

杂煮

“杂煮”（年糕汤）是日本新年的传统羹汤。最常见的制作方法是，在调味后的清汤中加入烤软的年糕及其他食材。最初，年糕是在弥生时代（公元前 300 年-公元 300 年）由亚洲大陆传入日本，在奈良时代（710-794）成为一种新年传统美食。室町时代（1336-1573），杂煮作为一道新式料理在京都诞生，直至江户时代（1603-1867）才传遍全日本。

各地制作杂煮的方式差异很大。西日本一般使用圆年糕，用海带熬制汤底，再加入味噌。而东日本的年糕多为长方形，用木鱼花熬出汤底后加入适量酱油。不仅各都道府县的杂煮风味各异，每个城市，甚至每个家庭也不尽相同。除了都加入年糕以外，人们还常使用萝卜、茼蒿、虾、胡萝卜、鸡肉、装饰性蔬菜、豆类和贝类等各种各样的本地食材。

小滨的传统杂煮使用圆年糕，在萃取了海带和鲣鱼精华的汤底中加入味噌调味，有时还会撒上红糖或白糖。据考，这是因为江户时代后期，这个地区砂糖交易较为盛行。每年 12 月，食文化馆会举办烹饪教室传授各地杂煮的制作方法，新年期间还会用小滨杂煮款待来客。