

砂糖之路

全長 228 公里的「長崎街道」連接長崎港和北九州的小倉市，因為在把砂糖引入日本的過程中起到了極其重要的作用，故又被暱稱為「砂糖之路」。

在江戶時代（1603-1867）的絕大多數時間裡，長崎港的人工島嶼「出島」都是日本與西方世界溝通的唯一官方指定地點。砂糖是歐洲的主要商品，最初在日本是被作為藥物使用，後來才因為被用於製作糖果糕點而廣受追捧。砂糖經由出島，沿著長崎街道被運送到小倉後，再被轉往京都、大阪和江戶（今東京）。

歐洲各國物資、科技和文化經由這條驛道流傳至日本各地，驛道沿線隨之漸漸繁榮起來。外來的一切對富人階層的生活方式產生了極大影響，從而為這個國家最終實現現代化鋪平了道路。

砂糖之路沿線的市鎮村落也都留下了歐洲貿易的印記，從麵包到天婦羅，直到今日，葡萄牙對日本飲食文化的影響仍然可以在一些廣受大眾歡迎的飲食中一窺一二。焦糖牛奶和蜂蜜蛋糕等「菓子」（糕點糖果）同樣是早已被納入日語詞彙中的舶來品。1759 年，大量進口砂糖運到出島，很快這種食材在砂糖之路沿線漸漸普及開來。當時，砂糖的熱賣帶來了相當於今天約 2000 萬美元的年進口額。

融合式果子

今天造訪嬉野和長崎街道沿線其他市鎮，還能看到 18 世紀因砂糖貿易而誕生、發展起來的菓子鋪。「洋菓子」（西式點心，當時「西式」被稱為「南蠻」）被改造成日式口味，這種融合造就了獨具特色的「混血」甜點。一個經典的例子就是蜂蜜蛋糕（長崎蛋糕），據說最初是葡萄牙人在 1624 年傳到了日本。時至今日，這種黃色的海綿蛋糕早已是日本各地大眾廣為喜愛的點心了。

稱為「おこし」（Okoshi）的米香也是當地發展出來的小點心，以米、黑糖、水飴（糖漿）和小蘇打製成。這個名字與日文里意味著「帶來好運」的「起こす」（Okosu）相似，因此這種點心也就被視為一種吉祥之物。

「羊羹」是一種豆子做的凝膠狀甜點，自江戶時代開始風行，常被用作搭配綠茶的茶點。附近的「小城市」（市名）出產紅、綠兩色羊羹，前者以紅豆製成，後者以豌豆為原料。加入砂糖使羊羹更為爽口，如今這也成為了佐賀縣羊羹的一大特色。

丸芳露蛋糕（Marubolo）是另一種與佐賀相關聯的點心，名字其實是用日語的「圓形」（Maru）加上葡語的「蛋糕」（Bolo）組合而成，其材料包括白糖、芝麻油、小蘇打和當地出產的小麥麵粉。

小巧玲瓏、五彩繽紛的糖菓「金平糖」也是當地研發，並風行了全日本。金平糖花色繁多，直到今日還有新的口味和樣式不斷推出。