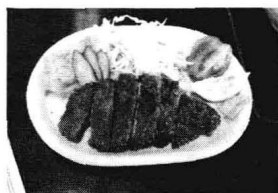
2011年7月12日于独墅湖畔





目 次

前言	(i)
第一幕 大家さんの家庭料理屋	(001)
第二幕 大学祭	(015)
第三幕 生協の食堂	(032)
第四幕 神戸牛のレストラン	(047)
第五幕 マクドナルド	(061)
第六幕 誕生日に回転寿司屋で	(075)
第七幕 アルバイト先のスーパー	(093)
第八幕 喫茶店で	(108)
第九幕 東京の焼き肉屋で	(125)
第十幕 ゼミ懇親会	(141)
第十一幕 おせち料理	(160)
第十二幕 鏡開きとすき焼き	(178)
第十三幕 コンビニで	(196)
第十四幕 富山の温泉付きホテル	(213)
第十五幕 蛸烏賊ミュージアムと白川郷	(231)
第十六幕 信州蕎麦屋	(250)
参考文献	(262)



第一幕

大家さんの家庭料理屋

登場人物

李英(中国人、南京からの留学生 24 歳)

楊雪(中国人、南京からの留学生 23 歳)

荒井重治(アパート「福助荘」のオーナー 53 歳)

荒井八重子(福助荘のおかみさん 60 歳)

荒井恵実(福助荘の娘さん 27 歳)

美食会話

(アパート・福助荘一階の家庭料理屋で)

李、楊:すみません。

重治、恵実:はい、こんにちは。

八重子:いらっしやいませ。どうぞお入りください。

李:はじめまして、私は中国からの留学生で、李英と申します。これから、こちらのアパートでお世話になりますので、どうぞよろしくお願いします。

楊:はじめまして、こんにちは。私は李さんの後輩で、楊です。どうぞよろしくお願いします。

八重子:こちらこそ、どうぞよろしくお願いします。ようこそ日本へいらっしやいました。今日はお食事ですね。二名様ですか。

李、楊:はい、二人です。

八重子:お二人はお煙草は?

李、楊:吸いません。



八重子:はい、じゃ、こちらの和室へ。

.....

八重子:おしぼり、どうぞ。(おしぼりとお茶を出す)

李:どうもありがとうございます。今日のお勧めは何でしょうか。

八重子:いろいろありますよ。ほら、掲示板に書いてあります。日替わり定食とか...

李:今日の日替わり定食って、何でしょうか。

八重子:から揚げと白身フライです。から揚げは、うちの店で一番人気のある料理ですので、ぜひ一度試してみてください。



李:はい、わかりました。(メニューを見ながら)じゃ、これは何でしょうか。

八重子:とんかつフライ定食です。それもおいしいのよ。

李:日替わり定食ととんかつフライ定食はそれぞれおいくらですか。

八重子:日替わり定食は900円で、とんかつフライ定食は750円です。どちらも、味噌汁と茶わん蒸しが付きますよ。

李:では、日替わり定食一つお願いします。

八重子:はい、かしこまりました。楊さんは?

楊:味噌ステーキ定食も魚も食べたいなあ。どっちがお勧めでしょうか。

八重子:味は違うけど、どちらもおいしいですよ。今の時期はサンマが旬だから、一度食べてみたらどうですか。

楊:はい、じゃ、サンマ塩焼き定食を一つください。ご飯は大盛りでよろしくをお願いします。

八重子:お飲物は?

李:アイスコーヒーをお願いします。

楊:私は梅酒をお願いします。



八重子:はい、かしこまりました。以上でよろしいでしょうか。

李、楊:はい、お願いします。

八重子:(主人に向かって)日替わり定食一つとサンマ塩焼き定食一つです。

(コーヒーと梅酒を先に持って来る)

(李さんと楊さんが飲みながら話している)

.....

八重子:お待たせしました。日替わり定食です。どうぞ。

李:これは何ですか。

八重子:(笑)それはね、ドレッシングをかけたキャベツの千切りと漬物です。そして、ゼリーと鯛焼きはおまけですよ。どうぞ食べてみてください。

李:おいしそう。本当にどうもありがとうございます。

八重子:いえいえ、どういたしまして。

.....

