

# 図説和菓子の歴史

〔日〕青木直己 著



王俊英 译



从绳文时代至今  
一部和果子的考古学  
一部浓缩的日本史

# 3000 岁的

# 和果子



## 日本的风味人间

和果子

视触味嗅听——五感的艺术  
方寸间的四季

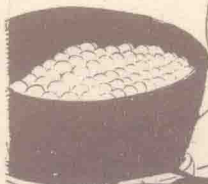
它是日本饮食文化中的花  
舌尖上的俳句  
它凝聚了自然与历史  
是日本文化的具象化



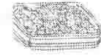
饅頭  
まんじゅう



「薄冰」再现了日本的一种自然景观  
「若紫」象征着《源氏物语》中的情景  
「着棉」表现了重阳节的传统习俗……



〔日〕青木直己——著



3000岁的和果子  
日本的风味人间

圖 說 和 菓 子 の 歷 史



王俊英——译



ZUSETSU WAGASHI NO REKISHI

Copyright © NAOMI AOKI 2017

Chinese translation rights in simplified characters arranged with CHIKUMASHOBO LTD.  
through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

# 目 录



<b>序章 历史中的和果子</b>	<b>001</b>
和果子与果子屋 / 何为和果子	
<b>第一章 古代的果子</b>	<b>007</b>
绳文甜饼 / 果子的考古学 / 果子是“水果”吗 /	
右近之橘，左近之梅 / 来自中国的唐果子 / 唐果子趣事 /	
后来的唐果子 / 王朝的甜味调料 / 王朝文学中的果子	
<b>第二章 中世的果子</b>	<b>037</b>
一 点心的时代——羊羹、馒头的出现	<b>039</b>
新时代的到来 / 点心与禅宗	
二 羊羹的演变	<b>044</b>
羊肝饼与羊羹 / 羊羹点心 / 羊羹的演变	
三 馒头的传入	<b>054</b>
虎屋馒头与圣一国师 / 关于“十字” / 林净因与盐渍馒头 /	
馒头的演变	

四	南蛮果子的世纪	068
	南蛮人的到来 / 金平糖与织田信长 / 南蛮果子对和果子的影响 / 长崎蛋糕的变形 / 南蛮果子趣事	
第三章	近世的果子	081
一	和果子问世前夜	083
	16、17 世纪的果子 / 和果子到来的前夕 / 和果子发展的类型 / 大佛饼逸闻	
二	和果子的出现	102
	五感的艺术 / 和果子与元禄文化	
三	和果子的普及	109
	kudaranai 果子 / 京果子屋分店与御用果子屋 / 京果子在全国范围内的传播 / 幕府御用果子屋 / 果子制作教本与和果子文化的高度成熟 / 炼羊羹的诞生	
第四章	历史上的果子与果子屋	133
一	京都的果子屋	135
	形形色色的果子屋 / 上果子屋行会 / 朝廷的御用果子屋 / 消失的名店	
二	江户的果子屋	147
	江户的果子 / 樱花饼与吉宗 / 幕府御用果子师	

三	果子屋与明治维新	159
	果子屋与幕府的瓦解	
第五章	节庆仪式中的和果子	165
	果子与节庆活动 / 正月的和果子 / 立春前一天的宝船 / 偶人节 /	
	多种多样的雏果子 / 端午节 / 柏饼与端午节 / 江户的柏饼制作 /	
	猿马场的名产 / 粽子 / 嘉定仪式 / 观月 / 彼岸的牡丹饼 / 八朔的苦饼 /	
	水无月 / 土用饼 / 索饼与七夕 / 和果子与盂兰盆节 / 月见团子 /	
	千岁糖与七五三节 / 亥子饼	
第六章	和果子与地域文化	239
	作为地域文化的和果子 / 和果子的地域文化论：以佐贺县为例 /	
	佐贺的和果子文化：小城羊羹 /	
	佐贺的和果子与外来文化：逸口香、点心、茶 /	
	多久馒头 / 唐津：鸡卵、松露馒头	
终章	以“和果子文化论”的构建为目标	263
	和果子的今与昔 / 和果子与茶道：和果子的多样性	
后记		269
文库版后记		272
参考文献		274
索引		276

