

试论日式点心所体现的日本饮食文化

李樱樱 夏艺

(湖南大学 湖南省长沙市 410000)

摘要:提到日本的日式点心,一般人会在脑海里浮现出有名日式点心老店制作的工艺精细的日式点心。像日式点心这种具有地方特色且包装精美的产品,是当下人们居家生活、旅游留念、佳节送礼的较好选择。日本的日式点心被称为五感的艺术,其中就包含能够让人联想到四季景观的外观和醇美的口感。季节感也是日式点心的重要因素。通过日式点心的外观、名称、材料、色彩和包装的变化来感受丰富的季节变幻,这是日本人拥有的独特的美意识。正是由于日本人对于色彩与外观这种敏锐的直觉,使得日式点心从点心的高度上升到艺术品的高度,奠定了日式点心在日本饮食文化中的独特地位。正是由于日本日式点心这种独特使日式点心成为日本独特的饮食文化符号,推动了日本文化的发展。

关键词: 日式点心; 饮食文化; 季节感; 五感的艺术

中图分类号: G1 **文献标识码:** A

日式点心是拥有千年以上历史的日本传统美食。关于日式点心的饮食文化方面的先行研究,主要分为以下几个方面。一方面,从日式点心的颜色、形状、日式点心的名称等方面入手,阐述其对于季节性的体现,主要研究者有中山圭子、白双、洪建国等;另一方面,通过日式点心食材的特点,研究其食材的营养性和季节性。主要研究者有平野和馆久美玲子等;其次则是通过对日式点心的分类,器具和季节性的研究,增加人们对于日式点心的理解,主要研究者有格尔乐等。

本文主要参照木村宗慎的著作《一日一果》,研究日式点心所体现出来的日本人的调和意识。论文主要从三个方面研究日式点心,即审美特性所体现出来的人与自然的调和、养生特性所体现出来的人与自身之间的调和和日式点心所表现出来的日本人款待客人的特点,即人与人之间的调和。

在日式点心的审美方面,主要从日式点心的名称、色彩和造型这几个角度研究日本人与自然之间的调和。

在日式点心的名称方面,大量使用传统文化中的和歌和俳句,利用古典文化中对自然的歌颂来表现日式点心与自然调和的特点。由于日式点心的名称的命名基于风花雪月、俳句、和歌、历史和地方风土,因此容易让人联想到具体的情景,由此可以体现出料理人的用心和日式点心的名称的丰富内涵。另外,日式点心的名称不仅能够激起人们的兴趣及食欲,而且会像许多名胜古迹一样,会伴随着其悠长的余韵,被广为传之。日式点心的名称作为一种文化符号,体现了日本人对于自然美的感知和对于传统文化的尊重。铃木他认为日式点心的名称的命名方法可以分为以下种类。“植物(寒红梅,樱)、动物(鹌饼,鲸饼)、自然现象(春霞,薄冰)、材料·制作方法(栗羊羹,柚馒头)、名胜古迹(岚山,高尾)、歌曲(樱川,菊慈童)、人物(利休馒头,织布馒头)、风景(日出)、中国故事(粽,猩猩)、生活用品(茶巾饼)、衣服(重绢,唐衣)等等。”其中“自然现象”“风景”“名胜古迹”等命名方式通过把视觉的感知和头脑中的印象融合起来,表现季节的变化,感受自然的风景。

另外,日式点心的名称当中寄托有很多和歌和俳句的情景。在京都·嵯峨野的小苍山,被称为歌圣的藤原定家创作了《百人一首》。日本人认为,《百人一首》是日本王朝文化的

精髓，寓意《百人一首》中情景的日式点心，其中余韵无穷。其次，俳句中大量使用了季语，季语是表现季节的语言，如天气、风景、植物、动物等等。将其运用于日式点心的名称当中，不仅体现了日本人对于四季的敏锐感知，而且能让人们体会到日本人对自然的敬畏的态度。日式点心作为一种人与自然和谐相处的一种媒介，在日本饮食文化中占有重要地位。

在日式点心的色彩方面，表现了日本人对色彩有其独特的审美感觉，日本人的色彩意识与日本人的自然观相融合的，在此基础上形成了日本人的民族审美意识。“华美”是日本京都独特的美意识，经常在京都方言中使用。“华美”意味着“像花一样美丽”“华丽”，蕴含着优雅的意思。因此“华美”不能用来形容耀眼、醒目、暗淡的颜色。日式点心当中运用了大量柔和的色调，比如：春天的淡粉色、玫红色、嫩绿色；夏天的浅绿色，秋天的暗红色、黄褐色、深蓝色；冬天的银灰色、朱红色。日式点心这种独特的柔和的色彩使用方法源于古代。自平安时代以来，京都作为日本的首都，聚集了文化、财富、权力，地理位置方面靠近丹波和近江，日式点心作为文化的精华发展起来。这种贵族富人所拥有的独特的色彩感受发展起来，形成了其独特的美意识。

另外，日式点心的用色当中，“袭色目”也具有独特的色彩美。“袭色目”是通过衣服的外套、内里和衣带等部分的颜色搭配，来表现四季的风情。而十二单是指平安时代女性高官所穿的朝服。十二单不是指十二层，而是指多层，富贵华丽的意思。十二单衣在不同季节均有严格的配色，日文中叫做“袭色目”。比如，春天要穿萌黄色、淡红色、淡青色、柳色等。夏季要穿菖蒲色、杜鹃色、橘色、牡丹色等。秋天要穿朝颜色、菊色等。冬天要穿冰色、枯色等。本来，日式点心的配色是通过颜色的组合来表现某种印象，然而两种以上的颜色按照一定的顺序搭配，形成了日本独特的色彩美。这种“袭色目”拥有层次感的同时，给人一种稳定、高雅、优美的感觉。

