

瀑布烧饼

这种传统美食已经有 400 多年的历史。据当地传说，第一代德岛藩主蜂须贺家政 (1558-1638) 喜欢吃瀑布烧饼，1586 年德岛城建成时，人们还以此为贺礼进奉给他。

几个世纪以来，当地一直坚持使用有名的锦龙水来烹煮烧饼里的红豆馅料。传统做法是，将石磨米粉制成的面团揉成小球，填入红豆馅料，再将小球压扁印上菊花纹样，最后放在铁板上小火烤至酥脆。眉山附近的一些商店至今依然在用这种古老的方式制作这种小甜点。