

niponica

看日本

にほにか

no. 39



• 特辑 •

日本喜庆吉日中的佳肴

• 特辑 •

日本喜庆吉日中的佳肴

在人生的重大时刻，或季节的流转更迭之际，日本人会以使用丰富的食材烹制的精美佳肴来为喜庆吉日增添色彩。

目录

- 04 节庆佳肴的岁时记
- 08 以美食分享人生的喜悦
- 10 喜庆的饰物
- 12 大米承载着祝福
- 14 日本地图巡游
喜庆宴席上的乡土菜肴
- 16 散步看日本
唐津
- 20 日本特产
干菓子

本刊的刊名“にぽにか (niponica)”源于“日本”的日语发音“Nippon”。“にぽにか (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、葡萄牙文版、中文版、俄文版、阿拉伯文版，共以8种语言出版发行。

no.39 R-080525

发行：日本国外务省
编辑、制作：平凡社
©株式会社平凡社

新年的1月1日至3日，家人们通常会围坐在一起享用寓意吉祥的过年菜肴，即“御节料理” (OSECHI RYORI)，其中有用小鱼炒成的甜辣味菜肴“田作”，以表示五谷丰登，还有象征子孙繁荣的鲱鱼鱼籽，等等。此外，把年糕与配料用热汤汁做成的“杂煮” (下方照片)，也是新年不可缺少的食物。



新年



节庆佳肴的岁时记

摄影 ● PIXTA、Aflo

这是一部与各种喜庆吉日同步相随的“舌尖上的年历”。



节分

2月3日前后，正值季节交替之际，人们会撒豆子来驱鬼，这一习俗被称为“撒豆”（MAMEMAKI）。此外，在这一天，人们还会面朝着当年的吉利方位吃用海鲜等食材卷起做成的粗寿司“惠方卷”，默默地吃，就不会让福气溜走。



桃花节

3月3日，人们用人偶娃娃以及桃花的装饰来祈愿女孩子们的成长与幸福，同时还会烹制各种洋溢春天气息的餐食，例如醋饭搭配各种颜色的食材做成的“散寿司”、以成对的贝壳表示良缘的“蛤蜊清汤”以及用樱树叶包裹的“樱饼”等，来为桃花节增添气氛。



赏花

4月，日本的春天随着樱花的绽放而到来。在樱花树下享用美食、唱歌跳舞，这一习俗据说从十八世纪前后开始逐步成为普通民众的娱乐惯例。人们会带上将米饭与菜肴装在便当盒或多层方木盒里做成的“赏花便当”，与大家一起分享。

端午节

5月5日，人们举行祈愿男孩子们茁壮成长的仪式活动，到处挂起鲤鱼形状的“鲤鱼旗”以及寓意能守护孩子们免受灾难的“古代武士头盔”来庆祝节日。这一天要吃“柏饼”，这是用柏树叶包裹年糕做成的糕点。柏树在新芽长出之前旧叶是不会掉落的，所以柏树叶也蕴含着对子孙繁荣的祈愿，此外，这一天还要吃“粽子”，自古以来“粽子”被认为是能祛除邪气的。



赏月



在从9月中旬到10月上旬的秋日时节，人们会挂上芒草，欣赏圆月，以庆祝秋天的到来。此时人们还制做月亮形状的“赏月团子”，供奉神明之后大家一起分享。

夏越之祓



6月30日，京都等地的神社都会举行夏季除秽仪式“夏越之祓”，人们穿过一个用名为“白茅”的植物做的大大的茅草环，以祛除过去半年内身上的污秽，并祈愿接下来的半年无病无灾。这一天吃的糕点“水无月”，其用米粉或小麦粉揉捏成的三角形白色面团，被隐喻为祛暑的冰块，而面团上面的红豆则有着驱邪避凶之意。

七五三

11月15日举行的“七五三”仪式活动，是为庆祝3岁、5岁及7岁的孩子们进入人生新的阶段，并祈愿他们健康成长。参拜神社后，孩子们会收到祝福健康长寿的长条吉祥糕点“千岁饴”。





