



JAPANOLOGY

和果子

〔日〕薮光生 著

新星出版社 NEW STAR PRESS



和菓子

图书在版编目(CIP)数据

和果子 / (日) 藪光生著; 虞辰译. —北京: 新星出版社, 2016.11
ISBN 978-7-5133-2279-9

I. ①和… II. ①藪…②虞… III. ①糕点—文化—日本②文化研究—日本 IV. ①TS213.23②G131.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第203539号

和果子

(日) 藪光生 著
虞辰 译

内文摄影 阿部浩
责任编辑 汪欣
特邀编辑 薛茹月 侯晓琼
装帧设计 韩笑
内文制作 王春雪
责任印制 廖龙

出 版 新星出版社 www.newstarpress.com
出 版 人 谢刚
社 址 北京市西城区车公庄大街丙3号楼 邮编 100044
电 话 (010)88310888 传 真 (010)65270449
发 行 新经典发行有限公司
电 话 (010)68423599 邮 箱 editor@readinglife.com
印 刷 北京中科印刷有限公司
开 本 800毫米×1120毫米 1/32
印 张 6
字 数 92千字
版 次 2016年11月第1版
印 次 2016年11月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5133-2279-9
定 价 45.00元

版权所有，侵权必究

如有印装质量问题，请发邮件至 zhiliang@readinglife.com

著作权合同登记图字：01-2016-4867

WAGASHI

© MITSUO YABU 2015

First published in Japan in 2015 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.

Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION, Tokyo,
through, DAIKOUSHA INC., Kawagoe.

All rights reserved.

目录

前言

14

和果子的历史

20

第一章 体现季节之美的和果子

35

享受四季

50

果名的文化

68

手艺人的技艺与个性

88

和果子的材料

106

第二章 日常中的新鲜和果子

朝生果子

117

第三章 日本各地的传统和果子

干果子

139

传统的和果子 羊羹 最中

152

「包」的文化

162

传统的和果子 大福 馒头

166

后记

174



JAPANOLGY

和果子

新经典文化股份有限公司

www.readinglife.com

出品

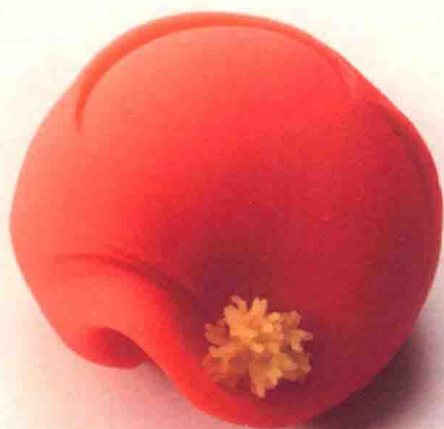
WAGASHI



鹤龟

TSURUKAME (crane and tortoise, a symbol of longevity)

白色和绿色的练切馅拼接在一起粘晕，然后包入馅料。
在一个和果子上同时呈现鹤与龟两种灵物，
既表达了对春天来临的庆祝，又有祈愿长寿的美好心愿。



红梅

KOBAI (red ume blossom)

在正红色的练切馅里揉进白色的练切馅，

包入馅料，再用布巾捏出造型，最后拿勺子刻画出花瓣的形状。

象征独放于百花之先的可爱红梅。



草饼

KUSAMOCHI (mugwort rice cake)

将春天的艾草芽碾碎，掺进米糕中捣匀。

草饼有两种，一种将馅包裹在内（如图），另一种则把馅或黄豆粉撒在米糕表面。

艾草可以药用，自古以来还被认为可以驱邪。



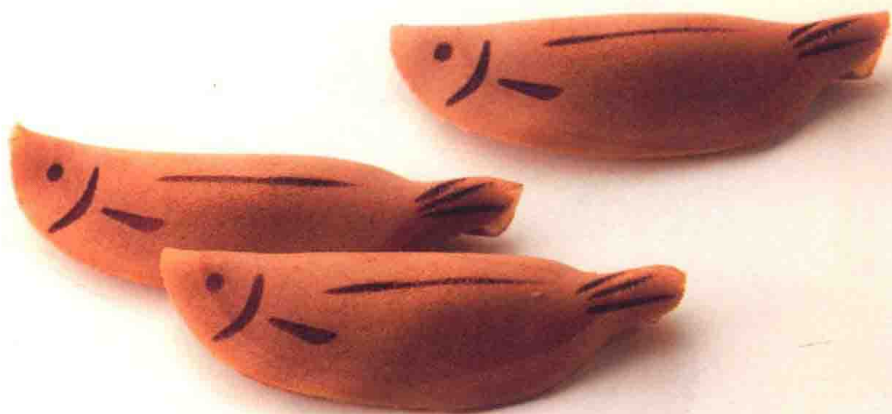
樱饼

SAKURA MOCHI (rice cake with bean paste wrapped in a salted cherry-blossom leaf)

盐渍樱叶有种独特的清香，米糕在其包裹下也染上了这种香味。

樱饼分两种，一种是将面胚染成淡红色，稍加烘烤后卷入馅料的“烧皮樱饼”（如图）。

另一种是把道明寺粉皮染红，包入馅料的“道明寺樱饼”。



鲇

AYU (sweetfish-shaped pancakes)

以鸡蛋、砂糖和面粉的混合物作外皮，烙成椭圆形后加入求肥，然后把外皮对折用工具烙出鱼头、鱼尾的形状。

鲇鱼休渔期结束时开始做。是一款属于夏天的和果子。



葛馒头

KUZUMANJU (bean paste wrapped in kudzu jelly)

“葛馒头”裹上樱树的绿叶就成了夏日的和果子“葛樱”。

葛粉加水、砂糖，揉成团，包入馅料后上锅蒸至表皮透明。

馅料有小豆、抹茶、梅等多种，不同颜色透过透明的葛粉显得晶莹剔透，看着十分清爽。



栗鹿之子

KURIKANOKO (bean paste encased in glacéd chestnuts)

这款和果子形似小鹿背上的斑点，因此得名“鹿之子”。

用大纳言^①或莺都蜜渍豆作馅，再将蜜渍栗子粘在馅上制成。

“栗鹿之子”是秋天的代表和果子。

①小豆中颗粒较大的品种。



栗蒸羊羹

KURIMUSHIYOKAN (steamed bean paste with chestnuts)

和“栗鹿之子”一样，都是秋天的和果子。

羊羹大体可分成两种，一种是“蒸羊羹”（如图），起源于室町时代，在馅料中掺入面粉、葛粉等搅拌均匀后蒸熟而成；

另一种是“炼羊羹”，在寒天液中加入馅料，熬好后倒入模具冷却凝固而成。相传“炼羊羹”起源于江户时代。