## 序章 历史中的和果子

### 和果子与果子屋

在我们的日常生活中，和果子的重要性超乎人们的想象。家庭中日常吃的茶点、职场中的茶歇，或者一个人从出生到死亡，一生中所经历的诸如成人礼、婚礼、葬礼等重要仪式上，常常会出现和果子的身影，比如葬礼上的馒头。对于茶道来说，和果子也是不可或缺的。此外还有偶人节<sup>1</sup>上的阿古屋贝状点心和菱饼、端午节的粽子和柏饼<sup>2</sup>等，在例行的年中节日活动中，和果子都被赋予重要的功能。过去还举办过以和果子为主角的“嘉定”仪式（参见本书第五章），诸如此类。直到现在，和果子与各种各样的仪式和礼仪都有着密切的关系。

---

1 也叫桃花节，每年3月3日，有女孩的家庭都要装饰人偶，并供奉菱饼、白酒、桃花等。——译注

2 用榭叶包的带馅儿的年糕。——译注

制作和果子的果子屋数量可观。只要走在大街上，你就会发现各种各样正在营业的果子屋。这些果子屋卖的和果子品种不同，经营规模也大小不一。有些地方街上的果子屋甚至是鳞次栉比。我们先来看看果子屋的数量。

东京过去叫作江户。进入 17 世纪，东京不仅在日本，在世界范围内也是一个拥有最多人口的城市。在江户（东京）曾经有过多少家果子屋，详细的变迁情形虽然不太清楚，但在江户时代后期，文政七年（1824）出版的《江户购物指南》中记录的市内有名的商家有 2622 家，其中与饮食有关的有 610 家，果子屋则列举了 120 家。在从事食品经营的商家中，果子屋的数量是最多的。另外，据明治十九年（1886）对东京府区内小食品店的统计，当时东京市内果子屋有 4921 家，是排名第二的米店（1954 家）的两倍多。<sup>1</sup>在这些果子屋里，从将军家、大名的御用果子屋到街边简陋的苇棚、店铺各式各样。此外还有打扮新奇、沿街叫卖糖果的小贩和移动售货车，果子屋的营业形态丰富多彩。

在与和果子有着密切关系的京都，18 世纪后半期由制作高级果子的众多果子屋结成了幕府公认的组织“上果子屋仲间”，其成员有

---

1 渡边善次郎：《大城市江户创造了日本料理》，农山渔村文化协会，1988。



248家。算上其他的果子屋在内，幕末时期的果子屋已超过500家。果子屋的数量如此之多，表明果子屋从历史上来看也是我们日常生活中不可或缺的存在。果子屋的存在是因为有当地居民的支持，除此之外别无其他。

## 何为和果子

本书的目的是以历史的视角从各个角度对和果子进行考察，介绍和果子所具有的文化内涵。所以，首先我们要了解一下，所谓的和果子是一种什么样的食物。

平时我们不经意间使用的“和果子”一词，并不是一个多么古老的词。日本经由明治维新结束了江户时代的“锁国体制”，加深了与其他国家之间的交流，由此欧美的新技术和文化也传到了日本，人们形成了用“和”与“洋”来区别日本固有之物和外来之物的习惯，诸如“和服”—“洋服”（西服）、“和食”（日餐）—“洋食”（西餐）等。果子也一样，形成了“和果子”和“洋果子”的说法。不过，最初除“和果子”之外，还有“日本果子”“本邦果子”等多种称呼。“和果子”一词固定下来是很久以后的事了，出现在国语辞典里是在第二次世界大战之后<sup>1</sup>；江户时代之前，仅称作“果子”。

