

2023年12月
中文简体版

奈之良

19

斑鳩町
・
生駒市



太田酒造

斑鳩町文化遺産活用中心

香草植物手工作坊宝山 (HOUZAN)

高山竹林園



“奈良渍”指的是用酒糟腌制的一种腌菜，是奈良县有名的特产品之一。本期《奈之良》，我去采访了位于奈良县斑鸠町的本土酿酒厂“太田酒造”。

奈良渍

关于“奈良渍”最早的记载出自于平城京出土的一块木简，木简上写道：“加须津毛”（かすづけ，与日语中“酒糟”一词同音）。据此推测，浊酒（未经过滤的酒）的上层清液作为清酒被饮用，而下层汁液腌制的咸菜作为腌制食品被食用。

日本在室町时代（1336-1573年）开始酿造清酒，并使用酒糟腌制食材，这便成为了现今奈良渍的雏形。清酒和酒糟曾经都是上流社会的专属品，但如今，咸菜“奈良渍”作为奈良特产品深受大家的喜爱。奈良渍之所以发展成为商品，据说是因为一位名叫系屋宗仙的奈良医生，他首次打出“奈良渍”的商品名称出售用酒糟腌制的白瓜，后来这种咸菜因其美味而名声鹊起。系屋宗仙在大阪夏之战中将奈良渍献给了德川家康，并受到了德川家康的青睐，之后，他放弃了医生的身份，在江户（现今的东京）成为了为幕府供应奈良渍的御用商人。

太田酒造

“太田酒造”是于明治2年（1869年）开业的奈良酿酒厂，这里除酿造本土清酒外，还有效利用酿酒过程中产生的酒糟，制作奈良渍。从照片中可以看出，太田酒造的建筑物富有浓厚的历史气息。该建筑建于江户时代后期（相当于中国的清朝时期），由主屋、茶室、内库、仓前小屋、南大仓和西大仓这六个部分构成，2001年4月被认定为物质文化遗产。仔细观察这些建筑，你会留意到建筑物的柱子上没有打钉的痕迹，而是木头镶嵌的古老建筑风格。



太田酒造是一所可以使用当地蔬菜，体验手工制作奈良渍的为数不多的酿酒厂。自己亲手制作的奈良渍需要放置一年后才能食用，我想这漫长的等待期也是奈良渍的一大魅力吧。太田酒造的第五代传人太田道明先生带我参观了酿酒厂。走进存放奈良渍的仓库，存放奈良渍的大桶之多让人惊叹。据介绍，大桶数量将近1000个，而存放在大桶里的奈良渍距今3~10年不等，另外奈良渍的口味也会随着腌制时长的不同而有所变化，以此迎合不同人的不同口味。

太田酒造制作奈良渍的食材有白瓜、黄瓜、萝卜、生姜等，其中最具有代表性的是黄瓜。关于奈良渍的制作方法，以白瓜为例，首先将白瓜对半切开，去除籽后，加盐，放置十天左右。之后，将白瓜放入酒糟中腌制。这样便可以将酒糟中的鲜味成分浸入到白瓜中，使奈良渍的风味独具一格。为了保证可口的口感和味道，需要反复使用酒糟腌制。



最后用吟酿（碾磨阶段用60%大米酿造的清酒）酒糟、黑砂糖、砂糖、烧酒和味醂（有着甘甜和酒香的调味料）调味，不添加任何防腐剂、人工甜味剂、色素等，可见奈良渍是一种天然食品。奈良渍的制作工序虽然漫长，但太田先生对我说：“绝对不能含糊。”他将不遗余力地制作可口的奈良渍，希望大家在品尝奈良渍之后，会发自内心的愿意去购买，这也是太田先生恪守至今的信念。

在采访中，我品尝了太田酒造制作的奈良渍，香味浓郁，咸中略带甜味，口感爽脆，硬度也恰到好处，作为一道开胃菜刚刚好。我也听说大家对奈良渍喜恶不一，虽然这是我第一次品尝奈良渍，但是我想把它介绍给身边的每一位朋友。

如果你从未品尝过奈良渍，请一定试试太田酒造的奈良渍。如果你对奈良渍感兴趣，也不妨来参观太田酒造，这里不仅可以感受到江户时代气息的酿酒厂，还可以购买奈良特产品奈良渍。



斑鸠町文化遗产活用中心于2010年3月开馆，是一所调查研究、以及传播斑鸠町的历史和文化信息的设施。在这里，除了展示藤之木古坟中出土文物的精巧复制品外，还可以在影像厅看到藤之木古坟的发掘调查情况、出土文物的解说以及法隆寺等斑鸠町文化遗产的影像。

