

日本“鱼文化”——“鱼”日本大众饮食之魂

齐澄好

(辽宁师范大学海华学院 外语系 辽宁 大连 116400)

【摘要】自然环境对人类历史和文化的发展有着重大的影响。日本四面环海，这样的地理位置决定日本人的餐桌上少不了鱼类、贝类等海产品，随着时间的推移，日本人就形成了属于自身的独特的“鱼文化”。本文从日本“鱼文化”的发展过程、日本“鱼文化”的体现、以及其产生的影响等方面进行分析，试图清晰论述日本“鱼文化”。

【关键词】日本；日本人；“鱼文化”

1 引言

日本捕鱼量居世界第一，是世界上吃鱼最多的国家。日本人吃鱼，从最初的为了谋生，到后来的形成习惯，这与它的自然地理环境有着不可推脱的关系。日本四面临海，水产资源十分丰富。常年依赖捕鱼为生，使他们逐渐拥有越来越多的捕鱼技术和成熟的烹饪鱼的方法。经过历史的积淀，日本逐渐形成属于自己独特的“鱼文化”。

2 国内外研究现状

日本四面环海，是一个狭长的列岛，水产资源丰富，有鲷鱼、金枪鱼、加吉鱼、河豚鱼等为代表的鱼类，日本人也因此世代依海而生。这也使得世界上很少有像日本一样把“鱼”频繁端到餐桌上的国家。甚至可以说“鱼”不仅仅是日本人餐桌上的一道菜肴，而是渗透到日本人生活的方方面面，尽管“鱼”在日本人的生活中占据如此重要的地位，但关于日本“鱼文化”的研究相对来说并不多见。

中日在地理位置上一衣带水，在饮食上有着相似性也有着差异性。对于“鱼文化”，中日亦是如此。张家捷（2015）在《浅谈中日鱼文化》中指出利用鱼名字的谐音赋予鱼新的文化内涵，新年通过吃鱼来表示对未来一年的希冀是中日的相似之处，而在吃鱼方面日本的礼仪规矩较多，中国则相对较为简洁。在谚语方面，日语中多用不同种类的鱼做指代，汉语中则更喜欢用形象相近的动物做指代。严腾飞（2017）从谚语角度分析对比了中日“鱼文化”的异同。并阐明通过对语言表现的对比研究其背后文化的异同，有利于促进文化交流 and 理解。黄宝珍（2005）从日本人的饮食生活、谚语、俳句、诗歌、文学作品、隐语等角度分析了日本的“鱼文化”，并指出“鱼”在日语中的广泛应用，与日本社会的息息相关是日语语言文化中一种特殊的现象。郭晓（2012）认为日本作为一个岛国，拥有着独特的鱼文化，并从文字、词汇、谚语成语、隐语等方面入手探讨了“鱼文化”对日语的影响。

综上所述，我们可以发现，目前对于日本“鱼文化”的研究主要集中在民俗、语言、饮食上，并没有从其源头、发展等角度系统的对其进行论述。本文将从日本“鱼文化”的发展过程、代表美食、以及其产生的影响等方面进行分析，试图更清晰的去阐述其面貌。

3 日本“鱼文化”的历史

日本四面环海，拥有得天独厚的海洋资源，使得日本人每天都可以吃到各种各样的海洋鱼类。鱼类作为常见的水产品成为日本人餐桌上的“常客”。

3.1 日本“鱼文化”的起源

说起日本“鱼文化”的起源，日本人吃鱼有着很悠久的历史。据考证日本明治时代，在大约三千年前的遗迹中，有考古学家发现，日本人的祖先开始食用贝类等水产品的证据。此外还发现当时也有了捕食鲸鱼的工具。到了弥生时代，鲤鱼、鲑鱼等淡水鱼类也出现在当时日本人餐桌上，但并没有

成为主要食物。随着时代的发展，进入古坟时代，工艺制作技术得到提升，捕鱼工具也进一步改良，日本渔业的发展进入繁盛时期，餐桌上开始出现较多生食的贝类，同时也出现了以生鱼肉为主要材料的早期寿司。用盐腌制后晒干的咸鱼、干鱼也成为日本人筷子下的食物。而后随着佛教传入日本，受佛教中相关理念的影响，出现了忌食畜肉的现象，日本人也因此将注意力更多的转移到了海洋中的鱼类。奈良时代，日本有了酒、醋，对于海产品的加工方式也多样化起来。进入室町时代，渔业发展较为明显，吃鱼也变得比较简单，也就逐渐形成了吃鱼文化的雏形。

