

文：小圆

在温热米饭之上搭配各种各样的菜肴，这种可以轻松享用的美食自古以来深受霓虹人民的喜爱，在日语中，人们用「丼物」表达这一类料理。

如今，我们也常能听到和看到这个「丼」字，那么「丼」字都有什么含义？在日本「丼物」有着怎样的成长史？另外，有哪些你知道和不知道的「丼物」呢？今天我们就来解答关于「丼」的小知识(•̀ω•́)◡



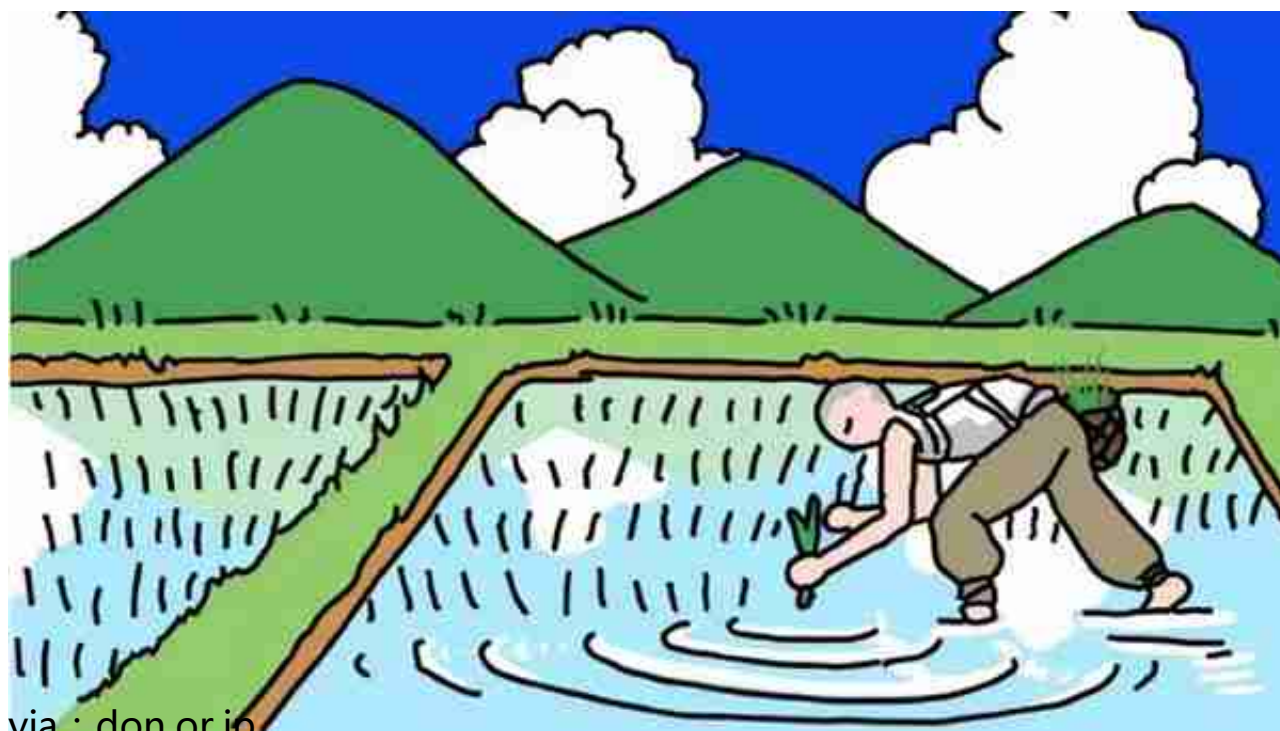
② 在日语中有一个单词是「丼勘定」，意为“大致的收支计算、花钱大手大脚不记账”，源自江户时代的职人们在腰间围裙口袋里放钱，在这里「丼」指的则是装东西的围裙口袋。