以美食分享人生的喜悦

喜庆宴席上的道道佳肴，其所使用的每一种食材、点缀及器皿，分别都有着各自的寓意。寄心愿于美食，在人生的重要节点共同分享喜悦，这是日本人的庆贺方式。

摄影●栗原论

日本人在庆贺人生或季节的重大节点时，重视与家人或亲朋好友围坐在餐桌前一起用餐。在例如祈愿孩子健康成长的“七五三”以及毕业或结婚庆典，或为老人祝寿等这些特别喜庆的日子，人们会聚集在一个特别的场所，共同享用饱含祝福之意的佳肴。

而筹划这样的喜宴，也是厨师的重要工作。在位于东京都中心的日本式庭园内的一家承接过很多婚礼等喜宴的“料亭”（即日式高级饭庄）担任厨师长的加纳哲郎，在回答我们的提问时说道：“喜庆宴席上的膳食必须遵循自古以来的传统约定习俗。”

这里不能缺少的，就是那些被认为是吉祥的食材。鲷鱼（日语发音为 TAI）是日语的“MEDETAI”（可喜可贺）的谐音，其红（皮）白（肉）色作为吉祥的象征被用于喜庆宴席。连头带尾的鲷鱼形

状寓意着“从头到尾把事情做好”。虾的长须与弯曲的腰背让人联想到老人，并因此而被视为长寿的象征。海带也因为日语“YOROKOBU”（欢喜）的谐音，而被用于庆祝喜事并寄托着对家庭繁荣的心愿。

菜肴的外观也有着含义。器皿的形状与花纹，使用被认为是喜庆象征的动物或植物的设计，菜肴的装盘亦注重红白色彩。有时还会使用金色点缀，以使餐具显得华丽。

加纳哲郎告诉我们：“当然，还须使用时令的食材。因为品尝季节的恩惠，这本身就意味着在这美好的季节里分享欢聚之喜。”

每一道菜肴所寓意的喜庆的创意设计，都是厨师的待客之道的体现。道道菜肴寄托着无形的心意，并蕴含着日本人细腻的审美意识。



1. 仙鹤造型的器皿中盛放着金枪鱼、扇贝与金目鲷的生鱼片。
2. 用青豆做的豆腐，配上春季野菜大叶玉簪并用金箔点缀而成的一道美味，被盛放在樱花造型的器皿中。
3. 盛着汤品的漆碗，碗盖的内面是凤凰图案设计。虾肉糜中加入蛋清做成虾团，配上春季野菜天门冬，并注入用海带与鲣鱼干精心熬制的汤汁。
4. 鲷鱼的鱼糜中加入竹笋、蜂斗菜等春季蔬菜一起烹煮而成的菜肴。
5. 烤牛肉用橙醋汁蘸着吃。
6. 加入鲷鱼的砂锅饭。厨师会当着客人的面细心地剔除骨头，并拌匀后做成。

右：八芳园的料亭“壶中庵”的一个包间，这里为各种喜宴提供场地。（照片提供：八芳园）
远右：壶中庵的厨师长加纳哲郎



喜庆的饰物

使用蕴含各种心愿或带有各种寓意的器皿或饰物，会使喜宴的餐桌更显华丽，菜肴的味道也格外佳美。

摄影 ● PIXTA



多层方木盒

这是一种带盖的传统盒形餐具，用来叠放餐点。这种层叠的形状，也有着“福气叠加”的寓意。它常被用于新年时的年节菜（御节料理）或赏花时的便当等特殊日子的餐食，以增添喜庆氛围。（照片：《色绘秋草文重箱》Colbase）

喜筷

日本的“两口筷”（筷子的两端较细），是一种寓意喜庆的筷子，用于新年、婚礼、等喜宴场合。它使用被视为能祛除邪气的柳木制做，筷子的两端均削得较细，以象征人与神同享餐食。



屠苏酒具

“屠苏”是一种在新年里喝的药酒，以祈求无病无灾、长寿安康。这套屠苏酒具包括一个带注酒口的“酒壶”以及大小不一的“酒盅三件组合”。人们依次使用小盅、中盅、大盅来喝酒，以相互展示健康的体魄。



