

加藤老师来开讲!

点击收听

(2020年12月20日播放)

NHK  
WORLD  
JAPAN

## 鲷鱼

日本人爱吃鱼。对日本人来说，鲷鱼是一种非常特别的鱼。因为在日本，鲷鱼和神灵息息相关。

日本有七个神灵叫做“七福神(しちふくじん)”，性别有男有女，和中国的八仙有点像。七福神里有一位神灵叫“惠比寿(えびす)”，是一个中年男人。

相传，惠比寿神来自大海的彼岸，会给人们带来幸福。在日本的绘画作品里，惠比寿神胖乎乎的，笑容满面，右手拿着一根鱼竿，左手抱着一条大大的红艳艳的鲷鱼。这种惠比寿神笑脸抱红鲷的画，在日本随处可见，不只是神社，就连啤酒瓶的标签上也能看到。

中国的年画里常常会出现鱼，象征“年年有余”。在日本的喜庆图片中，鱼往往就是又大又红的鲷鱼。

在不少国家，鲷鱼的定价都比较低廉。但是日本人却一直把鲷鱼看成是一种非常特别的鱼。这到底是因为什么呢？

其实原因之一是因为可以讨口彩。鲷鱼在日语里读作“たい”，和“めでたい”、也就是“喜庆”这个词的后半部分发音相同。

另一个原因就是颜色。鲷鱼的表皮是红色的，鱼肉是白色的。在日本人眼里，红白这两种颜色组合在一起非常吉利。还有一个原因是象征长寿。鲷鱼是一种寿命很长的鱼。如果把鲷鱼养在水族馆里好好照料，它可以活40年左右。反过来说，鲷鱼这种鱼生长非常缓慢。一条鲷鱼从小鱼苗长成大鱼，大约需要15年的时间。所以，不管是海里捕捞的还是人工养殖的，如果你吃到了一条大鲷鱼，请一定要记住这条鱼已经活了十多年。

当然，日本人推崇鲷鱼的最主要的原因还是因为美味。鲷鱼的味道虽然清淡，但是非常鲜美。无论是做生鱼片，还是红烧、油煎或炸成天妇罗，都非常好吃。另外，还可以和米饭一起煮成鲷鱼饭(鯛めし)，也是人间美味。鲷鱼配清汤素面，这个菜名字叫“鯛そうめん”，味道叫人垂涎三尺。可以说，鲷鱼不管怎么烹饪都很美味。而且，不同的烹饪方法可以做出鲷鱼不同的味道。没有任何一种鱼

可以像鲷鱼这样。

鲷鱼生鱼片(鯛の刺身)、盐烤鲷鱼(鯛の塩焼き)、鲷鱼寿司(鯛の寿司)、鲷鱼天妇罗(鯛の天ぷら)、红烧鲷鱼(鯛の煮つけ)、鲷鱼味噌汤(鯛の味噌汁)、鲷鱼鲜汤(鯛の潮汁)、鲷鱼茶泡饭(鯛茶漬け)……无论哪一种，我加藤彻都非常喜欢。

烹调的火候不同，鲷鱼的味道也各式各样。

比如，日本的美食家们很喜欢的一道菜叫“滨烧鲷鱼(鯛の濱焼き)”。这道菜是用稻草把鲷鱼包起来，用文火慢慢蒸熟。然后再让它慢慢冷却，这样一来，鲷鱼就会带上一股淡淡的稻草香。滨烧鲷鱼口感柔嫩，特别鲜美，美食家们都对它赞不绝口。

对于中国人来说，烤乳猪是一道奢侈的盛宴。和这个类似，在日本，如果把一条大鲷鱼直接撒上盐，烤成连头带尾的“烤全鲷(鯛の尾頭付き)”，那也是只有喜庆时才能享用的佳肴。有一些比较特别的日子，比如过年、结婚、孩子摆百日酒、或者庆祝六十大寿时，日本人会吃这道菜。这道“烤全鲷”之所以喜庆，是因为它价格昂贵，很奢华，而且有头有尾，象征着人生圆满、充实。

一般来说，吃一条这样的连头带尾的大鲷鱼，大约需要500元人民币。不过，在日本还有一种更省钱的方法也可以吃到一整条“鲷鱼”。走在日本街头，经常可以看到“鲷鱼烧(鯛焼き)”的招牌。这种“鲷鱼烧”，其实是用面粉和豆沙做成的一种小点心，样子就像一整条鲷鱼。

