

niponica

看日本

# にほにか

2014  
no.

12



特辑——**糕点的王国**——**日本**



春

Spring



夏

Summer



秋

Autumn



冬

Winter

niponica  
にほにか  
no.12

本刊的刊名“にほにか (niponica)”源于“日本”的日语发音“Nippon”。“にほにか (niponica)”是向世界广泛介绍现代日本社会、文化的杂志，除了日文版以外，还有英文版、西班牙文版、法文版、中文版、俄文版、阿拉伯文版，共以7种语言出版发行。

目录



no.12  
2014年3月14日发行  
发行：日本国外务省  
邮编100-8919  
东京都千代田区霞关2-2-1  
<http://www.mofa.go.jp/>

特辑  
糕点的王国——日本

- 04 日本是糕点王国!?
- 10 日本的糕点，美味！有趣！可爱！
- 14 馈赠文化与糕点
- 16 诱人的糕点包装传统之美
- 18 从传统走向新的天地
- 20 便利商店——糕点的乐土
- 23 学做糕点，品尝糕点，体验其中之感慨
- 24 散步看日本 浅草、向岛 在传统商街与糕点相会
- 28 日本特产 绿茶

特辑 糕点的王国——日本

映染着四季自然风情、口味细腻的日式糕点，商店里不同口味与形状的各类糕点，及其与馈赠风俗同步进化的美丽包装——，令人眼花缭乱，美味、漂亮，并充满情趣。糕点王国日本在等待着您的到来。

上：反映季节风情的日式糕点：樱花花瓣层叠、枫叶新绿、月圆时虫鸣草丛、雪落冬青叶。（赤坂 盐野）  
封面：糕点“鲷烧”，将小麦粉与鸡蛋调和后注入鱼形的模子后烘焙并夹入豆馅做成，形状可爱。（桃林堂·小鲷烧）

摄影：竹内章雄

# 日本是糕点王国!?



黑川光博 (KUROKAWA MITSUHIRO) 虎屋第十七代业主。全国日式糕点协会会长。在继承有480多年历史的“虎屋”传统的同时，通过“TORAYA CAFÉ”（虎屋咖啡店）等，不断开拓新的糕点制作。



红糖风味的传统羊羹（上）与含有洋梨块的西式羊羹（下）。在恪守传统的同时又不断创新的虎屋特有的糕点。

## “日式糕点”与“西式糕点”的不同之处

**黑川** 在日本，日式糕点与西式糕点是有所区分的。一般来说，使用日本独有的食材以及红豆、糯米粉团制作的，是日式糕点，而从西方传来的，则为西式糕点。十九世纪后半叶，日本结束了自十七世纪起的闭关锁国，打开国门之后，西方文化不断传入，从而便有了上述区分。

**青木** 例如在日式糕点的制作上，仅以砂糖来说，就分别使用各种不同的种类。西式糕点以小麦粉为主要成分，而日式糕点则以米粉为主要成分。

**黑川** 我把日式糕点定义为是“使用植物性原料制作的糕点”，它完全不使用动物性脂油、乳制品、明胶。

**青木** “蒸”这一技法，也是日式糕点制作上的一个特征。

法式糕点中的奶油泡芙，是先做好奶油，然后用口感甚佳的外皮包裹。不过，我觉得它与日式糕点中的“最中”（MONAKA）<sup>1</sup>、“馒头”（MANJU）<sup>2</sup>、“大福”（DAIFUKU）<sup>3</sup>等有着共同之处，即都是用皮包馅<sup>4</sup>而做成的。糖渍

栗子糕点中把栗子渍入糖浆的制作方法，我觉得是与用红豆制作豆馅的技术相同的。

**黑川** “感官的艺术”，这也是日式糕点的特征。首先是味觉，而后是视觉。外观很精美，并诱人食欲。其次是嗅觉，不过，与西式糕点相比，日式糕点的香气较淡，这是因为在茶道中，糕点不能有较浓的香气，为的是能诱发出抹茶的茶香。接着是触觉，用牙签切糕点时的硬度，手掰时的软和度，吃在嘴里时的口感，这些要素都是非常重要的。

日式糕点还有一个与西式糕点较大不同的是，它可以藉听觉，即用耳朵来品味。每款日式糕点都分别以风景或季节来冠名，例如表现樱花绽开状态等的名称，听到这些名称时，脑中就会浮现出相应的美丽景色。

**青木** 除此之外，日式糕点还有很多令人惊讶或是在世界上值得自夸的方面。日式糕点在颜色上使用淡淡的粉彩，香气与颜色均不过分张扬，配色高雅。而法式糕点的色彩使用则几乎都是为了表现内中味道。看看日本的糕点，我也常常会感到自己在审美感觉上输了好几个等级。

对话

## 黑川光博×青木定治

惜爱四季变幻的感性，讲究形状的审美，对素材原生口味的追求，这一切，孕育了日本丰富多彩的糕点文化。有着480多年悠久历史的老字号糕点铺的当代店主黑川光博，与在巴黎人气甚旺的来自日本的西点师青木定治，将为我们讲述日本糕点的传统与现在。

摄影●名取和久 协助●株式会社虎屋、株式会社 a-sweets house



青木定治 (AOKI SADAHARU) “pâtisserie Sadaharu AOKI paris” 首席糕点师。擅长使用日式素材来制作西式糕点，曾获法国最佳糕点师奖、法国市长奖。以巴黎为中心，在东京、台湾等地开设有11家店铺。