3.2 日本“鱼文化”的发展过程

随着时代的发展，捕鱼技术、烹饪方法的进步与改良，关于鱼的吃法变得开始多样起来。烤鳗鱼、生鱼片等吃法出现在江户时代，沙丁鱼、鲱鱼、鳗鱼则是当时主要的鱼类。步入明治时代，鱼类贝类在打捞上船后很快就被制作成罐头用作出口贸易。因此在平民的餐桌上，除了宴请，很少看见鱼类、贝类的身影。日本渔业的真正复兴是在第二次世界大战之后，实现了从沿岸到近海再到远海的逐步发展，渔业的发展丰富了日本人的饮食生活。随着经济全球化的发展，日本的水产品逐步走向世界，得到了来自世界各地的认可，此时的日本“鱼文化”也达到了顶峰。全球化的同时，来自全球的不同饮食习惯和饮食文化也在进入日本，冲击着日本传统的饮食结构、饮食习惯，日本年轻人对“鱼”类的热衷度逐渐下降，餐桌上“鱼”出现的频率在逐渐降低。

4 日本“鱼文化”的代表

日本人喜欢吃鱼，从鱼类被端上日本人的餐桌开始，吃鱼的花样就一直在不断翻新。尽管鱼类的烹饪方法在不断增多，但是对于日本人来说总有那么几种最喜欢的，最具有代表性的“鱼”料理。

4.1 生鱼片

提起日本料理，最受日本人欢迎的应该是生鱼片。所谓的生鱼片是指将鱼类切成条状、块状、片状等，再蘸上日式酱油、芥末等调味料。

做生鱼片使用的鱼类一般来说多是金枪鱼、加吉鱼等，其中河豚鱼是生鱼片中不可多得的美味。生鱼片最鲜明的特征就是要“鲜”。保证食材的新鲜度，使用新鲜的鱼加工而成的生鱼片是非常鲜爽可口的美味。不经过任何烹饪的生食最大的好处就是可以减少食物中的蛋白质等营养成分的流失，最大化吸收食材中的营养，保证食材所固有的鲜美。但需要注意的是如果生鱼片处理的不得当，也会成为传染病的根源。日本人喜欢顺应时节来获取食物，而生鱼片的时令性也非常强。春季日本人吃鲱鱼、银鱼等，秋季则食用鲑鱼、青花鱼等。日本的生鱼片不仅味道鲜美，在视觉上也给食客以强烈的冲击。从盛装生鱼片用的器皿、摆盘、装饰物到鱼肉自身的颜色搭配，都是如此的相映成趣，给食客一种恬静、

清雅的感觉。生鱼片已经不再是一道简单的日本料理，可以说它是日本的代表亦是日本文化的一种传承。

4.2 鳗鱼饭

在日本，鳗鱼饭是一种常见的食物，尤其在夏季鳗鱼最为清瘦的时候就是日本人最喜欢吃鳗鱼饭的时节，更有人认为“鳗鱼饭是日本夏季的风物诗。”在江户时代，鳗鱼就是高价的食物，后来随着养殖技术的发展，鳗鱼可以大量繁殖、养殖后，鳗鱼饭也成为普通食物。鳗鱼富含丰富的维生素A和维生素E，多食鳗鱼对于人类的视力和肝脏都有益处。除此之外，鳗鱼还蕴含人体所需的氨基酸、优质蛋白质等。因此，鳗鱼成为注重健康的日本人的最好的食材，在夏季食用鳗鱼还有抵抗酷暑，增强体能的作用。

除了将鱼制作成生鱼片、鳗鱼饭等之外，对于“鱼”还有很多种吃法，如晒干、腌制、盐烤、醋拌、油炸等，对鱼的食用方法可以说是各式各样、应有尽有。

5 日本“鱼文化”的影响

日本人对“鱼”的热衷不仅仅停留在餐桌上，伴随着长期历史文化的演变，日本人在不断赋予“鱼”以新的文化内涵。本部分将从语言、民俗、文学作品这三个方面，对此进行分析。

5.1 对语言的影响

日本人自古以来就崇尚万物皆有灵，对自然抱有敬畏之心，面对隶属于自然一部分的海洋，自然也不例外，时刻怀揣着崇敬、感恩之心。日本文化也深受海洋中“鱼文化”的影响，从日语的文字、词汇、谚语等方面都可以找到踪迹，反而观之，日语则成为独特的日本“鱼文化”的载体。

在日语中“鱼”这个汉字有两种读法，分别是“さかな”和“うお”。其中“さかな”的读音则源自日语中表示菜肴的“肴”的读音。此外，日语中表示鱼的种类的词语已经高达200多种。部分表达还是汉语中并没有的表现。可见日本人对鱼的喜爱程度。同样对于鱼的命名日本人也有自己独特的方式，一般来说都需要一个“鱼”字旁，然后再根据鱼的习性或形状对其进行命名。如：日语中沙丁鱼的当用汉字写成“鰯”，是由一个鱼字和一个弱字构成的。这是因为沙丁鱼生性比较脆弱，天性懒惰，不喜动，也因此成为很多鱼的盘中餐，此外，它离开水就会死亡。这样一来就不难理解沙丁鱼在日语中的当用汉字被写成“鰯”了。

受到吃鱼习惯的影响，在日语中也有很多与“鱼”有关的谚语，是日本人生活中智慧的结晶，其中蕴含着深刻的经验教训和道理。而“鱼”相关的谚语的出现也使得这些道理更加简洁明了、生动形象。例如“腐っても鰯。”汉语意思是“瘦死的骆驼比马大。”类似的表现日语中数不胜数。