---

1 虎屋文库编《和果子历史展》，虎屋文库，1997。

果子的种类每个时代都不一样，口味也不止一种，有甜味的，也有咸味的。但是在原材料的选用上，原则上都要使用大米、小麦、小豆等植物性食材。

从人们饮食生活的需求来看，果子终究只是一种嗜好品，在日常生活中并不是必不可少的。但正因为是嗜好品，果子才给我们的生活带来了许多情趣。和果子的存在是以日本的历史、文化和传统为基础的。和果子的设计、名称都巧妙地融入了《源氏物语》《古今集》等古典文学的要素以及四季的流转变化的。对此，本书后面将会作详细阐述。

夸张一点说，日本文化就凝聚在这小小的和果子里。

关于和果子的由来，可以从不同的角度来考察。笔者拟从下面五个阶段展开论述：①水果、树木的果实，②饼、团子，③唐果子，④点心，⑤南蛮果子。和果子正是经历过这五个阶段的发展演变后，于17世纪后半期在京都华丽登场。

关于①，有一种说法认为这是和果子最古老的原型。过去如果说果子，指的就是水果或树木的果实。如今意指水果的“水果子”一

词便是来源于此。顺便提一下，《日本书纪》里记载，田道间守（《古事记》里称其为“多迟摩毛理”）奉垂仁天皇的敕命，历经十年岁月从常世国带回了非时香果（橘）。田道间守是兵库县丰冈市（过去的但马国，田道间守一族的出生地）中嶋神社的祭神，作为制果师傅的祖先神，一直受到全国果子业界的尊崇。另外，最早进行橘苗栽培种植的和歌山县海南市下津町的橘本神社也在祭祀田道间守。②所说的饼、团子是以大米、小麦或稗子、粟等谷物为材料，经过手工加工制成的，可以说是作为加工食品的和果子的原型。这种传统传承到现在，饼和团子成为和果子的基本类型。

和果子就是在这两种原初形态的基础上，再加上从其他国家传来的新式点心，经过融合变化后才臻至完美的。最早从海外传来的果子是唐果子。中国作为东亚地区的中心，长期以来一直占据着文明的制高点，对周边诸国产生了很大的影响。日本于7世纪从唐朝引进了当时最为先进的政治体制“律令制”，与此同时，唐果子也与唐朝文化和众多物品一起传到了日本。在接下来被称为中世的镰仓（1192 ~ 1333）、室町时代（1336 ~ 1573），依然有点心从中国传入日本，成为现在羊羹、馒头的原型。

继中国之后，日本在战国时代<sup>1</sup>又开始了与欧洲诸国的贸易往来，并开始制作大量使用砂糖的蛋糕、金平糖、圆松饼及有平糖。日本文化在外国文化的影响之下不断发展变化，逐步形成了自己的特色。和果子也一样，从奈良、平安时代起步，经过镰仓、室町时代的发展，最后在江户时代的锁国体制中演变为日本独特的嗜好品，在这一过程中，中国文化以及欧洲文化的影响可谓意义深远。在历史中探寻和果子的身影，也意味着我们要透过和果子纵观日本的历史。本书不仅将和果子放在饮食文化中考察，同时也将其与礼仪、民俗、茶道等传统艺术联系起来进行考察。

---

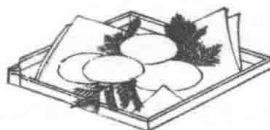
1 指室町时代后期，大名群雄割据、互相征伐的动乱时代。从1467年应仁之乱开始至1573年织田信长将足利幕府将军足利义昭逐出京都为止。——译注