在日本古典《黄表紙 悦鼯屢蝦夷押領》(1788)中出现过关于行李袋「どんぶり」的记载 | kotobank.jp

④ 作为「丼物」简称的「丼」

是如今常见的用法。「丼物」是指将米饭和菜放入同一个「丼鉢」中的日式料理形式，中文可理解为“日式盖饭”。



via : don.or.jp

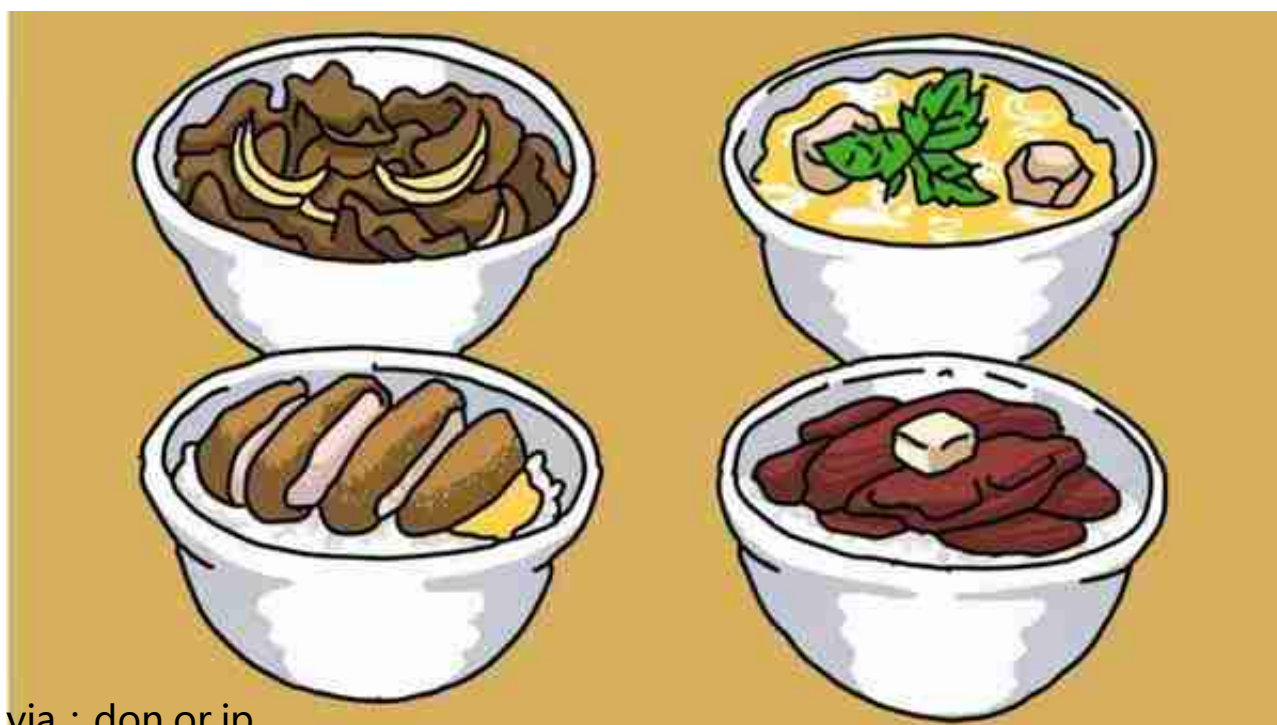
②「丼」原点时代 | 1330年-1570年

在日本室町时代（1336年-1573年）流行于公家和禅宗僧侣之间，在饭上放豆腐、蔬菜和干瓢等食材并淋上清汤的「芳飯」是最早类似「丼」的料理，也被认为是「丼」的原点。这个时期日本处在“家内经济”时代，生产者和消费者的距离非常近，「丼」的出现很快就被处在同一经济圈的人消费了，其发展受到局限，因此还有一流的经济学者认为“从「丼」文化可以看出国家的成熟度”。