## 糕点使用日式素材的可行性

**黑川** 约10年前，我们开设了一个销售日式要素与西式要素互融的糕点的店铺，制作豆馅与巧克力组合的“红豆与可可豆的方旦软糖”、可以用作果酱的“AN PASTE”（豆馅酱）等。今后，我们将切实地走日式糕点素材与西式糕点素材交汇融合这条路。

**青木** 巴黎店铺的法国老顾客对我说想吃绿茶口味的糕点，于是我制作了抹茶奶油长条泡芙，而这就是我使用日式原材的开始。现在，黑芝麻、香橙、焙茶、山嵛菜等原材都被用于玛卡龙、巧克力糕点等。我很想让巴黎人感到惊讶，很想不断地向人们展现一个新的世界。

在巴黎时我也请黑川先生品尝了抹茶口味的玛卡龙等，当时曾说起为什么日式糕点不使用抹茶为原材，您说“因为日式糕点在茶道中是与抹茶一起吃的”，的确如此。

**黑川** 不过，如今我认为抹茶的糕点还是可能的。除了抹茶之外，生姜、山嵛菜等原材也都在海外被使用，接下来，日式豆酱味噌<sup>5</sup>或许也会被用上吧。想来豆馅也可能作为一种原材在法国被普

遍使用。

以前，世界著名糕点师 Pierre Hermé 说想看看豆馅的生产工序，并因此来过我们的工厂。工厂的员工们在惊讶之余，对他的到访表示了热烈的欢迎。希望这样的交往能使糕点的世界更加开阔。

**青木** 我的巴黎店铺每年的红豆使用量已经达到500公斤，而过去只有25公斤左右，如今使用量激增。红豆、抹茶、果仁糖的糕点也被用作圣诞糕点。经常来日本的法国糕点师们都非常喜爱红豆。

## 使羊羹成为巧克力那样的容易被人接受的甜点

**黑川** 我们在巴黎开设日式糕点铺，那是在1980年，至今已有33年了。

我们希望作为在日本的主力商品的羊羹<sup>6</sup>也能在巴黎被人们所接受，但是，这很有难度。羊羹，四方形、黑乎乎的，仅凭外观很难知晓其味道。因此，我们制做出能一口吃下之大小的、外观鲜丽的羊羹，出于使用西式素材的设想，这些羊羹还使用了黑加仑、薄荷、洋梨、烤苹果作为原材。

**青木** 实际上，我也不太爱吃羊



抹茶、黑芝麻、覆盆子、焙茶、巧克力的玛卡龙。糕点师青木将日式与西式的素材融合在一起，从而演绎出新颖的口味。



出自糕点师青木之手的长方形状、色彩鲜艳的漂亮糕点。使用了抹茶的“BAMBOO”（照片中前侧）是常规品种之一。



羹（笑）。而要使欧洲人了解羊羹的佳美口味，是否可以做些调整呢，例如改变口感，不使用琼脂，把凝固的颗粒豆馅加工成糖汁栗子那样的状态。

羊羹，与其说是红豆的味道，倒不如说感觉上更多的是砂糖的味道。大家似乎也相当不习惯琼脂的口感。

黑川 的确，在法国，羊羹难以被接受，但是，亚洲国家的人们却似乎并没有什么抵触。中国、韩国以及东南亚国家对用红豆煮

熟做成的食品比较喜爱，好像中东国家的人们也觉得羊羹味道很好，因为它与枣椰<sup>7</sup>的口感相似。

不过，当初巧克力在十六世纪初传来西班牙时，因味道较苦，所以被进行了改良，提高了甜味，如今它已成为世界各地人们都喜爱的甜点。我们希望羊羹也能朝着这个方向发展。

### 通过技术的公开，使日本的糕点普及世界

青木 日本人从整体来说手指很

左：糕点师青木正在为抹茶糕点“BAMBOO”做最后润饰。右：长条泡芙的特色在于浓郁的口味以及素材自身的颜色。从上至下分别为：酸甜水果味、香草味、香脆果仁巧克力味。



灵巧，例如擅长折纸，自如地使用筷子等，同时，味觉非常细腻。日式餐食及日式点心都是精工细作，而欧洲的餐食或糕点有时则以要素的大胆使用来吸引人。不过，对日本有所了解的厨师知道可以通过要素的简约来进行细腻的表现。

黑川 一位获得法国MOF（法国最佳工艺师）称号的大师说过，自己所拥有的技术必须不断地对外公开。这句话让我茅塞顿开。日本的主流思想是，技术的秘传



色彩鲜艳的“bonbons chocolat”（七彩巧克力），仿佛是一块化妆调色板。抹茶、香橙、山前菜等的各种颜色表示不同的口味。



虎屋的糕点“远樱”，比作是远处的山野上点点盛开的樱花。将豆馅、糯米粉、水、砂糖掺和做成皮，用其包裹豆馅，然后沾上松散状的豆馅。



用木模做成的鲜软糕点“手折樱”，其名的含义是，用手折一枝美丽的樱花带回家。与“远樱”同为仅在樱花时节上市的糕点。

产生价值。我觉得，不断地使技术公开，这才能使日本在世界上找到生存之路。

**青木** 海外的人们对自己的技术更多的是想展现出来，而不是掩藏（笑）。

**黑川** 现在，有些法国女性希望成为日式糕点师，即使不懂日语，还是毅然来到日本专心致志地学习。我们要对这些人给予援助。

**青木** 在欧洲的三星级餐馆，厨房的工作人员不下五、六个国籍的，但是，在日本一流寿司店做下手的，却没有一个外国人。

我们要把日本的优势介绍到

海外，并希望来自海外的人们在回到母国时也能进行传播。我感到，我们这一代人必须努力使日本人所拥有的出色技术更多地在世界各地开花。

**黑川** 2020年，日本将举办奥运会。青木先生所设想的、我也非常希望能得以实现的就是，在奥运会举办时向世人呈献出超越西式与日式两者之界域的“日本的糕点”。

无论在日式糕点铺，还是西式糕点铺，甚至在便利商店，都能看到这样的“日本的糕点”，让海外的人们因此而品味到真正的“日本的糕点”。这就是我的强烈愿望，我要让它成为现实。