## 第一章 古代的果子

本章将从古代开始追溯果子的起源。

果子起源于水果，

在7~9世纪受到了中国（唐）文化的影响。





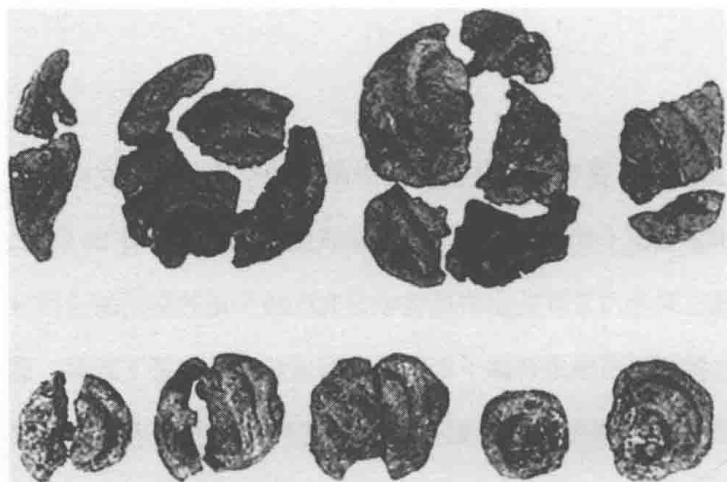
## 绳文甜饼

你听说过绳文甜饼吗？既然叫甜饼，那一定是看起来像果子，而且还是绳文时代制作的食物。第二次世界大战以后，绳文时代的遗迹不断被考古发掘出来，一个与之前的定论截然不同的绳文时代的影像逐渐浮现在人们眼前。那个时代制作的所谓绳文甜饼是一种什么样的食物呢？

截至 2000 年，报告显示从新潟县津南町冲原遗迹等绳文中期以后的遗迹中发掘出土的绳文甜饼（面包形状的碳化物等）有 20 余例。过去人们通过对考古发现的甜饼遗物中含有的极少量的脂肪酸进行分析，认为这种甜饼可能是将橡子等坚果研磨成粉，又加进了野猪、鹿等动物的肉或鹌鹑蛋制成的，但是现在，这种分析方法未必具有足够的说服力。不过，可以推定的是，这种甜饼是将坚果类的淀粉揉成

一定的形状，然后烤制而成的。似乎是因为绳文甜饼这一名称，很多情况下人们会将其当作日本最早的果子来介绍，但将其视为果子的原型，笔者认为还是应该慎重考虑。

另外，如果将果子视为嗜好品，那么绳文甜饼似乎很难归入果子的范畴。而且在制作方法上，这种甜饼与后来的和果子也没有直接的关系。但是绳文甜饼的烹调方式极其精致，从这一点来推断，其有可能是人们在祭祀、庆典等非日常生活的场合吃的一种特别的食品。从食材加工这个角度来看，绳文甜饼的制作在日本烹饪史上无疑是一



押出遗址出土的绳文甜饼

绳文时代前期，山形县立Ukitamu风土记之丘考古资料馆



件划时代的事情。从用途来看，甜饼也有可能是一种便携食品。另外，由于绳文甜饼大多是从大火焚烧后的房屋遗址中挖掘出土的，所以，近几年也有人指出，绳文甜饼与绳文时代用火烧房屋<sup>1</sup>的风俗有关。

## 果子的考古学

绳文时代、弥生时代的人过着怎样的生活呢？他们吃过与现在的和果子类似的食物吗？对于这些疑问，笔者想稍作考察。最近的考古学利用 DNA 鉴定等科学手段，可以在某种程度上为我们揭示出当时人们的生活状态。

以往说到绳文时代，人们都认为那是一个靠打鱼、狩猎鸟兽或采集树上果实维持生存的社会。但是三内丸山遗址显示，那里的人曾经进行过一部分人工栽培的活动，比如栽培作为和果子的原料而为人们熟知的栗子。自然生长的山栗，其 DNA 的类型并不一致，但三内丸山遗址出土的山栗，其 DNA 的类型却均匀稳定（见下图）。可见当时绳文人曾有目的地在村落周围栽种过能够结出更多优质果实的栗子树。

---

1 一种火葬习俗，家中有人去世，要连同房屋一起焚烧，称为“家送”。——译注