藤之木古坟是什么？

藤之木古坟位于奈良县生驹郡斑鸠町，被认定为国家历史遗迹。1985年，斑鸠町以学术研究为目的，对藤之木古坟开启了发掘工作。发掘之初，考古人员便发现了一个放置在大型横穴式石室中涂成朱红色的屋形石棺。石棺中埋葬着两个人，而这种豪华石棺中合葬的事例在日本并不多见，因此，1988年一经发掘便引起广泛关注。根据对骸骨的分析结果显示，埋葬在北侧的是一名年龄在17至25岁的男性，而埋葬在南侧的人根据其下半身的骸骨的分析结果，可推定该人的年龄应在20至40岁之间。

关于被埋葬者也是众说纷纭，但没有确凿的证据。在当时的日本，将同性别人合葬在一起，是属于名为“阿豆那比”的罪行，假如被埋葬者是两位男性，就会犯下这种罪行。在日本男女合葬的现象并不多见，所以也无法下定论是男女合葬。

另外，横穴式石室古坟一般在石室组装完成后，会将石棺从墓道竖着放入石室，之后在墓室中将石棺旋转90度后横着放置。但是藤之木古坟中的石棺由于尺寸与墓室面积相近而没有腾转的余地，所以可以判断应该是先放置石棺，之后再组装的石室。在斑鸠町文化遗产活用中心，前往展厅的走廊再现了通往石室的墓道，因此，大家在进展厅时，不妨发挥想象走进去。



鍍金铜制马鞍金具

藤之木古坟在发掘时成为热门话题的另一个原因是它没有被盗过的痕迹，据记载，藤之木古一直受到寺庙和当地人保护，所以数万件的随葬品保存完好。藤之木古坟中出土的代表性的随葬品是鍍金铜制马鞍金具。该鍍金铜制马具是独一无二的存在，被称为世界上“最优雅的马具”。纵观有骑马民族的东亚其他国家，除了日本外至今也没有哪个国家发掘出这般精细镂空技法的马具。在其他展品中，的确有和我在韩国武宁王陵看到的与鍍金铜鞋相似的华丽鍍金铜鞋，也有同时期似乎韩国也有的鍍金铜冠、刀、剑，但我从来没有见过这样的马具。也正因为埋葬了如此多的随葬品，所以我想被埋葬者应该是拥有巨大权力的人吧。



这件马具的另一个特点是它雕刻着大象，大象眼睛的皱纹、鼻子的朝向以及走路的姿势都表明，这件马具是由熟悉大象的人所制作的，但当时的日本是不存在野生大象的。由此推断这种设计应该是传自中国大陆，另外，在马具上寻找凤凰、龙、狮子图案等也是欣赏展品的另一种打开方式。

在斑鸠町文化遗产活用中心的常设展中，复制品精致得让人误以为是真品，另外，这里还配有便于儿童理解的相关资料。参观者在这里不仅可以了解到有关藤之木古坟的考古信息，还可以了解到日本以及东亚地区的历史渊源。



大家若是对日本或者东亚历史文化感兴趣，不妨来这里看一看，一边思考众说纷纭的假说，一边参观展览。推荐《奈之良》的读者们，若是感兴趣，请一定前来斑鸠町文化遗产活用中心打卡。



(摄影协助单位：斑鸠町文化遗产活用中心)

“香草植物手工作坊宝山 (HOUZAN)” 位于生驹圣天宝山寺的表参道沿路，手工作坊的四周种植着包括香草在内的多种植物。本期《奈之良》，我采访了香草植物手工作坊的佐藤久见子老师，并体验了香草植物的蒸馏工艺。

探秘香草世界！

佐藤老师以“人类地球友好型香草植物生活”为理念，全面学习了植物的相关知识。佐藤老师将我们身边常见但容易被遗忘的植物用作药材的想法，给我留下了尤为深刻的印象。例如，鱼腥草虽是一种不起眼的野草，但实际上，它和生姜、葱一样含有对人体有益的有效成分，若晒干后泡茶喝，有助于排除体内毒素；若将叶子直接涂抹在皮肤上，还能有效防止蚊虫叮咬。



体验香草世界！

本次采访，我们采摘了种植在手工作坊门前的迷迭香，并通过水蒸气蒸馏法提取了迷迭香中的植物成分。迷迭香又名海之露，因其抗氧化活性而又被称为“返老还童的香草”。

佐藤老师先将迷迭香放入密闭容器中，利用从容器底部上升的蒸气加热迷迭香，使迷迭香中的精油成分最后以水蒸气的形式升华出来。植物中含有200多种成分，因低温和高温下提取的植物成分和香味等有所不同，要想提取所需成分，加热时间与温度的控制是重中之重。产生的水蒸气冷却后变成油水混合液，依据油水比重的不同，最终分为芳香蒸馏水和精油两层，其中芳香蒸馏水的香味会随着时间的推移而发生变化。