5.2 对民俗的影响

民俗文化是生活文化与文化生活的集中体现。在日本的传统节日中有“男孩节”。每年的5月5日，日本有男孩的家庭都要在家门口悬挂一面鲤鱼旗，是使用布、绸等材料制作的空心风幡一样的东西，人们将其挂在旗杆上，风一吹就会随风飘扬。这种习俗起源于日本江户时代的武士阶级。旗子随着历史的演变，也由最开始单一的黑色演变到现在的黑、红、青三种颜色。鲤鱼包含着鲤鱼跃龙门的含义。在日本人的观念中，鲤鱼生命力顽强，可以在恶劣的条件下生存，代表着勇气和力量，悬挂鲤鱼旗也表明父母望子成龙，希望子孙勇敢、坚强的愿望。同时，在日本鲤鱼还象征着长寿、吉祥与和平，直到现在东京浅草寺每年还会举办“开鲤节”。鲤鱼在日本也被赋予了神秘的含义，成为一种象征。日本的商店开张时，商人会在自家店铺门口摆放上养着鲤鱼的鱼缸，

希望求取生意红火大吉。日本神话中有“七福神”的传说，他们掌管着人间的福运，其中有一位掌管着财运，保佑人们生意兴隆，这位神叫做“惠比寿”。惠比寿的人物形象就是左手抱着一条巨大的鲷鱼，右手拿着鱼竿。因此不难发现在日本“鱼”代表着财富，象征着富有。

河豚鱼，在日本被视为非常珍贵的珍馐，即使有毒，也未曾使日本人放弃对它的追求。河豚鱼除了味道极为鲜美，本身还有好预兆的含义。在新年时，为了祈求好的预兆，日本人会选择购买河豚加工食用。因为在日语中河豚的发音是“ふぐ”，与日语中“福”字的发音相近“ふく”，希望能够在新的年大吉大利。

作为岛国的日本，自古以来，捕鱼就是日本人重要的生产方式。综上所述，我们可以发现“鱼”不仅仅是日本人餐桌上的美味，在民俗文化中也有着重要象征意义，是吉祥、财富、好运的象征。

5.3 对文学作品的影响

日本人对“鱼”的喜爱除了体现在民俗习惯之外，在日本的诗歌、俳句等文学作品中也可窥见一斑。在日本有很多知名的俳句就是与“鱼”相关的，如松尾芭蕉的“行春や鳥啼魚の目は泪”，意思是说春天快要离开结束之时，听到鸟儿的叫声觉得鸟是在哭泣，看见鱼儿，觉得鱼儿眼中有一行泪。可见此时，“鱼”已经成为俳句中景物描写的重要素材，更有日本近代歌人将齐藤史将自己个人歌集命名为『鱼歌』。此外，在小说中也有关于“鱼”的片段，日本近代作家二叶亭四迷的小说『浮雲』中有这样一段话“螺の壺壺口に莞然と含んだ微笑を細根大根に白魚を五本並べたような手が持っていた团扇で、隠蔽し、恥づかしそうなしこなし。”可以看出此处使用“鱼”来形容女性的纤细的手指的，赋予了鱼美好的象征性含义。可见在日本“鱼文化”不仅对语言和民俗产生了重要的影响，同时也成为了诗歌、小说等文学作品中重要的景物意象。

6 结语

位于太平洋西岸，由数千个岛屿组成的日本，使得日本具有得天独厚的优势，拥有丰富的鱼类资源。日本人从绳纹时代就有食用鱼类的证明，随着时代的发展，捕鱼技术的改进，日本人对鱼的食用数量也在不断上涨，而后经济全球化也给日本人喜食鱼的饮食结构带来冲击，有淡化鱼料理的趋势。从语言表达上来看，日本人在鱼类的命名上也好，到谚语中都有鱼的身影；从民俗习惯上来看，在日本人生活中鲤鱼、河豚等鱼类象征着吉祥、财富；从文学作品来看，鱼也被赋予了美好的象征意义。在历史的变迁中，日本人“鱼”已经不仅是日本人餐桌上的一道菜而是被赋予更多的文化内涵，“鱼”所代表的各种含义已经积淀成为日本人的文化心理，形成了属于日本的独树一帜的“鱼文化”。在语言学习过程中，通过对“鱼文化”来探讨背后蕴含的日本文化心理结构，可以加深对日本风土人情的理解，提升语言学习兴趣。

参考文献：

- [1] 陈洁.《日本饮食史》翻译实践报告[D].牡丹江师范学院,2020.
- [2] 张雪梅.日本饮食文化特点与形成研究[J].食品工业,2021,42(04):530.
- [3] 项梅.浅谈日本料理的“色”与“形”[J].青年文学家,2019(26):193
- [4] 李行.浅述自然环境对日本人住宅和饮食习惯的影响[J].侨园,2019(05):69.