

## 落雁

「落雁」是一種將砂糖壓製成各種形狀的傳統「和菓子」（日式糕點），這道點心用抹茶粉、肉桂等成分著色，通常搭配日本茶食用。因為落雁的配料簡單，只用了砂糖、糯米粉、水和色素，通常可以保存一年，因此非常適合作為寺廟的供品。

糕點師會選用在日本種植、加工的高品質砂糖「和三盆糖」來製作落雁，將砂糖與其他原料混合後，放入木製模具中壓製成形即可。

雖然用這種方式製作的乾點心很多，但人們認為「落雁」之名來自大津北面的堅田地區，尤其是浮御堂。當地和這座禪寺的木造御堂均因出現在近江八景之一的「堅田落雁」中而頗負盛名。「近江八景」是當地一系列經典的風景名勝，作為詩歌和藝術的題材也廣受歡迎。落雁的意思是「降落的大雁」，有一種說法是在白色糕點上撒上黑芝麻就如同大雁降落在湖上，因此得名「落雁」，而現在「堅田落雁」這道著名的風景已被印刻在落雁糕點上。

隨著落雁在日本逐漸流行，糕點師們開始根據季節或當地環境開始塑造成各種形狀，但堅田的一家和菓子店依然堅持製作傳統落雁，所用的甚至還是 100 多年前的木模具。只是如今很少有工匠懂得如何製造模具，人們不得不向技術妥協，甚至開始採用一些用 3D 列印機製作的現代模具。