享受香草世界！

在采访的过程中，我有幸品尝了佐藤老师自制的香草果冻。在手工作坊帮忙的铃木老师向我介绍道，香草果冻是由玫瑰果和扶桑花（别名朱瑾）混合制成的。玫瑰果含有丰富的维生素C，扶桑花含有丰富的柠檬酸、扶桑花酸等酸性成分，这两种香草植物搭配在一起，可以发挥维生素的协同作用，对健康和美容都有好处。

因为我对园艺很感兴趣，所以在采访的最后，我请佐藤老师和铃木老师带我参观了一下手工作坊的花园。令我感到吃惊的是，花园里种植了400多种植物，无论我指哪一种植物，佐藤老师都能详细地为我介绍。



另外，花园里还种植了以香气闻名的“到手香”（又称印度薄荷），还有目前很受年轻人喜爱的多肉植物瓦苇等。之所以种植这么多种类的植物，佐藤老师的解释是，对于她来说，橘子、苹果、柿子、艾草、童氏老鹳草（别名五叶草）、鱼腥草等一切对人体有益的植物都被视为香草植物的同伴，应该尽可能地将其有效成分运用至日常生活中。

植物与人类的紧密关系从古延续至今，香草植物在我们的日常生活中扮演着无可替代的重要角色。它们不仅仅是用于观赏，还可以用于保健和美容。通过本次的采访，佐藤老师将香草植物融入生活的方方面面，给我留下了深刻的印象。

在香草植物手工作坊，大家在享受香草缤纷世界的同时，还可以尝试制作手工艺品、法国“百花香”（法语Pot-pourri，指的是将风干的植物花瓣、药草、香料等搭配组合后放入罐子或瓶中，用于在室内制造天然香氛的做法）等。若大家有关于园艺或植物栽培等方面的疑问，也可以前来咨询。

手工作坊计划于2024年1月进行翻新，届时会配备空调和洗手间，我相信大家在这里会度过一段惬意的时光。对香草植物生活感兴趣的各位读者们，请不要错过“香草植物手工作坊宝山 (HOUZAN)”。



高山作为日本唯一的茶筴产地而闻名，抱着为什么这里的茶筴如此盛行的疑问，我前往高山竹林园进行了采访。

高山茶筴的由来

“高山茶筴”起源于日本室町时代中期（相当于中国的明朝时期），当时的称名寺（奈良市菖蒲池町）住持、“侘茶”（わび茶）的创始人村田珠光，委托鹰山（现今的高山）城主的次子制作搅拌茶的工具。之后，茶筴的制作方法以单传的独家技艺相承至今，高山也成为全国唯一的茶筴产地发展至今。

茶筴制作工艺演示



据说，每一道工序，需要花费2~3年的时间练习，若要掌握茶筴制作工艺的全过程，至少需要15年的时间。另外，茶筴的种类根据竹穗的根数和茶道的流派而有所不同。比较常见的茶筴有“百本立”、“八十本立”，以竹穗数量命名的“七十二本立”也被广泛使用。



作为宣传传统工艺品魅力的一环，奈良县高山茶筴制作协会的手工艺人们每周日都会在高山竹林园公开演示从室町时代流传至今的茶筴制作工艺。我们去采访的当日，正好领略了来自茶筴手工作坊“翠华园·谷村弥三郎商店”的日本传统工艺士谷村弥三郎先生和他的儿子谷村圭一郎先生的工艺演示。

让我震惊的是制作茶筴前的准备工作就需耗费数年。据介绍，制作茶筴所用的竹子，为了保证其纤维的结实性，需要长达3年的生长期。满3年生长期的竹子，在12月至1月的严寒时期砍断，之后放进大锅中进行脱油处理。接着在室外晾晒2个月左右直至竹子变白，最后在仓库中存放2~3年。

茶筴的制作工艺大概有八道工序，其中最重要且最难的是“味削”工序。“味削”指的是从竹穗内侧的根部向尖端方向对竹穗进行削薄处理，这道工序需要将竹穗削得比头发丝还要细。处理时必须格外小心谨慎，以防细细的竹穗被折断。在这个工序中，还需考虑竹穗的尖端从什么部位开始弯曲，最后制作成竹穗弧度形状各异茶筴。