饰花

喜宴上装饰的花，也须选择被视为吉祥的植物。照片中的是新年的饰花，其中有象征长寿的松树枝以及带有可驱灾避祸的红色籽粒的南天竹。

大碟与小碟

色彩及形状令人赏心悦目的这些碟子，在喜庆场合的餐桌上显示出很大的存在感。以艳丽色彩绘出吉祥图案的大碟，用来盛放带头的鱼或生鱼片、散寿司等（参见第5页）。用于从大碟中分取菜肴的小碟，也使用寓意吉祥的松树、乌龟或扇子等形状设计。（大碟照片：《色绘樱花鹭文大皿》Colbase，小碟照片：TACHI吉）



喜事餐具

在庆典或节日等场合的喜宴上，通常会使用因不易破碎而被视为吉祥物品的成套漆器餐具。照片中的餐具用于婴儿出生百日时举行的“初食仪式”，让宝宝象征性地吃饭以祝福宝宝一生富足。这套餐具包括孩童用的饭碗、汤碗、浅碟及深碟。

水引

日语的“水引”（MIZUHIKI），是将和纸捻成细绳状后固定住并用金色或银色进行点缀而做成的饰绳，被用作红包或礼物的包装上的扣绳。此外，这种饰绳也可做成寓意吉祥的仙鹤等的形状，以使庆贺场合的餐桌更添喜气。





✦ 白米饭

用经过碾制加工的大米煮成的松软的白米饭，具有光泽并散发出甜美的香气，引人食欲。其口感筋道，越嚼越有滋味，这就是日本米的特征。现在，白米饭已成为人们日常食物，但在过去，对于百姓们来说，白米饭是只有在特别的日子才能吃到的美食。



✦ 年糕

这是日本的传统食品，把黏性很强的糯米蒸熟后用木杵捣碎等方法使其更具弹性。年糕是正月里庆祝新年的食物，人们把雪白的年糕烤着吃或煮着吃。



✦ 甜酒

用大米与酒曲发酵而成的“米曲”酿造的甜酒，是各种节日或庆典活动中被用来招待客人的吉祥饮品。虽然被称为酒，但不含酒精成分，儿童也可饮用。在现代生活中，因其营养价值高而被称为是“饮用的输液”，有益于健康与美容，所以很受青睐。



✦ 红豆饭

日本人自古以来就相信红色具有驱灾避邪的功能，并将红色用于喜庆场合。把糯米与红豆、豇豆一起蒸熟后就成微微泛色的红豆饭。如今红豆饭在一切喜庆场合都不可缺少。

大米 承载着祝福

大米，是日本人的主食，自古以来一直是人们生活的支撑。一株稻穗上结出数多稻谷，其形状是繁荣的象征，同时也寓意着对富裕与长寿的向往。作为一种祝福形式，大米代表着人们的心愿，在喜庆场合，用大米做的美食丰富多彩。

摄影 ● PIXTA



✦ 散寿司

寿司是典型的日式餐肴，其形态多样，是喜庆场合的食物。在用盐与醋调味的醋饭中撒入鱼类及蔬菜等色彩鲜艳的食材做成的“散寿司”，为桃花节或“七五三”等祈愿孩子健康成长的喜宴增添华丽色彩。



✦ ARARE

把切成细小块的糯米年糕油炸而成的ARARE，经过鲜艳的着色，成为喜庆场合食用的米果点心。照片中的“OIRI”就是ARARE的一种。ARARE是香川县的传统点心，被用作婚礼上的赠品等。