- \*1 最中：把糯米粉团擀薄并进行烘焙，然后夹入豆馅而做成的糕点。
- \*2 馒头：用小麦粉或米粉揉捏做成面皮，包住豆馅后蒸熟而成的糕点。
- \*3 大福：用柔软的糯米粉团包裹豆馅而做成的糕点。
- \*4 馅：把红豆等加砂糖煮熟并研碎而成。除了红豆外，还可使用芸豆、南瓜、栗子等多种原料。
- \*5 味噌：在蒸熟的大豆中加入与米曲、盐，掺和后使之发酵熟成的调味料。
- \*6 羊羹：豆馅凝固而成的细长条状的糕点。有在豆馅中加入小麦粉、葛粉后蒸熟并凝固而成的，也有将豆馅与琼脂掺和后煮熟并凝固而成的。
- \*7 枣椰：枣椰树的果实



“AN PASTE”（豆馅酱）可以有各种各样的吃法，例如涂在烤面包片上，或是放入咖啡中，等等。

虎屋咖啡馆（TORAYA CAFÉ）的“红豆与可可豆的方旦软糕”，豆馅中加入巧克力后经湿润烘焙而成，味道浓郁。

右页以古时附插图的文书记载为依据再现的1812年虎屋进贡皇宫的糕点。形状、着色、口味，一切都是美感的凝缩。（摄影：棚井文雄）



# 日本的糕点， 美味！有趣！ 可爱！

从各地流传的乡土糕点，到孩子们人见人爱的零食点心，  
日本的糕点林林总总，  
不仅诱人味蕾，更令人赏心悦目。

摄影：高桥仁己、棚井文雄



用红豆馅包裹掺有艾蒿的米粉团做成的“草团子”。(CHIMOTO)



被熊本县的吉祥娃“KUMAMON”包着的颗粒巧克力。(TIROL-CHOCO株式会社·IKINARI团子)



考拉熊模样的饼干里夹满着巧克力。(株式会社LOTTE·考拉熊进行曲)



把糖果糕点做成紫藤花一般。(KIYOME饼总本家·藤团子)



巧克力寄托着对宇宙飞船的向往。(株式会社明治·阿波罗)



草莓糖里藏着口感松脆的牛奶糖。(SAKUMA制果株式会社·草莓牛奶)



伞面是巧克力、柄是饼干的蘑菇。(株式会社明治·蘑菇之山)



小麦粉与荞麦粉掺和在一起做成的花形饼干，口味素朴。



模仿民间工艺品的可爱的“最中”。(金泽URA田·加贺八幡起上最中)



海里的伙伴一起变成了小点心。(森永制果株式会社·OTTOTTO)



变身饼干与巧克力的竹笋。(株式会社明治·竹笋之乡)



自上起：砂糖点心“金平糖”、用饴糖使谷物（主要为大米等）凝固而成的“米花糖”、每一横切面都是同样花纹或文字的“切糖”。(金太郎饴本店·金太郎糖、开运干支糖、末广寿糖)



用红豆粉做成的狐狸形状的山形县乡土糕点。(梅津菓子店·狐狸面)



红与白，褶边般的装饰。“草莓奶油蛋糕”是日本最有人气的蛋糕。

糕点，是一种因乐而食的嗜好品，因此，形状诱人的糕点在世界上到处都是。但是，吸睛的可爱糕点如此之多的国家，日本可谓绝无仅有。

注重美感的日本饮食，对菜肴的外观一丝不苟，包括材料的切法、菜肴的装盘，以至所用的餐具。而这种一丝不苟的态度也充分体现在糕点的制做上。众所周知，一些鲜软糕点或干糕点都精致得如同仿天然

动植物的艺术品，而更大众化些的普通糕点很多也都讲究颜色与形状。

叠串在一起的圆润可爱的“团子”，是把米粉揉成圆团后蒸熟，并沾上豆馅或酱油味的料汁做成的。自古以来，它被用作佛事时的供品，同时也是喜庆日子的一个角色。中世以来，在各地，街道沿边的或是神社院内的茶馆都有卖名特团子。用竹签串起来的团

子便于带着走，如今的人们也常边散步边吃团子，很有一番乐趣。

“最中”，是用糯米粉团擀薄后焙烤而成的薄皮夹入豆馅做成的糕点。“最中”的外皮可以是各种形状的，所以，在全国各地出现了许多模仿各种物体形状的“最中”。在石川、金泽流传的喜庆糕点中，有用小砂糖糕点取代豆馅的“最中”，还有里面藏着泥人偶的好玩的“最中”，过年时玩碰运气的游戏时可少不了它。

用米粉或小麦粉揉和擀薄后焙烤而成的“煎饼”，也适于做成各种形状，例如各地的名胜或名特等。被列为世界文化遗产的富士山也变成了可爱的“煎饼”。

要说艳丽多彩的大众化糕点，首先就是糖果了。日本有很多让人惊异的糖果，其中具有代表性的就是“切糖”，制做时将各种颜色的原料进行组合，做成棒状的糖果，然后切成小块，而每一个切面都显现出同样的花样或文字。据传十八世纪以来，每逢庙会日或



