

Hollow Man

私の好きな日本料理 我喜欢的日本料理

1. 寿司 すし



寿司は日本料理ですが、起源はタイだそうです。元々は魚を米につけて一緒に発酵させる保存食だったそうです。

寿司虽是日本料理，但据说是起源于泰国。原本是一种将鱼肉放入米饭中腌制，让两者一起发酵，并长久保存的食物。

タイでは米は食べませんが、日本では一緒に食べるようになりました。発酵には時間がかかるので、即席で作るためにご飯に酢を混ぜるようになりました。それが日本独特の「酢飯」です。

不过，在泰国不吃米饭，在日本则变成一起吃，但因为发酵耗费时间，为了马上就能做好，便改成在米饭中加醋混合，这就是日本独有的“醋饭”。

酢飯の上に、魚だけでなくいろいろなネタを乗せて食べるようになり、今の形になったそうです。握り寿司（関東）、巻き寿司（関西）の他に丼にした散らし寿司もあります。

醋饭上面不只放鱼肉，还会放上各式各样的食材一起吃，就形成了现今寿司的样貌。种类包括关东的握寿司，关西得卷寿司，另外还有做成盖饭的散寿司

2. 章鱼烧 たこ焼き



たこ焼きは関西が起源で、小麦粉の生地の中にたこの小片を入れて焼き上げた日本の料理です。関西では男女を問わずにたこ焼きの作り方を知っている人が多く。

章鱼烧起源于日本关西地区，是一种面团内包裹章鱼肉末，再经过烘烤而成的日式小吃。只要是关西人，不论男女，大多都知道章鱼烧的做法。

家庭には必ずたこ焼き板がおいてあるそうです。簡単な料理に見えますが、だし汁や小麦粉などの比率が非常に難しいです。小麦粉が少ないと固まらず。多すぎるとモサモサしておいしくありません。

据说每个家庭必定都有一个制作章鱼烧的烘烤盘。章鱼烧看起来像是一道简单的料理，但其实高汤和面粉的比例很难拿捏，如果面粉太少，章鱼烧就不易凝固成形；面粉太多，就变得又干又硬的不好吃。

ですから、関東では自宅で作れるものとは認識されていません。関東ではみせが少なく、お祭りなどの夜店で食べることが多いです。反対に関西ではあちこちにある小民おやつです。

因此关东人并不认为章鱼烧是在家中可以 DIY 完成的食物。而且关东地区卖章鱼烧的店面很少，大多只是在祭奠时的夜市小摊才吃得到。相反的，章鱼烧在关西地区是随处可见的平民点心。

3. 天妇罗 てんぷら



天婦羅も日本料理ですが、起源はポルトガルです。えびや魚などの業界類、あるいはナスやたまねぎなどの野菜類に衣（小麦粉）を付けて高温の油で揚げます。

天妇罗也是日本料理。但是起源于葡萄牙。天妇罗的做法是将虾，鱼贝类或茄子，洋葱等蔬菜的外层沾裹一层面衣（面粉后），再放入高温油炸。

天婦羅を浸して食べる汁は「天露」と言います。好みにより大根おろしや、紅葉おろし（唐辛子を入れた大根おろし）を入れます。

吃天妇罗时所蘸的酱汁叫做“天露”。可以根据个人喜好，在天露里加入萝卜泥或红叶萝卜泥（含辣椒粉的萝卜泥）。

魚のすり身を揚げたものを「天婦羅」という地方もあります。これはもともと西日本の方で、標準語では「天婦羅」とは言いません。標準語ではこの料理を「さつま揚げ」と言います。

日本有些地方，将鱼酱油炸物也叫做“天妇罗”，但这只是日本西部地方原有的方言，标准日语并不称作“天妇罗”，而是“さつま揚げ”。