

# 大阪市都市再生新闻

2006年第14号

## 大阪的饮食

大阪人的愿望是，生在大阪，长在大阪，吃在大阪，死在大阪。

在中国，人们常说希望“生在苏州，长在杭州，吃在广州，死在柳州”，很多大阪人则希望能生在大阪，长在大阪，吃在大阪，死在大阪。我的朋友当中，有很多是大阪人，不知为什么，他们都不愿意离开大阪去外地，有些人甚至连出差都不愿意去。我印象特别深刻的是，其中一个人抱怨说东京的饭菜不合口味。我们中国人非常能够理解这种心情。在中国，地方不同饭菜的口味也会不一样，所以一心想着赶快打道回府。

## 京都穿败家，大阪吃败家

在日本，流传着这样一种说法“京都穿败家，大阪吃败家”，意思是说京都人把钱都花在了穿上，而大阪人把钱都花在了吃上，以至败了家。据说自古以来大阪人就是非常讲究吃。

说起大阪的饮食文化，有什么特色呢？自古以来大阪就有水都之美誉，河川运河非常发达，因此荟萃了日本全国的山珍海味，被人们誉为“天下厨房”。如今，大阪市中央批发市场仍然是汇集全世界、全日本的美味食材的地方，每天这里顾客如云，热闹非凡。

那么，集天下美味食材于一身的大阪的食物味道如何呢？那就是 1、好吃，2、便宜，3、丰富多彩，4、大众化。

1. 先说说为什么“好吃”。我觉得这是由于大阪人特别讲究味道。来日本后，有两件事情让我感到很惊讶。首先是乌冬面。大阪的乌冬面汤为淡茶色，看上去显得清汤寡水的，好像没有味道。这是因为大阪的乌冬面和东京的乌冬面所放酱油的量不一样的缘故。但实际上——品尝，味道十分鲜美，香得让人能把面汤全喝光。另外，大阪的调味汁，品目繁多，可谓五花八门，它们是针对各种烹调需要配制而成的，诸如煎菜饼用调味汁、炒面用调味汁、炸猪排用调味汁等。据说各种味道之间有



乌冬面照片

微妙的差别，但对于我这个中国人来说，却根本分辨不出煎菜饼用调味汁和炒面用调味汁有什么区别。我真是闹不明白，大阪人究竟长着什么样的舌头呢？好啦，听说开发出这些调味汁的是大阪的公司，这的确是令人信服。

2. “便宜”。我觉得这是因为大阪人对价格要求很苛刻。大阪人不讲虚荣，他们觉得这道菜值这个价钱，没问题，二话不说就掏钱。但是，如果觉得这个味道怎么会要这么多钱，他们就会向店员发牢骚，不，是向店员提建议。这就是大阪人。因此，大阪的饭馆自然是又便宜又好吃了。