江户时代的「慳食屋，けんどんや，kendonya」 | inasawa.com

前文提到「丼」的形成不仅需要米饭，也要其他料理的配合，在饮食文化高度发展的江户时代，「鰻丼」（鰻鱼盖饭）、「天丼」（天妇罗盖饭）的出现，对性格直爽不造作的江户人来说，便利的食用方式简直是特别的赞。



via : don.or.jp

⑤「丼」多样化时代 | 1980-现代

在全球化的时代，「丼」也开始了全球化、多样化的发展，日本「丼」文化融入世界各地饮食文化的同时，也促进了日本各地「丼」的再发现，各种各样的「丼」出现在了人们面前。



天妇罗盖饭「天井，てんどん，tendon」 | 123rf.com

②日本「五大丼」之「鰻丼」

「鰻丼」即“**鰻鱼盖饭**”，关于它还有是“丼始祖”的说法，意为历史最悠久的丼物。关于它的起源在我们之前关于“日本鰻鰻”的文章中也有提及，江户时代文化年间有一个名叫大久保今助的剧团老板特别爱吃蒲烧鰻鱼，但在演出旺季因忙于工作，点了烤鰻鱼外卖总不能及时吃，面对冷掉的鰻鱼，他觉得人生实在太悲催了，于是让助理将刚烤好的鰻鱼放在装了热米饭的容器里，米饭帮助鰻鱼保温，鰻鱼汁又渗入米饭带来脂肪与香气，美好的「鰻丼」便诞生了。



牛肉盖饭「牛丼(きゅうどん, gyudon)」 | nownews.com

④日本「五大丼」之「カツ丼」

「カツ丼」即“炸猪排盖饭”，其起源也有很多说法，有1897年诞生于山梨县甲府市荞麦面老店「奥村本店」一说，也有大正年间末期诞生于东京早稻田大学附近的荞麦面店「三朝庵」一说等。在日本，最常见的炸猪排盖饭是用酱油味调味汁煮炸猪排和洋葱，再淋入鸡蛋液，放在米饭上制作。因为「カツ」(katsu)这个单词的发音和单词“胜利「勝つ」”发音相同，所以日本人经常在考试或比赛前吃一碗炸猪排盖饭，取个好兆头。



鸡肉鸡蛋盖饭「親子丼，おやこどん，oyakodon」 | yamaki.co.jp

除了上述日本「五大丼」，下面再介绍几种名字很有趣，你可能没听过的「丼」：

①不是“亲生”的「他人丼」

「他人丼」是相对「親子丼」来说，不使用鸡肉，而是使用牛肉或猪肉等与洋葱等用调味汁煎煮后打入鸡蛋液，搭配米饭制作的「丼」

。西日本基本上使用牛肉并以「他人丼」称之，在关东地区使用牛肉或猪肉制作的还有「開化丼」之名，源自明治初期象征文明开化。



树叶丼「木の葉丼，このはどん，konohadon」 | macaro-ni.jp

③像“山”一样的「衣笠丼」

「衣笠丼」是
将油炸豆腐和葱用甜辣
风的调味汁煮过后配蛋液加米饭
制作而来，是发祥于京都的乡土料理，“衣笠”之名源自京都市北区的“衣笠山”。



【グランプリ】魯肉飯

(ルーロウハン：台湾風味煮込み)

台湾フェスタ実行委員会





【金賞】スタミナ超特盛丼

高野家(株式会社高野家)



【高野家(株式会社高野家)】



【話題賞】三河鮮魚の海鮮丼

三井物産提供



三井物産提供(三井物産提供)

部分参考资料：

デジタル大辞泉 どんぶり【丼】

お米と日本人 芳飯は丼物のルーツ

どんぶりの由来とは？歴史と知られざるどんぶりの種類を紹介。

丼丼丼丼丼：日本五大丼飯誕生秘辛！

全国井連盟

日本流行井大賞 2020年