在形状方面，日式点心参考琳派的表现主题，外形极富设计感和比喻性。在日式点心的设计当中，既有具象设计又有抽象设计。所谓抽象的设计，就是在日式点心当中，日本人运用比喻的手法，将一些自然景观和事物表现出来。比如用红色代表晚霞，白色代表白雪；用粉状物代表雾霭或白雪等等。通过这种比喻性的设计，可以引发人们的无限遐想，从而来增加日式点心寓意的丰富性和趣味性。吉祥纹的应用也使得日式点心得到更广泛的应用。

日式点心无论是在外观的色彩，外形还是在名称方面，大量运用自然界中的风景和事物，体现了日本人想通过和果子这一媒介来表达自己的对于自然界的喜爱。由于日本自然灾害频繁，使得日本人更加珍惜与自然界的和谐相处。

在其养生方面，日式点心以最基础的大米为原料，馅料多样，大多以红豆为主，保持营养均衡。而且日式点心原料多为自然素材，不加添加剂，严格控制了卡路里，对于人们保持身材和预防糖尿病等生活疾病有良好的效果。体现了人与自身的和谐。

在日式点心所体现的款待客人方面，日式点心小而精致，无论是茶道专用日式点心还是节日中的日式点心，或者是用于装饰担心的器具都能够体现日本人款待客人的用心。日式点心在宴请活动中传达出来的主客意识非常重要。而且日式点心能够超越其外形和味道传递主人的用心。从日式点心款待客人的特点可以看出人与人之间的调和关系。

自从金平糖和长崎蛋糕等一些纯粹使用砂糖的甜味点心传入日本以来，日本开始流行甜味日式点心。据利休日记记载，在茶道中，日式点心一般指柿子和栗子，以及涂有味噌的米饼。在当时，砂糖十分稀有，因此，利用砂糖制作的果子只能用来招待贵客。用珍贵的日式点心来招待客人，可以体现出主人十分尊重来客。在茶道中，日式点心也同样能够体现主人的用心。茶道中的日式点心原来是以柿子和栗子为主，后来发展成涂有味噌的米饼。由于

日本僧人利休不喜欢雍容华丽，因此将朴素、美味以及其对客人的用心充分表现在日式点心当中。另外，在对日式点心进行分类时，一般将日式点心分为“生果子”和“干果子”，而在茶道中，则将其分为“主果子”和“干果子”。主果子是与浓茶配合食用的，干果子则是与淡茶配合食用。主果子一般是蒸制的，非常柔软，其大小和分量要与茶杯的容量相配合。干果子则是为了缓解浓茶的口味，与主果子相比，颜色更加丰富，因此也更能表现四季的变化。主人一般会准备两种到三种干果子，根据其颜色、味道及口感的不同进行不同的搭配，呈现在客人面前，从而能够体现主人的别样用心。同时，干果子水分含量少，保存时间长。对于不意之客，干果子是非常理想的选择；另外，因为干果子拥有多样的种类和丰富的色彩和外形，经常被作为探访亲友的佳品。从一期一会的情感中展开而来，制作无论是在晴天还是阴天都能食用的日式点心来招待来客，由此可见主人从客人的角度出发，将各种想法和意境表现在日式点心当中，将一期一会的思想境界发挥到极致。

通过对日式点心所体现的饮食文化的研究，可以让我们更进一步的了解日式点心所表现出来的日本人的调和意识，认识日本民族固有的生活态度和文化价值观；对于我们进一步了解日本、日本饮食文化，是不可或缺的一个方面。另外对于中国点心行业的发展也会提供一个很好地参考。

参考文献

- [1] 洪建德. 2003. 和果子[M]. 联经出版股份有限公司
- [2] 格尔乐. 2010. 世界文化[J]. 天津外国语学院 47-48
- [3] 徐静波. 2008. 试论日本饮食文化的诸特征[J]. 日本学刊
- [4] 徐静波. 2012. 试论日本饮食文化特征刍议[J]. 武汉职业技术学院学报
- [5] 赵荣光. 2003. 中国饮食文化研究[J]. 高等教育出版社
- [6] 在学·文太慧. 1994. 浅析日本人的美学理念[J]. 日本学论坛. 35
- [7] 白双. 2015. 从语言文化角度看日式点心的命名[D]. 北方工业大学 18-37
- [8] 何昕. 2009. 日本人的色彩意识与自然观[D]. 东北师范大学
- [9] 尹贝贝. 2011. 中国吉祥纹样在糕点食品包装中的应用与研究[D]. 湖南师范大学 13-16
- [10] 刘凯. 2014. 日本饮食的季节感[J]. 开封教育学院学报

The Japanese food culture of Japanese confection

Li Yingying/Xia Yi

Hunan University/Changsha,Hunan Province /410000

Abstract: Mention of Japanese confection, most people will think out of the famous and old Japanese confection shops. As Japanese confection has local characteristics and well packed, it is a good choice of gifts for people's home life, travel and festival. Japanese confection is known as “the art of the five senses”, which contains the ability to make people think of the four seasons landscapes and the delicious taste. Seasonal sense is an important factor of Japanese confection. Through the appearance, name, material, color and packing of the Japanese confection, we can feel the changes of the seasons and the unique beauty of the Japan. It is because of the keen intuition of Japanese for the color and appearance, making Japanese confection as the work of art, established the unique position in the Japanese food culture. It is because of this unique beauty consciousness, Japanese confection become a unique Japanese food culture symbol and promote the development of Japanese culture.

Keywords: Japanese confection, the Japanese food culture, seasonal, the art of five feelings