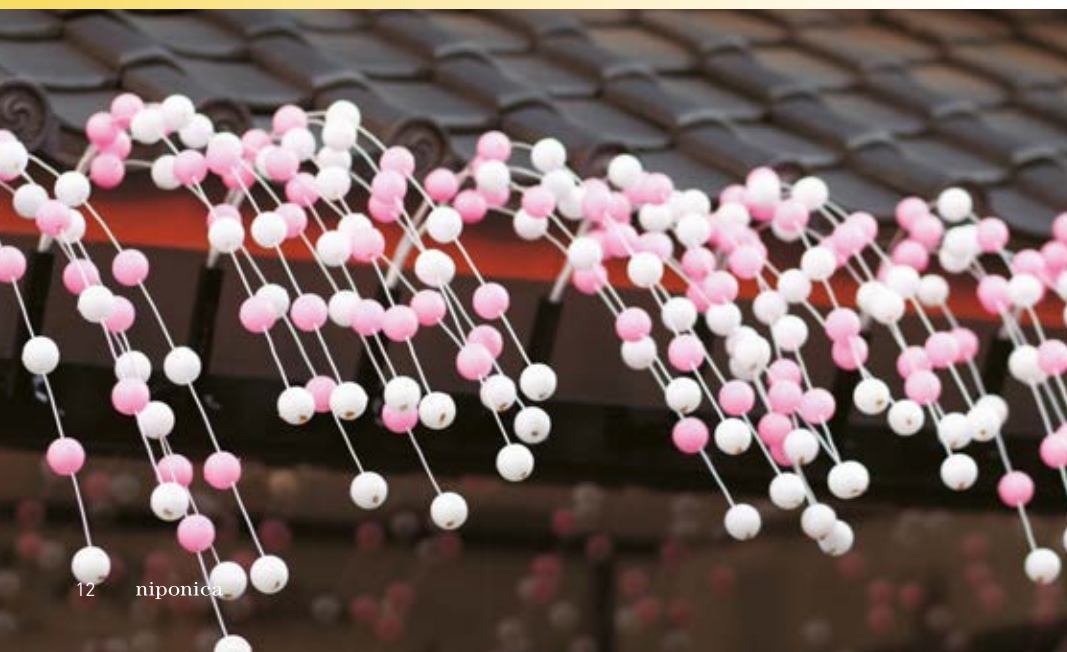


✦ 年糕花

将染成红色或粉色的年糕装饰在柳枝或盐肤木的枝条上，被称为“年糕花”，用来为没有鲜花的寒冷季节中的正月新年增添色彩，同时也表示对春天的新绿以及丰年的祈望。装饰使用结束后，人们一般将年糕花从枝条上取下，油炸或烧烤后享用。

✦ 团子

用米粉加水揉搓成圆状后蒸制而成的传统日式糕点。白色、粉色与绿色的“三色团子”，表现从积雪融化到绿意盎然的季节变幻。人们不仅在春天赏花时吃团子，在毕业或入学典礼等这些庆祝人生新的起步的喜宴上，团子也是受人欢迎的食物。





日本
地图巡游

喜庆宴席上的乡土菜肴

自古以来，日本人在人生的重大节点或各种节日等特别的日子里，会以当地独特的菜肴来进行庆祝。日常的食物以及烹饪的技巧寄托着人们的祝福，菜肴的形式及口味亦是本土文化的反映。本篇让我们来见识一下日本各地喜庆场合的乡土菜肴，这些菜肴因着人们的欢聚与分享而被赋予了意义。

石川

压寿司

将醋饭与海鲜重叠放入木制模具中并压实而成的“压寿司”，这在日本各地都有，但石川县金泽市制作的“压寿司”则是将食材放入模具后让其静置一夜。用食用色素染成靛蓝色的海藻很亮丽，这种寿司常在新年、喜事或节庆等场合享用。（摄影：农林水产省网站）



山口

柏椀

这是使用鸡肉做的汤品。KASHIWA（“柏”的日语读音）也指鸡肉。将水煮鸡肉、香菇、春菊等蔬菜，以及用小麦粉做的着色面筋、水煮鸡蛋等食材放入木碗中，然后注入冷却后的高汤。因其外观华丽而自古以来一直成为红白喜事等场合的待客菜肴。（摄影：萩元气之会）



佐贺

须古寿司

这是“压寿司”的一种，将醋饭装满在被称为“MOROHUTA”的木盒中，然后放上竹笋、腌菜、甜辣味的炖煮蔬菜以及烧烤好的有明海名特产弹涂鱼（鰕虎鱼科）即成。如今其已成为节日或喜庆场合不可缺少且被代代相传的乡土菜肴。（摄影：农林水产省网站）



秋田

紫茄花寿司

这是将横切成大圆块的茄子进行腌渍后，与煮熟的糯米、食用菊花及辣椒重叠在一起做成的传统美食。黄、红、紫的艳丽色彩，使之成为新年或喜庆场合不可或缺的一品。咀嚼时，腌茄子的酸爽、糯米的香甜、辣椒的辛辣以及菊花的清香在口中化成一种美妙的味蕾享受。（摄影：Aflo）