富士山形状的“煎饼”。在酱油口味的基底上，以抹茶（春）、胡椒（夏）、辣椒（秋）、砂糖（冬）的配饰来表现四季。（煎屋·富士山ASSORT）

举行祭礼的日子里都会有卖“切糖”的，并很受孩子们的喜爱。如今，这种在大量生产的商品中所难以品尝到的温馨口味变得很珍贵，作为一种小礼品，人们依旧钟爱着它。

滑稽地模仿海中生物形状的休闲点心，顶着巧克力伞的小蘑菇，看似带有褶边的蛋糕……。无论过去还是今日，糕点都是梦想与玩乐的载体，它不仅让孩子们着迷，也让成年人愉悦。

做成小槌与米草包形状的外皮，里面是代表吉祥的鲷鱼形状的砂糖糕点以及可爱的泥偶人。这是过新年时的热门商品，据说它们能招福纳祥。（诸江屋·福德煎饼）



# 馈赠文化与糕点

古往今来，在人生每个阶段的节点上，日本人都会互赠糕点，互通感情。成人礼、婚礼、葬礼、祭礼，或季节性庆典、旅游留念，或表示感谢、表达歉意，或问候祝福，或有所拜托时，以及礼尚往来中的“回赠”，糕点都是其中的重要角色。

讲述●神崎宣武 摄影●高桥仁己

## 源于分享年糕的习俗

作为馈赠物的糕点，其历史可以追溯到被认为是日本糕点之起始的“年糕”。用大米做成的年糕，自古以来一直是丰收庆典、葬礼、祭祖等场合必不可少的供品。用糯米蒸熟做成的年糕，在祭典结束后被用来款待参加祭典的人们，大家共同分享，这在加深相互关系上起着非常重要的作用。

每年春秋季节的“彼岸”，是人们扫墓、给祖灵上供的日子，在此时期，人们常吃用豆馅包年糕团做成的“牡丹饼”（或称“萩饼”），也许就是这一习惯，后来演变成众人分享供品年糕的风俗。尤其是在农村，人们下很大工夫，手工精心做好很多“牡丹饼”，然后分给亲戚、邻居等，这一曾经非常风行的习惯如今显然淡薄了，不过，直到20~30年前为止，还常能听到人们说“彼岸的牡丹饼，你来我往”。

## 甘甜味是最好的馈赠物

糕点中不可缺少的砂糖，是在八世纪时从中国传来的，当时，砂糖珍贵得如同药材一般，在上流阶层，人们经常把砂糖本身用作赠品。近世初期，通过与荷兰的贸易交往，相当数量的砂糖开

始进口日本，尽管如此，还远远未能达到普及的程度，对于大多数的日本人来说，砂糖在很长时

期内一直是一种希求之物。

十七世纪，日本进入了富裕、平和的江户时代（1603年~1867



用白纸包裹，并在右上方贴上礼签且系上红白色花纸绳的糕点盒。所系的蝴蝶结是“返结”的一种，以祈愿吉祥事再度来临。



带文字示意的日本的“馒头”。“寿”表示恭贺之意（前侧），地名与温泉符号表示的是旅游地（后侧）。

年），砂糖也开始在国内生产，随着饮茶习惯的普及，糯米糕点、烘焙糕点等传统糕点相继问世，并传承至今。

也就在那个时期，江户幕府开始出现了“嘉定”仪式，即将军把前来拜谒的大名们召集到江户城的大堂屋，亲自向他们分发很多糕点。所谓“嘉定”，原本是宫廷与民间的一个祈愿仪式，6月16日这天，人们在神前供奉上糕点并祈求神灵祛除灾祸，但后来江户幕府将其改变成利用糕点的

吸引力使大名发誓效忠的仪式。

不久，在礼节或致候的送礼上，大名之间的相互攀比愈演愈烈，在酒、丝绸布料的同时，糕点也开始成为流行的互赠礼品。向上司送了礼，收礼者也立刻回赠，由于这样的来回过于频繁，以至出现了专门对大名们不要了的礼品进行回收的商人。

## 分享旅游中的美好回忆

在那同一时期，百姓中开始

神崎宣武 (KANZAKI NORITAKE)  
民俗学者。旅游文化研究所所长、东京农业大学客座教授、文化审议专门委员。撰有《礼品——赠答与旅行的日本文化》、《日本文化中的惯例》等诸多著述。

流行去参拜地旅行，例如参拜伊势神宫、参拜金比罗宫等。对于百姓来说，使用砂糖的糕点尚属贵重之物，所以，融入砂糖水并固化做成的干糕点、生姜糖（在姜汁中融入砂糖水后做成的固体糖块）便被游客们视为至尊礼品了。没过多久，出现了用米粉等包裹豆馅做成的“馒头”（MANJU），并带有烤印的文字或绘画，非常受人欢迎。半球形的“馒头”，表面光泽且烤印鲜明，因此，也出现了以留念或广告为目的的制做“独创馒头”的商业服务，并一直延续到今天。在糕点上印画或文字，也许只有在日本才能见到吧。

## 体现送礼心意的赠品包装

不同的送礼目的，在糕点的包装上有不同的规定，根据祝贺或悼念等各种不同的用途，使用相应的带有礼签或礼绳的包装纸来包裹糕点，以表示馈赠的心意。

礼签，原本由来于祭神仪式中作为供奉物的鲍鱼，礼绳是用日本纸捻成的细绳，它使馈赠物带有牢固维系双方情谊的含意。

它并非单纯的包装，而是以代表馈赠心意的形式来点缀糕点。这里也许正体现出孕育了糕点馈赠文化的日本人特有的细腻。

# 诱人的糕点包装 传统之美

用细竹叶或竹子包裹，以果皮为容器，用木盒盛放，用和纸包装。天然素材与传统工艺的运用，演绎出赏心悦目的甘美。这里将对日本的糕点包装作一介绍。

摄影●川上尚见

## 用天然的素材来包裹

为食物保存而使用的竹皮或细竹叶，作为一种情调素朴的包裹材料，深受现代人的喜爱。



用不易破裂的竹皮包住的，是红糖微甜口味的美味糕团，内含很有咬感的腰果仁。(CHIMOTO·八云糕)