虽然这点的味道和鲷鱼完全不同，不过新鲜出炉的鲷鱼烧热热的、甜甜的，也一样很好吃。而且，鲷鱼烧的价格折合成人民币大约在十块钱，小孩子拿自己的零花钱也可以买。

鲷鱼烧一年四季都有卖，到了寒冷的冬天，在街角吃上一只热乎乎的鲷鱼烧，真的是一件很惬意的事。

我加藤彻活了这么多年都没吃过几次连头带尾的大鲷鱼，不过鲷鱼烧我隔三岔五就会吃上一回。

## 鯛

日本人は魚を食べるのが好きです。鯛は、日本人にとって特別な魚です。

鯛は、日本では神さまと結びついた魚です。

日本の七福神は、中国の八仙に相当する、男女七人の神さまです。七福神のひとり、恵比寿神は中年の男性です。恵比寿神は、海の向こうから来て、人々に幸福をもたらしてくれる神さまです。絵に描かれる恵比寿神は、丸まると太った顔に満面の笑みを浮かべ、右手に釣り竿を持ち、左脇に真っ赤な大きな鯛を抱えています。このような真っ赤な鯛を抱え笑顔の恵比寿神の絵は、神社だけでなく、ビールの瓶のラベルなど、日本ではあちこちで見かけます。

中国の年画でも、魚を年々有余の象徴として描きこみます。日本の吉祥画の魚は、真っ赤で大きな鯛です。

日本以外の外国では、鯛は値段が安い魚とされることが多い。しかし日本人は昔から、鯛を特別な魚としてきました。なぜでしょう？

一つは語呂合わせです。鯛の日本語の発音「たい」は、吉祥を意味する日本語「めでたい」と通じます。

もう一つは色彩です。鯛の色彩は、表皮は赤く、肉は白い。紅白のとりあわせは縁起が良いです。

もう一つは長寿です。鯛は魚類としては長命です。真鯛を水族館で大切に飼育すると40年くらいも生きます。逆に言うと、鯛は成長が遅い魚です。鯛が小さな稚魚から大きく立派に育つまでには、15年くらいもかかります。海で釣られた鯛も、養殖された鯛も、大きな鯛を食べるとき、この鯛は十年以上も生きてきたんだな、と思い出して食べてあげてください。

日本人が鯛を尊重する最大の理由は、味です。鯛の味は美味で、清淡ながら旨みがあります。刺

身にしても、煮ても、焼いても、油であげて天ぷらにしても美味しい。ご飯といっしょに炊いて鯛飯にしても美味。鯛の煮付けをそうめん添えても美味。鯛は、どんな調理法をしても美味です。

しかも、調理法ごとに、それぞれ鯛の味の違う魅力を引き出すことができる。こんな魚は、他にありません。鯛の刺身、鯛の塩焼き、鯛の寿司、鯛の天ぷら、鯛の煮付け、鯛の味噌汁、鯛の潮汁、鯛茶漬……私、加藤徹はどれも大好きです。

鯛は、調理の火加減によって、いろいろ味わいの変化を楽しめます。

例えば、食通が食べる「鯛の濱焼き」という料理があります。これは鯛を藁の菰に包んでじっくりと時間をかけて蒸し上げます。その後、時間をかけてゆっくり冷ますと、鯛にほんのり藁の香りがうつります。「鯛の濱焼き」は、しっとりとした食感と、凝縮されたうまみを堪能できる、食通向けの料理です。

中国人にとって、ブタの丸焼きは贅沢なごちそうです。日本でも、大きな鯛に塩をふってそのまま焼く「鯛の尾頭付き」は祝祭のごちそうです。お正月や結婚式、お食い初め、還暦のお祝いなど、特別な日に食べます。「鯛の尾頭付き」がめでたい理由は、値段が高くて高級感があること、「有頭有尾」の充実した人生を象徴すること、などです。

大きな鯛で「鯛の尾頭付き」を食べるためには、中国の人民元で500元くらいかかります。が、もっと安く済む方法があります。

日本の街角では、よく「鯛焼き」を売っています。鯛焼きは、小麦粉とあんこで作ったお菓子です。外形は鯛に似せています。味は鯛とは全然違いますが、焼きたての鯛焼きは温かくて、甘くて美味しいです。鯛焼きの値段は、1個あたり人民元で10元くらいなので、子供もお小遣いで気軽に食べられます。