北海道

三文鱼蔬菜铁板烧

使用当地特产的三文鱼与卷心菜、圆葱、蘑菇等蔬菜，加入黄油，并用味噌酱调味，做成一道甚有气派的铁板烧烤佳肴。这一菜肴源自渔夫街，将刚捕获的新鲜三文鱼进行快速烹调，这种方法很受青睐。在欢庆节日以及地区或家族的聚会时，大家会围着一块铁板热热闹闹地享用这道美食。（摄影：PIXTA）



茨城

三日庆豆沙糯米糕

这是将糯米饭与粳米饭铺在方木盒里，上面再铺上甜味红豆馅和炒过的豆粉而做成的乡土点心。据传早先是为刚分娩的宝妈获得育儿营养而在婴儿出生三天后制作的糕点，也有将其作为婴儿诞生的喜物分给邻居们。（摄影：农林水产省网站）



爱知县

OSHIMON

这是一种以鲷鱼、梅花等吉祥元素设计而吸引人的乡土点心。主要的制做方法是，把用热水揉好的米粉放入木模中成型并蒸熟，然后着色。OSHIMON是3月桃花节时的供奉品，食用的时候将其烤一下，并蘸上加入砂糖的甜味酱油。（摄影：爱知县）



静岡

青花鱼盒寿司

将焯熟并撕碎的青花鱼、炖煮后的胡萝卜与香菇等以及樱虾、鱼糜煮熟后制成的鱼糕等各种食材，放在木盒里的醋饭上，即成盒寿司。鲜艳色彩的搭配，使其自古以来一直是人们在特别的日子里享用的美味佳肴。（摄影：农林水产省网站）



奈良

柿子醋拌菜

醋拌菜（Namasu）是新年等喜庆日子里食用的一种菜肴。将萝卜、胡萝卜切成细丝后拌上醋即成。在奈良县，人们在醋拌菜中加入当地特产的柿子，也有把内部挖空的柿子当作容器来盛放醋拌菜的。醋拌菜肴作为新年的应景菜肴，成为正月餐桌的一道点缀。（摄影：PIXTA）



京都

白味噌杂煮

杂煮有多种多样且因地而异，但京都使用白味噌调味的杂烩则是最经典的。白味噌酱有着柔和的甜味，曾经被用于宫廷节日等特别日子里的菜肴。圆状年糕、芋头并配上京都蔬菜“金时胡萝卜”，是新年时享用的一品。（摄影：PIXTA）



古老的城下町
一派兴旺景象

唐津

大海的恩泽与交流的历史
孕育了这座城市，节庆的祥瑞
伴着它的发展与传承。走在城
市的街道上，昌盛的古城留下
的余韵久久萦绕。

摄影●PIXTA、Aflo



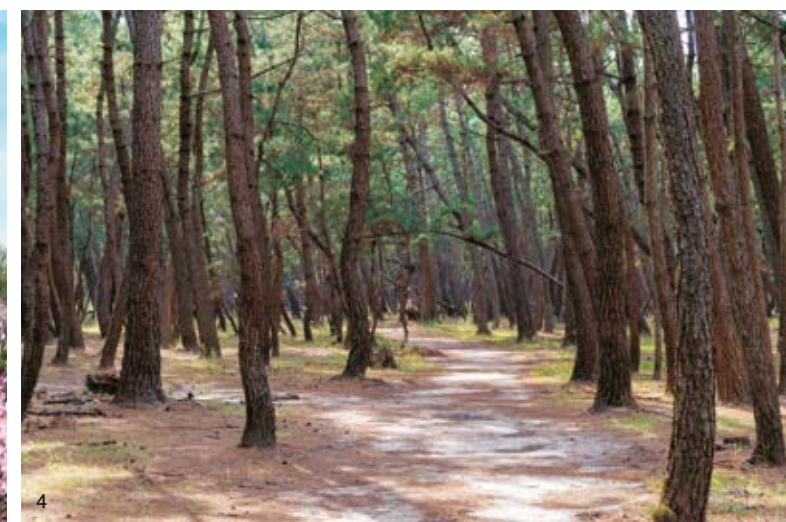
2

- 1.“唐津秋日祭”是在11月2日至4日举行的唐津神社的秋季节庆活动，其中的“曳山行事”（花车巡游）已被列入联合国教科文组织非物质文化遗产名录。（摄影：唐津观光协会）
- 2.“曳山”花车是使用传统技法，即在粘土模型上层层粘贴100多张和纸而做成的。自上至下依次为狮子、鲷鱼、飞龙。
- 3.“唐津城楼”有着“舞鹤城楼”之别称。
- 4.国家的特别名胜“虹之松原”，黑松连绵，全长约4.5公里、宽约500米。（摄影：唐津观光协会）
- 5.从杉之原放牧场眺望“玄界滩”。