在香橙（柑橘的一种）的果汁里加入琼脂，然后注入果皮容器后凝固而成的甜点，香气沁人，是一道冬季极品。(紫野和久传·柚冻)

清爽甘甜的水羊羹（将豆馅、砂糖、琼脂掺和后冷却凝固而成）。食用时使其从竹筒里滑出。(先斗町骏河屋·竹羹)



将甜味琼脂与豆酱风味的豆子放入文蛤的贝壳里做成的夏季糕点。被盛放在铺着扁柏叶的竹篮里，外观亦显清凉。(龟屋则克·浜土产)

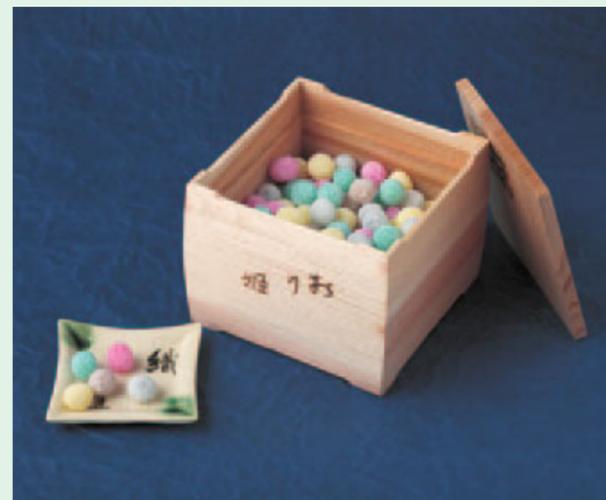


从十六世纪传承至今的老铺的“粽”，用具有抗菌作用的细竹叶包裹。有用葛粉、水、砂糖做成的透明状的（上），也有将豆馅揉和后做成的（下），都带有细竹叶的清香，口味润爽。(川端道喜·粽)



## 编篮、陶器、和纸…… 工艺品般的容器

精致漂亮的包装，令人食用后不舍丢弃。



木盒中有一个陶制小碟，以及装得满满的五彩圆珠。在蜜糖里揉入米粉做成，有梅子、香橙、生姜、芝麻、肉桂各种花色，色香味各不相同，缤纷美味。(松屋藤兵卫·珠玉织姬)

润甜的“金平糖”（糖球的表面布满凸点的砂糖糕点），食用时从葫芦形状的陶制容器中数粒数粒地倒出。(紫野和久传·FURIDASHI)



入口即化的和三盆糖（细粒砂糖），用柔软的和纸包裹。上端的小点胭红，是舞妓的樱桃小嘴的想像。(键善良房·OCHOMA)



在贴着千代色纸的迷你柜橱的抽屉里，装着用各种不同种类的砂糖做成的颜色鲜艳的甜点。(盐芳轩·千代柜)



松树茂叶形状的纸盒里，装着用香橙与葛粉揉合后烘烤而成的糕点。松树是喜庆的象征。(紫野和久传·香橙葛糕)



竹编小篮里，排列着铃铛形状的小“最中”（糕点名）。用糯米焙烤成的喷香的外皮，与甘甜的豆馅组合成一道甜点。(铃悬·铃乃最中)



做成春夏秋冬各种植物形状的砂糖点心，口感绵软。盒子上的千代色纸的花纹也是随季节而变。照片上的是秋季的砂糖点心。(长门·半生甜点)



圆弧形茶色薄片，口感脆硬，一口咬去，肉桂的香气伴着爽口的甘甜顿时洋溢于唇齿之间。在蒸熟的米粉中加入砂糖与肉桂并烘焙成薄片，这就是“八桥”，它是世界著名观光胜地京都的代表性礼品糕点。其由来虽然众说不一，但普遍的看法是，它的起源与十七世纪的盲僧、箏曲家八桥检校有着因缘，“八桥”最早就是模仿箏（日本自古以来的弦乐器）的形状做的。

二十世纪初，在七条车站（现在的京都车站）的站台上，出现“八桥”的叫卖，而站台叫卖糕点这尚属首例，并因此成为人们议论的话题，京都礼品“八桥”的人气也急速上升。

### 因为有传统，才有新的糕点问世

在烘焙糕点“八桥”成为一种公认的礼品糕点的同时，人们也吃不惯烘焙的绵软的“生八桥”，不过，也因不宜久放，所以，来买的顾客都只是本地人。但是，以1960年的茶会上提出的创意提案为契机，老字号商家八桥公司使“夹馅生八桥”实现了商品化。用“生八桥”包上颗粒豆馅做成的三角形的糕点，很快成为人气商品，且没过多久便成为公认的礼品糕点。

后来，其他一些商家也以各自的创意开发出各种各样的“八桥”，例如使馅及生八桥带有各种口味变化，或是在烘烤糕点“八桥”外面裹上一层砂糖或巧克力，等等。这些商品在京都各处的商铺及礼品店里吸引了众多客人。