鯛焼きは一年中、買えますが、特に寒い季節に街角で温かい鯛焼きを食べると、ほっとします。私は、鯛の尾頭付きはあまり食べたことがありませんが、鯛焼きはよく食べます。

## 招财猫

中国人的家里或商店里，经常会看到一些预示生意兴隆、吉祥如意的小摆件，比如招财进宝的关帝像或者金猪储蓄罐等。日本也是一样，也有很多象征财源广进的招福小摆件，其中最常见的就是招财猫（招き猫）。

招财猫是一种陶瓷做的小摆设，有各种颜色和形状，最经典的样式是白色的日本猫。这种小白猫样式的招财猫表情非常可爱，面朝前方正襟危坐，将一只爪子举在红色的耳朵边，就像在招着手说“欢迎光临”一样。日本人相信，如果在店门口放一只招财猫，就会招来八方宾客，生意兴隆。如果家里的玄关放一只招财猫，就可以带来好运，保佑家人平安、家运亨通。

关于招财猫的起源，众说纷纭。猫咪这种动物很爱干净，会先把前爪舔湿，再用它认认真真地擦脸。日本人把这个动作称为“猫が顔を洗う”，也就是“猫咪洗脸”。猫的这个动作既逗趣又可爱，叫人过目难忘。

古代的中国人也注意到了猫咪的这种习性。公元9世纪、晚唐时期的书籍《酉阳杂俎》中就提到：“猫洗面过耳则客至。”意思就是：“猫如果用爪子洗脸，就会有客人来。”有人推测，中国民间的这种说法传到了日本，于是诞生出了招财猫。

我家的猫咪也常常洗脸，但可惜的是，我还没有看到过它摆出招财的动作。

招财猫的小摆设在日本流传开来，是在17世纪江户时代。在东京的前身——江户，最先出现了陶瓷做的招财猫，后来渐渐传到了日本各地。

另外，民间还流传着许多关于招财猫起源的传说，也有很多版本。有人说，是因为一位老太太梦到了一只猫，告诉她：“照我的样子做一只摆设放在家里，就可以带来好运。”

也有人说，是江户时代初期，一位领主大名在树下躲雨，突然出现了一只猫，向他招手。领主觉得很不可思议，就离开大树朝猫走了过去。就在这

时，一声惊雷打在树上，他有惊无险，逃过了一劫。

现在，东京有好几个地方都被称为招财猫的吉祥地，每个地方都流传着不同的关于招财猫起源的传说。哪个传说是真，哪个传说是假，已经无从考证。不过，第一只招财猫出现在江户时代，诞生于现在的东京，这一点确凿无疑。

日本的招财猫已经有大约400年的历史，从上世纪90年代开始，招财猫走出国门，传到了国外。现在，中国街头也经常可以看到招财猫的小摆件。

其实，招财猫的样式多种多样，据说右爪招财，左爪招客。白猫可以招来好运，黑猫可以消灾辟邪，金猫招财运，红猫招健康，蓝猫保佑学业有成、平步青云，绿猫保平安。总之，真的是五花八门，无福不招。另外，还可以看到给哆啦A梦加了两只耳朵的招财猫，和装着太阳能电池、爪子一刻不停的招财猫。

最近几年，有些人、尤其是年轻的女孩子喜欢把自己装扮成招财猫的样子，所以网上也出现了不少招财猫的cosplay用品。

据说招财猫在美国也很受欢迎，不过出口到美国的招财猫和日本及中国的招财猫不太一样，爪子上肉球的方向刚好相反。日本的招财猫肉球朝外，而美国的招财猫肉球朝里。原因是美国人招手的动作和日本人相反，如果把手掌对着别人，就会变成赶别人走的意思。真是很有意思呢！

日本的许多旅游景点都可以看到招财猫。就比如，东京世田谷区有一座叫“豪德寺”的寺庙，为了吸引游客，里面密密麻麻地放了4000只大小不一的招财猫。另外，在陶艺兴盛的爱知县常滑市，还可以看到好几座数米高的巨大的招财猫雕像。