16

niponica



3

4



5

17



6



6. 在“唐津秋日祭”期间，人们将世代传承的菜肴盛放在大碟里，招待众多客人享用。（摄影：玄洋）

唐津位于九州西北部的佐贺县北端，面临玄界滩，从JR博多站乘坐电车，或是从福岡机场乘坐直达巴士约1小时30分左右即可到达。自古以来，这里作为连接大陆的门户而繁荣昌盛。十七世纪左右，唐津城楼建成，自那以后，这里便作为众多商贾络绎不绝的城下町（城楼周边的工商街区）而获得发展。闻名遐迩的“虹之松原”风景胜地的诞生，也是在与唐津城楼建造的同一时期。为阻止潮水来袭而种植的松林，已成长为一派美景，据说现在这里种植着100万棵松树。

唐津的街区最热闹的时候，就是在深秋11月举行的“唐津秋日祭”（唐津KUNCHI），这是唐津最大规模的节庆活动，以庆祝五谷丰登，期间，

狮子、鲷鱼、舟船等造型的、被称为“曳山”的花车在街道上巡游。这些带着金饰或漆饰的奢华且巨大的工艺品在众人的牵引下缓缓而行的景观，令人叹为观止。

在这个节庆的日子里，各家各户都会准备的，就是“秋日祭菜肴”。人们把亲朋好友以及结束了拉花车的伙伴们迎进家里，围着桌子共同享用节庆美食，色彩鲜艳的鱼贝、蔬菜等菜肴，被盛放在大碟中。其中格外引人注目的，就是“云纹石斑鱼整条炖煮”。云纹石斑鱼是当地具有代表性的高级鱼类，个头巨大的甚至长达1米，是唐津节庆美食的象征。欣赏、分享、边交谈边品尝——“秋日祭菜肴”是节庆氛围在家庭内传承的又一种祝



7



10



8

7. 生长在玄界滩的惊涛骇浪中的“剑尖枪乌贼”（亦称“透明墨鱼”），其以脆脆的口感与浓郁的味道吸引食客。
8. 用蒸笼蒸制后上桌的“墨鱼烧卖”
9. 富含钠元素的“嬉野温泉”，以美肤温泉之称而闻名。（摄影：嬉野温泉旅馆 椎叶山荘）
10. 使用嬉野温泉的名特温泉水做的“温泉汤豆腐”。弱碱性成分能够分解蛋白质，从而使豆腐变软。

11. 陶土质朴的质感与釉药相结合而诞生的“唐津烧”陶瓷器皿，作为日常用品而受人喜爱，并因此也孕育出更加深邃的情调。（摄影：唐津观光协会）
12. 第14代中里太郎右卫门不断创作出使古唐津的技法升华为现代造型审美的作品。（摄影：中里太郎右卫门陶房）
13. 煤炭大王高取伊好的宅邸“旧高取邸”
14. 这是一栋其大客厅里设有能剧舞台的极为罕见的近代建筑。（摄影：唐津观光协会）