颗粒豆馅“生八桥”的生产工序一景。



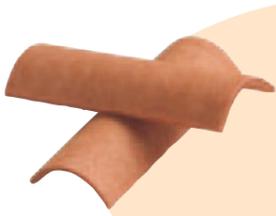
有着320多年悠久历史的老字号八桥公司的总本店门前。



与“八桥”因缘深远的八桥检校是箏（图中右下）的弹奏高手。据传，其故世后，出现了乐器形状的糕点，人们以此缅怀其业绩。

## 从传统走向新的天地

摄影●高桥仁己 协助●株式会社圣护院八桥总本店



颗粒豆馅“生八桥”的常规商品，肉桂口味的“圣”（右）与抹茶口味的“圣·抹茶”（左）。

以米粉、砂糖、肉桂为主要原料的糕点“八桥”，过去是，现在依然是旅游胜地京都的代表性传统糕点，它同时也追求符合现代人嗜好的味道与形状，实现了佳美味道的与时俱进。



将烘焙成薄块的“八桥”卷成棒状而做成的“CANNELLE”，该词在法语中是肉桂的意思。



各种口味的豆馅“生八桥”。自上起：“圣·黑芝麻”、“圣·巧克力”、“圣·草莓”。



将八桥碎片揉入肉桂风味的白巧克力而做成的“雀巢奇巧(Nestlé KitKat)迷你圣护院八桥”Nestlé日本(株)。



烘焙糕点“八桥”。其特点在于甘甜的米粉风味与肉桂的香气以及脆硬的口感。



颜色鲜艳且造型可爱的最新型“生八桥”。店铺nikiniki（左）的氛围也犹如西式糕点铺。





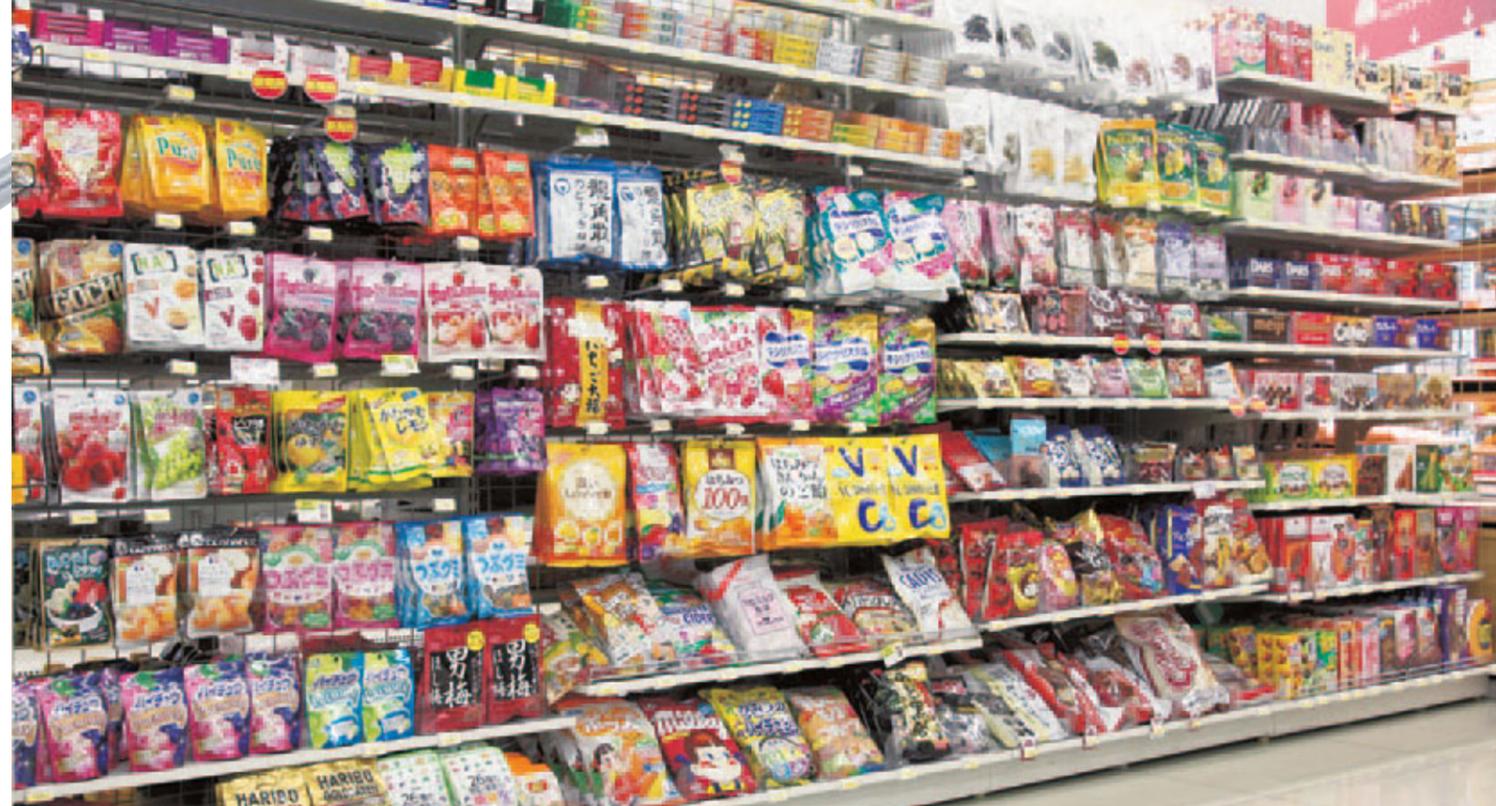
## 便利商店—— 糕点的乐土

便利商店，已在日本人的生活中不可或缺。  
便利商店中占地面积较大的，是糕点货架。  
在日本人眼中，便利商店如今已经成为一方“糕点乐土”。  
便利商店经营的糕点，魅力诱人且不断进化。

