

智慧之餅

「智慧之餅」（智慧的麻糬）已有逾 600 年的歷史，是天橋立地區的特色糕點，也是廣受歡迎的伴手禮。它的起源，傳說是曾有一名僧侶在本地智恩寺附近遇到了一個小男孩，男孩的聰慧機敏給他留下了深刻印象，當他問男孩怎麼能懂得這麼多知識，男孩回答說是吃了供奉給文殊菩薩的麻糬。而文殊菩薩正是掌管智慧的神明，就受供於智恩寺中。故事很快傳開，及至 17 世紀晚期，寺院授權了 4 家茶屋出售「智慧之餅」。最初是在寺院內共同製作這種麻糬，但到明治時代（1868-1912）後便開始各自獨立製作甜品糕點。如今，在寺院各大門外就能找到這四家茶屋（吉野茶屋、彥兵衛茶屋、堪七茶屋、千歲茶屋）。

「智慧之餅」是一口大小的麻糬，上面堆抹著口味微甜、厚厚的豆沙。這道點心的製作方法歷經數代流傳下來，在口味和口感上都多少有細微的改進。如今各家茶屋的智慧之餅都有著自己獨特的風味，有的店鋪甚至會根據天氣和材料的品質調整配方，因此推薦多嘗試幾家，比較一下各家所長也很有趣。當然，主要食材依然是同樣，都不外乎糯米、紅豆和糖。所有店鋪都不會添加防腐劑，所以，要品嚐智慧之餅的最佳風味是在店裡吃，再配上一杯綠茶。如果不得不外帶，建議當天食用，或選擇購買吉野茶屋的冷凍糕點。