

## 身边的日本食物

### — 有别名食物 —

- A 你好。去超市,在干货柜,把乌贼晒成干的标着“atarime”或者“surume”(干鱿鱼·乌贼干),请问两者有什么不同吗?
- B 是同样的商品。好像以前商人们之间认为“surume”的“suru”,使人联想到“赌博输光钱(用尽钱)”,“扒窃钱包(偷偷地盗取他人身上携带的东西)”等,兆头不好,因此就称其为“atarime”。

- A 豆腐也称为“yako”呢。
- B 把江户时代的大名(诸侯)行列最前头的带领者称为yatsu,他穿的短上衣的花纹很象豆腐,因此就这样称呼了。在夏天,冰镇冷冷的“冷豆腐”上,加上鲑鱼干,蘸生姜酱油品味,美味可口。

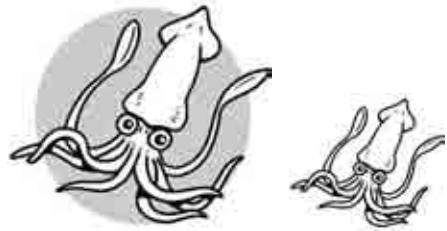
- B 还有呢。在大阪,把河豚鱼称为“teppo(枪)”,这个词是从诙谐话“中(毒)了就会死”而来。

- A 因为吃饭是每天必不可少的,所以吃美味的东西时,对于需要小心的食物,就会命名一个易懂的爱称加以称呼。

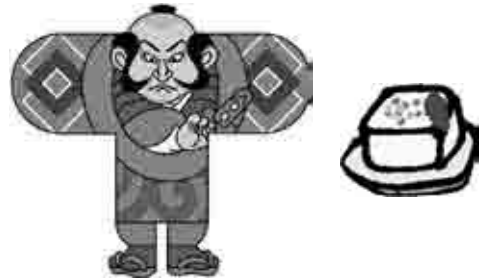
## 身近にある日本の食物

### — ニックネームの付いている食物 —

- A こんにちは。スーパーに行ったら乾物コーナーに、イカを乾燥させたものに「あたりめ」や「するめ」と表示していたのですが、どう違うのかな?
- B 同じものだよ。昔、商人達の間で「するめ」の「する」が「賭け事でお金を擦る(使い果たす)」「財布を掏る(人が身に着けているものを密かに盗み取る)」などを連想させ縁起が悪いので、「あたりめ」と呼ばれるようになったそうだよ。



- A 豆腐のことも「やっこ」と呼んだりしますね。
- B 江戸時代の大名行列の先頭に立っている人を奴といい、奴が着ている半纏の紋が豆腐に似ていたので、呼ぶようになったのだよ。夏には冷たく冷やした「冷やっこ」を、鰹節をかけて、しょうが醤油で食べるとおいしいですね。



- B まだまだありますよ。魚のフグのことを大阪では、「当たると死ぬ」という洒落から「てっぽう(鉄砲)」と言ったりします。



- A 食事は毎日欠かせないものだから、おいしいものや食べる時注意が必要なものには、分かり易く愛称をつけて呼んでいたのですね。