摄影●名取和久 协助●迷你岛株式会社 (MINISTOP)、株式会社罗森 (LAWSON)



日本人的生活中不可缺少的便利商店。从薯片等常规商品，到正宗的蛋糕，各种糕点零食应有尽有。



排列整齐的糖果与巧克力。货架的商品布置也有规定，放在与人的视线同样高度之处的，是新商品与人气商品，而货架下层摆放的是为儿童准备的附有赠品的糕点、传统小点心。

### 从常规商品到新类商品，琳琅满目

全年无休，24小时营业，在店铺较少的住宅区域也有它的存在，这就是如今在日本人的生活中已必不可少的便利商店。在日本，到处都能买到糕点，但是，在便利商店，你能看到的糕点却是特别之多，在一般面积的店堂里，约半数的货架都被糕点“占领”着。

便利商店的糕点分为常规商品、限售商品以及新商品。所谓常规商品，就是例如薯片、巧克力等众人皆知的畅销商品，其中有些商品受到好几代人的青睐。而限售商品，即在限定的时期或地区销售的商品，其很多都是季节性商品或是地区特产风味的商品。

新商品要能在便利商店生存下来是非常不容易

的。销售额即刻就会被反映在订货系统上，便利商店的这一运作机制使得商品的变化非常大。在畅销的糕点中，常规商品为将近二成。据说有些连锁店每周平均有20~30种的糕点会被更替。

### 高档口味，价廉物美!

便利商店的糕点中，近年来特别受人欢迎的就是被称为“便利店甜点”的冷藏甜点。其质量接近于甜点专营店，且价格适中，因而很有吸引力。

便利店甜点开始受到关注，那是在2009年左右。最初推出的是价位稍高、有高档感觉的甜点。其结果，使便利商店的糕点渐渐开始从“价格便宜，而其味道



人气经久不衰的“便利店甜点”，口味正宗。



亦与其价格相当”走向“价格适中，但美味可口”，成功地改变了便利商店的糕点形象。

很多连锁店也开始积极与烹饪研究者或糕点师携手，共同开发一些人们感兴趣的或口味标新的美点。

在便利店甜点人气高涨的背后，有着便利商店的顾客层次日益扩大的因素。过去，24小时营业的便利商店里，盒饭以及烹饪成品的商品较多，顾客也以男性为主。但是今天，日本进入了一个人人利用便利商店的时代。过去，便利商店普遍对糕点的注重是数量优先于质量，而现在，为了满足女性顾客以及老年顾客的需求，越来越多的甜点开始追求少而精，即数量可少但味道要好。女性顾客比较在意食品的卡路里（热量），致使日式糕点也人气高涨。但是，包括便利店甜点在内的商品的更替非常频繁，据介绍，除了奶油泡芙等常规商品以外，短则1个月，长则4个月，商品就会被更替。

每周会有数十种新的糕点商品出现在便利商店的货架上，这里犹如现代日本的糕点样品交易会。走进便利商店，你就能感受到日本人对糕点的钟爱程度。



- 1: “便利店甜点”热的引领——“高级夹心蛋糕卷”（罗森）
- 2: 松软的面皮内夹豆馅做成的“铜锣烧”（罗森）
- 3: 冷团子与豆馅组合的“奶油糯米圆子甜红豆~栗~”（迷你岛）
- 4: 用豆馅（ANKO）包裹糯米团做成的“ANKO-YA-OHAGI”（罗森）
- 5: 奢华的“冻芝士蛋糕芭菲”（迷你岛）

※部分商品的销售已经结束。

## 学做糕点，品尝糕点，体验其中之感慨

在日式糕点的老字号店铺，在鲜材美点的商铺门店，对日本糕点的愉悦体验，为你的旅趣更添一抹色彩。

### 挑战传统日式糕点的制做

日式糕点，是很难以自己的独创设想来制做的。

在老字号店铺诸多并孕育了传统糕点文化的京都，

以年轻女性为主，涌现出很多对日式糕点制做怀有憧憬并有意挑战的人。

摄影●高桥仁己 协助●甘春堂



在做成圆球状的豆馅周围抹上筛滤成碎末状的彩色馅，并做成美丽的形状，这不是件容易的事。

“红叶”、“柿子”等，映现秋季自然风光的漂亮的日式糕点做成啦！

在有着近150年历史的京都日式糕点铺“甘春堂”，每天都开设日式糕点制做学习班，其教材也有英文版、韩文版、中文版，只要提前预约，任何人都能愉快地加入学习。

甘春堂 <http://www.kanshundo.co.jp/museum/make/annai.htm>

### 东京站里的糕点乐园

东京站，东京都的中央门户，来自日本国内及世界各地的人们在这里川流不息。而在东京站的地下商街中，有一个“东京糕点乐园”，汇集着很多著名糕点商家的直营店铺。在这个给人们带来美点情趣的乐园里，

