

## 智慧之饼

“智慧之饼”（智慧的麻薯）已有逾 600 年的历史，是天桥立地区的特色糕点，也是广受欢迎的伴手礼。有关它的起源，传说是曾有一名僧侣在本地智恩寺附近遇到了一个小男孩，男孩的聪慧机敏给他留下了深刻印象，他问男孩怎么能懂得这么多知识，男孩回答说是因为吃了供奉给文殊菩萨的麻薯。文殊是掌管智慧的菩萨，正是受供于智恩寺中。故事很快传开，及至 17 世纪晚期，寺院授权了 4 家茶屋出售“智慧之饼”。最初，它们在寺院内共同制作这种麻薯，但到明治时代(1868-1912)后便开始各自独立制作甜品糕点。如今，在寺院各大门外就能找到这四家茶屋（吉野茶屋、彦兵卫茶屋、堪七茶屋、千岁茶屋）。

“智慧之饼”是一口大小的麻薯，上面厚厚地堆抹着口味微甜的豆沙。这道点心的制作方法历经几代流传下来，在口味和口感上都多少有了些许细微的改进。如今各家茶屋的智慧之饼都有自己独特的风味，有的店铺甚至会根据天气和原料品质调整配方，因此，不妨多尝试几家，比较一下各家所长也很有趣。当然，主要食材依然相同，都不外乎糯米、赤豆和糖。所有店铺都不会添加防腐剂，所以，要品尝智慧之饼的最佳风味，是在店里堂吃，再配上一杯绿茶。如果不得不外带，则需当天食用，或选择购买吉野茶屋的冷冻糕点。