(しばらくしてから)

八重子:お待ちどう様。サンマ塩焼き定食です。

楊:どうもありがとうございます。えっ、ご飯の上の紫色のものは何でしょうか。それに、そのおかずは何ですか。

八重子:ああ、それはシソです。ご飯と一緒によく混ぜると、いい匂いがしますよ。そして、そのおかずは、日本語で「ひじき」といいます。海産のもので、若い間に摂取して食用とします。体にいいですから、食べてみてくださいね。

楊:そうなんですか。いい勉強になりました。どうもありがとうございます。じゃ、いただきます。

李:おいしいですね、このお米は。茶わん蒸しも柔らかくて、超美味しい。

楊:そうだよね。中国のお米より柔らかくて、米そのもののいい匂い



もしますね。これは多分東北産のお米でしょう。

李: えっ、掲示板の上に岐阜産のお米と書いてあったじゃないの。ということは、青森や、秋田のお米はもっとおいしいかもね。

楊: そうかもしれませんね。ちなみに、その茶碗蒸しの中の紅白の半円形のものは何というんですか。

李: それは「かまぼこ」だと思うわ。それはね、白身魚のすり身に卵白や調味料を混ぜてこねて板に盛り、蒸したり焼いたりした食べ物で、日本人はよく食べるそうよ。

楊: そうですか、わかりました。私、中国で6年間ぐらい日本語を勉強したのに、まだ分からないことがたくさんあるんです。先輩、これからどうぞよろしくご指導ください。

李: いいえ。李さんは今日日本での初めての日だから、わからないこともあるはずだろう。一緒に頑張ろうね。

楊: はい。ごちそうさまでした。

李: ごちそうさまでした。(レジで)すみません、お会計、お願いします。

八重子: はい、日替わり定食一つとサンマ焼き定食一つ、コーヒ一杯と梅酒一杯で、合計 2400 円でございます。

(お金を払う)

李: すみません、お勘定は別々にしてください。

八重子: はい、お一人様、1200 円になります。

八重子: 2000 円ずつお預かりします。はい、ではそれぞれ800 円のお釣りで。(笑顔で)ここの料理、いかがでしたか。お口に合いましたか。

李: はい、もちろんです。とってもおいしかったですよ。これから、毎日メニューの料理を順番に食べてみますね。

八重子: はい、ぜひどうぞ。またお越しくださいませ。

李、楊: ごちそうさまでした。



八重子:お粗末様でした。

重治、恵実:毎度ありがとうございます。

译 文

(在公寓福助庄一楼的家庭料理店)

李、杨:打扰了。

重治、恵実:哎(应答),中午好。

八重子:欢迎光临。请进。

李:初次见面,我是从中国来的留学生,名字叫李英。今后我就寄宿在这里了,还请您多多关照。

杨:初次见面,我是李英的学妹,我姓杨。请多多关照。

八重子:哪里哪里。也请你们多多关照。欢迎你们来日本。今天你们来吃饭的吧。就两个人吗?

李、杨:是的,就我们俩。

八重子:不好意思,二位抽烟吗?

李、杨:不抽。

八重子:好的,那请到这边的和室就座吧。

.....

八重子:请用热毛巾。(端来热毛巾)

李:谢谢。今天有什么推荐菜?

八重子:有很多呢。看,都写在那边的布告牌上了。有日换套餐.....

李:今天的日换套餐是什么呢?

八重子:是干炸鸡块和油炸白肉鱼。干炸鸡块是我们店里最受欢迎的菜,请一定要尝尝。

李:好的,知道了。(边看菜单)那这个是什么呢?

八重子:是油炸猪排套餐,也很好吃哦。

李:日换套餐和油炸猪排套餐的价格分别是多少?

八重子:日换套餐是 900 日元一份,油炸猪排套餐是 750 日元一份。另



外，酱汤和蒸鸡蛋羹是免费赠送的。

李：我要一份日换套餐。

八重子：好的，知道了。那么小杨你点什么呢？

杨：好想吃酱汁牛排套餐和鱼类啊。您更推荐哪一种呢？

八重子：这两种菜虽然味道不同，但是都很好吃哦。现在的季节，秋刀鱼非常受欢迎。尝尝怎么样啊？

杨：那我就来一份烤秋刀鱼套餐。米饭请给我来大份的。

八重子：需要喝的吗？

李：麻烦来一杯冰咖啡。

杨：我要一杯梅酒。

八重子：好的，明白了。就点这些是吗？

李、杨：是的，麻烦您了。

八重子：（对老板说）日换套餐一份，烤秋刀鱼套餐一份。

（将咖啡和梅酒先端过来）

（小李和小杨边喝边聊天）

.....