你可以品尝到刚出炉的美味糕点，或购买到限量销售的难觅糕点。

在这里，不少日本人所熟悉的糕点以另一种不同的风貌展现在人们的面前。

协助●东京STATION开发株式会社



江崎格力高公司的店铺“格力高屋Kitchen”，店内设有制作房，新做出来的糕点深受顾客青睐。这里的常规商品杏仁巧克力，表面撒上一层可可粉后立时变身奢华（右）。



左下：在以休闲食品而闻名的CALBEE公司的店铺“CALBEE+”中，可以吃到刚出锅的炸薯片。

右下：“森永的奇异点心铺”不定期地举办各种有趣的活动，例如表演把口香糖感觉的弹性软糖“HI-CHEW”伸缩做成各种形状，等等。

东京糕点乐园 <http://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/okashi>

# 浅草、向岛

在传统商街与糕点相会

摄影●伊藤千晴 地图制作●尾黑KENJI

散步看  
日本  
3



从押上站步行10分钟。站在横跨北十间川河的十间桥上，可以看见河面上映出的“倒立晴空塔”。



上：红薯风味的“舟和”芋羊羹。下：做成五重塔、鸽子等形状的“木村家人形烧本铺”的人形烧蛋糕。



1. 熙熙攘攘的仲见世商店街，约90家店铺鳞次栉比
2. 雷门的大灯笼，高3.9米，宽3.3米，重700公斤
3. 供奉着观世音菩萨的浅草寺正殿
4. 正殿前的香炉旁，长年游客如织。据说让香火的烟雾飘及身体上有疾患的部位，疾患就会痊愈

2012年5月，成为世界第一高塔的“东京晴空塔”（TOKYO SKYTREE）正式开业。东京著名的观光景点浅草以及位于隅田川河对岸的向岛，因与东京晴空塔相距甚近，所以，游客也比以往大有增加。

江户时代（1603～1867年）时，东京（江户）成为日本的政治中心。如今，浅草与向岛一带依旧保留着作为江户时代文化支柱的平民阶层的饮食风味。

不做作、素朴且让人很有满足感，这就是东京的传统糕点的特征。

从浅草的地标“雷门”通往浅草寺的参拜道上的仲见世商店街，是从江户时代延续至今的日本最古老的商店街之一。在这里，除了卖工艺品、纪念物外，还有很多名特糕点，例如有把红薯泥做成块并蒸熟而成的素朴的“芋羊羹”，有做成与浅草因缘颇深的五



左：在有着250年历史的“常盤堂雷米花糖本舗”体验制做雷米花糖。在饴糖与砂糖中加入花生一起煮。把蒸熟的米烘干并捣碎、焙烤，然后将其掺入煮好的糖浆里，注入模子，凝固后切成小块即成。  
右：材料与成品的雷米花糖（右下）。

重塔或鸽子等形状的“人形烧”蛋糕，有把米粉团擀薄并涂上酱油后烤得喷香的“煎饼”（SENBEI），这些美点都很值得一尝。

穿过仲见世商店街，望见左侧高高的五重塔后，便进入浅草寺的院内。正面是主殿，参拜之后，游人可以到五重塔后面的老字号店铺去体验一下亲手制做浅草名特“雷米花糖”的乐趣。“雷米花糖”，是将蒸熟并烘干的米用饴糖凝固后做成的糕点，特点在于很有咬劲、甜味浓郁。游人可以把自己做的“雷米花糖”



在“壹番屋”的店里，客人可以品尝到糕点师刚焙烤出来的“煎饼”。



左：“长命寺樱饼”，据传最早是从流经浅草的隅田川河堤坝上的樱树上摘取樱树叶，盐渍后包裹带馅的糕团。  
上：有红小豆、白芸豆、味噌（豆酱）三种馅的“言问团子”。



在环境氛围静雅的店堂里，品尝着喷香的大豆粉和黑蜜糖的葛粉糕，别有风味。（船桥屋 龟户天神前本店）



沿隅田川顺流而下的水上巴士。至东京港，是一程为时40分钟的水上漫步。

装在专用的罐子里带回家，它不失为一款上佳的纪念品。

体验结束后，离开仲见世商店街的喧嚣，朝隅田川河方向漫步而去，此时东京晴空塔就在眼帘中。隅田川河对岸的向岛，也有很多名特糕点。有专营“樱饼”（用樱树叶包裹的甜糕）的商店，还有专营各色团子的老字号店铺，再步行少许，便来到龟户天神社附近，在这里，人们可以品尝到用发酵过的小麦粉蒸熟做成的葛粉糕。清凉、半透明的葛粉糕，有着糯糯

的弹性，咬感亦佳。

在体味了东京的“糕点之街”后，回到隅田川河，乘坐水上巴士。从浅草到东京港，是一程为时40分钟的水上漫步，河上的座座架桥，是途中一道道悦目的景观。



●交通指南

从成田机场前往浅草，乘坐Access特快列车约1个小时；乘坐机场巴士约需2个小时。

●垂询

浅草观光.com（英文、中文、韩文、法文、德文、俄文、西班牙文、阿拉伯文等80种语言）  
<http://asakusa-kankou.com/>  
墨田（SUMIDA）观光网站（英文、中文、韩文）  
<http://visit-sumida.jp/>



## 绿茶

摄影●伊藤千晴 协助●UOGASHI铭茶

绿茶，是日本人日常不可或缺的饮料。而茶与糕点又有着很深的缘连，以至人们把喝茶时的糕点称作为“御茶受”，意思是藉以引出茶的幽香与甘醇。恰到好处的涩味，适合于任何糕点，无论是甜点或咸点，并能使口中余味清爽、淡雅。

将茶叶放入茶壶，每次注入茶碗一杯量的开水，以此品饮数杯，这就是绿茶的基本泡茶方法。

使用摄氏 80 度左右的开水，能使茶更加甘醇与幽香。第一杯，品茶香，第二杯，品味道，第三杯时，因茶叶张开了，味道便更为浓郁，品茗过程之变化无疑是一种享受。用凉水在大壶或瓶子里冲泡的冷茶（左后方），是炎热夏天的一帖清凉剂。

简便的袋泡茶很适于作为土特礼品。