大家不妨可以在网上搜一搜招财猫的图片，也会有许多意想不到的发现哦！

《加藤老师来开讲!》是NHK日本国际传媒中文广播节目《波短情长》中的小栏目，特邀日本明治大学教授加藤彻深入浅出、诙谐幽默地讲解日本文化。您有没有想要了解的日本文化或习俗？欢迎给本节目来信或留言！



## 招き猫

中国人の家庭や商店では、財運を招く関帝像とか、金豚の貯金箱とか、商売繁盛の吉祥の置物をよく見かけます。日本でも商売繁盛の縁起物はたくさんあり、最もよく見かけるのは招き猫です。

招き猫は陶製の置物です。色や形はさまざまですが、典型的なものは白い日本猫です。可愛い顔をした白い猫が腰をおろし、まっすぐ前を向き、前脚の片方を赤い耳まで挙げ、人を招くしぐさをしています。招き猫を店の入口に置けば千客萬来・商売繁盛になり、自宅の玄関に置けば、開運招福・家内安全・家運隆盛のお守りになるといわれる、縁起物です。

招き猫の起源については諸説あります。

猫は清潔を好む動物で、自分の前足を舐めて塗らし、その前足で丁寧に顔をぬぐいます。日本語ではこの動作を「猫が顔を洗う」と言います。ユーモラスで可愛らしく、印象的な動作です。

昔の中国人も、この動作に着目しました。西暦9世紀、晩唐時代の書物『酉陽雜俎』には「猫洗面過耳則客至」とあります。「猫が自分の手で顔を洗うのは、客人が来る前兆だ」という民間の迷信が日本に伝わり、招き猫を生んだのではないかと推定する人もいます。

私が飼っている猫も、よく顔を洗いますが、残念ながら招き猫のポーズはしません。

日本で招き猫の置物が広まるのは、17世紀、江戸時代になってからです。今の東京の前身である江戸で、陶製の招き猫の置物が作られるようになり、日本中に広まりました。

招き猫の起源について、異なる民間説話がいくつもあります。ある老婆の夢のなかに猫が現れて「自分の姿の置物を作れば福を招く」と告げた、とか。

江戸時代の初め、大名が木の下で雨宿りしていると、一匹の猫が現れて手招きしたので、大名が不思議に思っ

現在の東京には、招き猫の発祥の地、と呼ばれる場所が何カ所もあり、それぞれ違う招き猫誕生伝説が伝わっています。真相はわかりませんが、最初の招き猫は江戸時代、今の東京で生まれたことは確かなようです。

約400年の歴史をもつ日本の招き猫は、1990年代から日本国外にも広がりました。今では中国の街角でも、招き猫の置物をよく見かけます。

招き猫の姿は多種多様です。右手を挙げた招き猫は金運を招き、左手を挙げた招き猫は客を招く、とされます。白い猫は福、黒い猫は厄除け、金の猫は財運、赤い猫は健康、青い猫は学業と仕事、緑の猫は安全、などなど、色もさまざまです。

ドラえもんに耳をつけた招き猫や、太陽電池で招く手を動かし続ける招き猫もあります。

近年は、人間、特に若い女性が招き猫のコスプレを楽しむこともあり、ネットでは招き猫の衣装やコスプレグッズを買うことができます。

招き猫はアメリカでも人気がありますが、アメリカへの輸出用の招き猫は、挙げている手の表裏が日本や中国とは逆です。日本の招き猫は相手に掌を向けますが、アメリカの招き猫は手の甲を相手に向けます。その理由は、アメリカ人の手招きの動作は日本人と反対で、掌を相手に向けると「あっちに行け」という意味になってしまうためです。面白いですね。

日本には、招き猫の観光スポットがたくさんあります。例えば、東京都世田谷区の豪徳寺という寺院には、4千体の大小様々な招き猫がびっしりと並び、観光客の人気を集めています。

陶器産業が盛んな愛知県常滑市には、数メートルもある巨大な招き猫の像がいくつもあります。

この他、ネットで招き猫の画像を検索すると、意外な招き猫をいろいろと発見できることでしょう。みなさんも調べてみてくださいね。

「加藤先生の開講コーナー！」はNHK国際放送のラジオ番組『波短情長』のコーナーです。明治大学の加藤徹教授が、日本の文化について楽しく解説します。あなたの知りたい日本の文化や風習は何ですか？メッセージもお待ちしています。