八重子：让您久等了。您的日换套餐，请慢用。

李：这是什么？

八重子：（笑）那个啊，是涂了调味汁的生卷心菜和咸菜。另外，果冻和鲷形烧是附赠的哦。请尝尝味道。

李：看上去很好吃呢。真谢谢您了。

八重子：不用谢。

.....

（过了一會兒）

八重子：让您久等了。这是烤秋刀鱼套餐，请品尝。

杨：好的，谢谢您。咦，这覆盖在米饭上紫色的东西是什么呀？还有，那碟小菜是什么？

八重子：哈哈，那个是紫苏。和米饭混杂在一起，会有种很香的味道。那



碟小菜日语叫做“羊栖菜”。这是一种海类植物，它在很嫩的时候就被采摘下来作为食用的材料。这种菜对人身身体很好，试着尝尝吧。

杨：这样啊。真是受益匪浅。非常感谢。那我开动了。

.....

李：这米饭真是好吃。蒸鸡蛋羹也非常嫩，超级美味。

杨：是啊。比中国的大米软一些，有一种特有的米香味。这个米估计是东北地区产的大米吧。

李：咦，布告牌上不是写着是岐阜县产的大米吗？这么说来，东北地区的青森县和秋田县出产的米更加好吃了？

杨：可能是那样的。顺便问一下，那个蒸鸡蛋羹中的红白相间的筒形状的东西叫什么？

李：那是鱼糕。是一种将磨碎的白肉鱼与蛋白、调味料混合搅拌后放在板上蒸烤的食品，日本人经常吃。

杨：这样啊，明白了。我虽然在国内学了6年的日语，但是仍然有很多地方不懂，学姐，今后还请您多多指导。

李：不用谦虚。你今天是来日本的第一天，有些不懂的地方也是可以理解的。我们一起努力吧。

杨：好的。我吃完啦。

李：我也吃好了。（在收银处）不好意思，麻烦买单。

八重子：哎，来了。一份日换套餐和一份烤秋刀鱼套餐，加上一杯咖啡和一杯梅酒，共计2400日元。

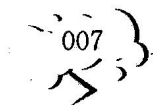
（付钱）

李：不好意思，请分开结账。

八重子：好的，每人1200日元。

八重子：收你们共4000日元。好，分别找你们800日元。（笑）这里的菜怎么样？合不合口味？

李：当然啦。非常好吃。从现在开始，我们要按每天推荐的菜单的顺序品尝不同的菜哦。





八重子:好的,一定要尝尝。欢迎下次再来。

李、杨:承蒙款待。

八重子:好的。谢谢光临。

重治、惠实:谢谢光临。

新出単語(毎日メニュー)

日替わり定食(ひがわりていしょく):日ごとに変わる定食。/日換套餐饭。

から揚げ(からあげ):鶏肉などを小麦粉、片栗粉などを軽くまぶして油で揚げたもの。/干炸鸡块。

白身フライ(しろみフライ):魚などの白い肉を油で揚げたもの。/油炸白肉鱼。

豚カツ定食(とんかつていしょく):豚肉に小麦粉、溶き卵、パン粉の順番で衣をつけて油で揚げた料理である。/炸猪排套餐饭。

味噌汁(みそしる):だしに野菜や魚介類などの具を加え、煮て、味噌で調味した日本料理。/味噌汤, 酱油。

茶碗蒸し(ちやわんむし):溶き卵と調味した出し汁を合せ、魚介、鶏肉、ミツバ、松茸、かまぼこなどの種物とともに茶碗に入れて蒸した料理。/蒸鸡蛋羹。

味噌ステーキ(みそステーキ):味噌で作ったビーフステーキ。/味噌牛排, 酱汁牛排。

秋刀魚(さんま):サンマ科の海産の硬骨魚。/秋刀鱼。

ドレッシング:サラダにかける液状の調味料。酢、油、塩をベースに香辛料、ハーブ、酒などを加えて作られる。/调味汁。

生キャベツ(なまキャベツ):卷心菜。

漬物(つけもの):野菜などを塩または糠味噌などに漬けてならした食品。/咸菜, 酱菜。

紫蘇(しそ):シソ科シソ属の植物。/紫苏, 又名大叶, 一年生草本植物。日本以绿紫苏栽培较普遍, 其嫩叶可食用, 营养丰富, 芳香特异, 有