

落雁

“落雁”是一种将砂糖压制成各种形状的传统“和菓子”（日式糕点），它用抹茶粉、肉桂等成分着色，通常搭配日本茶食用。因为落雁的配料简单，只用了砂糖、糯米粉、水和色素，通常可以保质一年，因此非常适合作为寺庙的供品。

糕点师会选用在日本种植、加工的高品质砂糖“和三盆糖”来制作落雁。将砂糖与其他原料混合后，放入木制模具中压制成形即可。

虽然用这种方式制作的干点心很多，但人们认为“落雁”之名来自大津北面的坚田地区，尤其是浮御堂。该地区和这座禅寺的木造御堂均以出现在近江八景之一的“坚田落雁”中而负有盛名。“近江八景”是当地一系列经典风景名胜，作为诗歌和艺术题材也广受欢迎。落雁的意思是“降落的大雁”，据传：白色糕点上撒上黑芝麻就如同大雁降落在湖面上，因此得名“落雁”。而现在，“坚田落雁”这道风景已被烙刻在落雁糕点上。

随着落雁在日本逐渐流行，糕点师们开始根据季节或当地环境将它们塑造成各种形状。但坚田的一家和菓子店依然坚持制作传统落雁，所用的甚至还是 100 多年前的木模具。只是如今很少有工匠懂得如何制造模具，人们不得不向技术妥协，甚至开始采用一些用 3D 打印机制作的现代模具。