因为茶筴的形状在使用过程中会发生变化，所以即使是同一个茶筴，第1次使用和第100次使用所点出的茶汤的味道也会不同。若同一个茶筴使用次数太多，就会难以打出细腻的气泡，导致沏茶的时间变长，茶汤的温度下降。在日本的茶道里，基于“一期一会”（日本茶道发展而来的词语。指表演茶道的人会在心里怀着“难得一面，世当珍惜”的心情来诚心礼遇面前每一位来品茶的客人。）的待客之道，也会注重使用新的茶筴，有的茶筴甚至只用一次。奈良县高山茶筴制作协会会定期将使用过的旧茶筴收集在一起，举行茶筴供养会，茶筴使用者也借此机会向制作茶筴的手艺人等表达谢意。

在这次采访中，我再次被日本的“匠心精神”深深打动。为了成为一名能工巧匠，必须甘于吃苦、勤学苦练、数年如一日地全身心投入工作，我想，也正是这种锲而不舍的工匠精神，成为了日本经济发展的重要支柱吧。

结语

茶筴手艺人谷村先生和我说道，竹子和其他植物一样也会开花，竹子是120年开一次花。前去采访时，正逢高山竹林园中的淡竹开花了，我边欣赏边想，“这真是人生仅此一次的宝贵机会啊”。采访的最后，我在高山竹林园内的日式房间里欣赏了庭园风景，并使用高山茶筴制作了抹茶。人生初体验，自己制的抹茶虽然有点苦涩，但却是一次轻松且愉快的经历。



编后语

何谓《奈之良》

我们作为奈良县国际课的国际交流员，以外国人的视角，自行采访，挖掘散落在奈良各地的人文瑰宝，向海外游客以及奈良本地人传递不为人知的小众秘境魅力。本杂志若能够激发您对奈良的兴趣，或成为您感受奈良县魅力的契机，我们将不胜荣幸。

斑鸠町·交通指南

乘车线路

JR	大和路线	王寺站	公交	太田酒造
奈良站	约15分钟		约10分钟	斑鸠文化遗产活用中心

驾车线路

从大阪出发：约45分钟	}	太田酒造
从京都出发：约1小时15分钟		
从奈良出发：约45分钟		

从大阪出发：约45分钟	}	斑鸠町文化遗 产活用中心
从京都出发：约1小时15分钟		
从奈良出发：约40分钟		

生驹市·交通指南

乘车线路

近铁	近铁奈良线	生驹站	公交	香草植物手工
奈良站	约20分钟		约10分钟	作坊宝山 (HOUZAN)

近铁	近铁奈良线	富雄站	公交	高山竹林园
奈良站	约15分钟		约30分钟	

驾车线路

从大阪出发：约40分钟	}	香草植物手工作坊宝山 (HOUZAN)
从京都出发：约1小时10分钟		
从奈良出发：约30分钟		

从大阪出发：约45分钟	}	高山竹林园
从京都出发：约50分钟		
从奈良出发：约30分钟		

Special Thanks

谨向为本次采访提供协助的以下相关人士表示感谢：太田酒造太田先生、斑鸠町文化遗产活用中心平田先生、香草植物手工作坊宝山（HOUZAN）佐藤女士、鈴木女士、高山竹林园长田先生、翠华园·谷村弥三郎商店的谷村弥三郎先生、谷村圭一郎先生。



李 映美（右边）

谈起“斑鸠町”，可能大家会联想起著名的法隆寺。本次采访，通过参观建于江户时代的太田酒造厂和试吃奈良渍，我深刻的感受到了斑鸠町的人们自古以来所重视的奈良传统文化的魅力。此外，在“斑鸠町文化遗产活用中心”，通过近距离观察藤之木古坟的随葬品的精致复制品，切身感受到了韩国和日本之间的联系。如果你也想更深入地了解奈良的魅力，不妨到斑鸠町一游。

熊 亚芳（左边）

本期《奈之良》，我很开心在“香草植物手工作坊宝山（HOUZAN）”和大家一起制作了迷迭香芳香蒸馏水，并聆听了许多关于香草的趣闻轶事。在“高山竹林园”参观茶筌的制作工艺，被手艺人的全身心投入、苦练技艺的精神所折服。

生驹有许多值得一去的好地方，若是你也对文化体验等感兴趣，不妨来这里，接触这里的历史人文，感受生驹的独特魅力！

『奈之良』 Na no Ra

发行方：奈良县知事公室国际课

发行日期：2023年3月

若对本刊有任何意见或疑问，
敬请联系以下单位：

〒630-8501

奈良市登大路町30

奈良县知事公室国际课

TEL: 0742-27-8477

FAX: 0742-22-1260