11



12



13



14

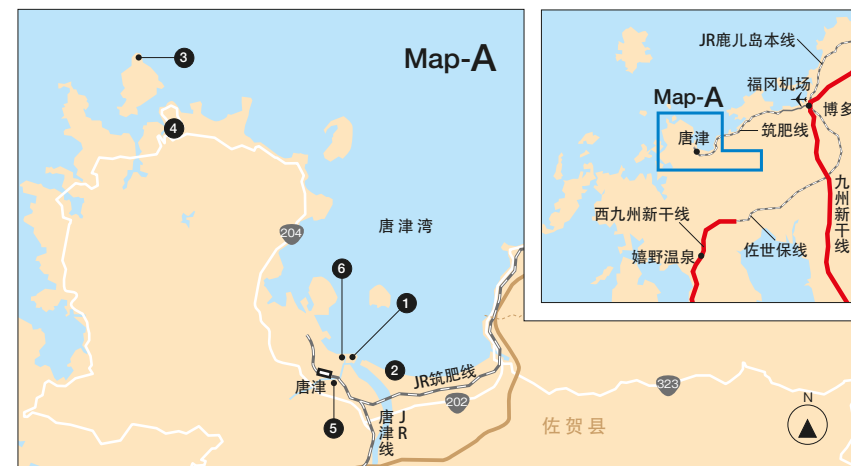
福形式。

如果想更多地体验唐津的美食，可以去位于中心街北边的呼子（唐津的著名海鲜产地），品尝那里的墨鱼。用刚捕获的墨鱼做成的生鱼片，肉质透亮，因新鲜而更觉口味甜美，堪称一道精品。此外，“墨鱼烧卖”也是不能错过的，这是把墨鱼肉糜蒸熟后做成的形态华丽的一道美食。同时，从唐津往南去，便可来到嬉野温泉，那里的“温泉汤豆腐”，独特的入口即化的口感与浓郁醇厚的味道，值得游人一尝。

当然，唐津的魅力并不止于美食。唐津作为在茶道领域甚有名气的“唐津烧”的产地而闻名，其素朴且具温馨感的陶瓷器皿自古以来就深受很

多茶人的喜爱。有着430年历史的中里太郎右卫门窑的作品，展现出了这一传统的继承。同时，近代的唐津，作为煤炭的装运港而日趋繁荣，煤矿业主们积累的财富给城市带来了新的文化。煤矿业主的宅邸“旧高取邸”，将这个城市的旧时风貌保留至今。在这一建筑中，与大客厅相邻的是一个正规的能剧舞台，洒脱却又似乎给人一种孤寂的感觉。

置身节庆的氛围，品尝大海的馈赠，接触陶瓷器皿中蕴含的美学魅力。唐津之行能让人静静地感受通过人们的相聚与分享而培育起来的祝福文化。



唐津区域地图

- ① 唐津城楼
- ② 虹之松原
- ③ 杉之原放牧场
- ④ 呼子
- ⑤ 中里太郎右卫门陶房
- ⑥ 旧高取邸

●交通指南

从福岡机场到唐津，乘坐电车或直达巴士大约90分钟即可抵达。

●垂询

唐津观光协会官方网站“旅Karatsu”
<https://www.karatsu-kankou.jp/cn/>

庆贺之意的
形式表现

干菓子



除了象征喜庆的鲷鱼、千鸟之外，还有兔子、狸猫等很多形状可爱的干菓子。（照片提供：京菓匠 甘春堂）
左：要将砂糖均匀地装入木制小模具中，然后完整地取出，这需要娴熟的技术。（照片提供：京菓匠 甘春堂）



点心盒里装满了表现樱花、菖蒲、流水等的造型吉祥的干菓子。（照片提供：键善良房）

砂糖在成为如今这样的日常甜味品之前，一直作为昂贵且耐存的贵重食物被用于喜宴。经过着色及塑型加工，砂糖有了美丽的形状，并被用作馈赠礼品，这就是日本人说的“干菓子”，即日式干点。

干菓子中仅有以砂糖为原料的，也有将米、豆、小麦等的粉末与糖稀混合而成的。所有的干菓子都有一个共同点，那就是不使用火进行烘培，而使用木制模具压实成形。

干菓子的造形优劣，很大程度上取决于木制模具的制作结果。使用凿子或雕刻刀在山

樱木等原材上雕琢而成的模具，每一件都是手工技艺的结晶。而同时，对材料的选用、着色以及在掌握湿度等的同时对装模及卸模方法进行调整，这些都需要糕点工匠的熟练技能，而正是这些技能成就了美丽的造形。

在现代，人们常常将干菓子用作一种轻便的礼物，其形状不仅有象征喜庆的鲷鱼和仙鹤，也有源于自然事物或传统图案等丰富多彩的设计，以祈求时来运转或感受季节恩赐。让这些吉祥的寓意载着你的思绪，去品尝干菓子的温馨甜美。

