

橫手的傳統飲食文化

橫手的傳統飲食文化向來只圍繞著一個課題：如何保存食物以度過漫長多雪的冬天。而發酵就是當地人解決這個問題的方法。經過發酵的糧食和其他許多農作物都可以保存數月之久。發酵過程中必不可少的一大要素就是「麴」（音「渠」，即酒麴）。在橫手，人們將一種被稱為「米麴菌」的微生物放入煮熟的米飯、黃豆或其他穀物中，製造出麴。然後，再利用麴作為引子，發酵其他食物，使它們能夠經歷漫長的冬季而久存不腐。大根（白蘿蔔）、茄子、黃瓜等蔬菜中也可以加入麴，進行發酵醃漬。此外，將麴拌入黃豆中就能製成味噌。直至 19、20 世紀之交，橫手的絕大多數家庭裡都還有專門的儲藏區，用來保存發酵菜蔬。

「麴」在傳統日本料理中扮演的角色

許多流傳最廣、最有名的日本發酵食品都始於造麴。將米麴菌與米飯或其他穀類混合，混合後釋放出的**酶**會分解穀物中含有的澱粉和蛋白質，數天後穀物結塊，並開始散發出獨特的香氣。造麴之後，用麴與其他食材混合，便能製作出在日本料理中經常出現的醃漬菜和調料，如醃菜、味噌、清酒、醬油等。在橫手，製作味噌的過程有些與眾不同，用到的麴往往是一般分量的 2~3 倍。由於麴所占比例增加，加快了黃豆的發酵過程，因此，橫手出品的味噌只需要發酵一年就可食用。

「麴」在橫手的歷史

利用發酵來對穀物、蔬菜和其他食物進行加工，原本是出於生活所迫。儘管橫手地區土地肥沃，天然淡水資源豐沛，但在長達數月的冬季裡無法務農。為了解決冬天食物短缺的問題，當地居民發明、交流食物的保存技術，並代代相傳，形成了當地獨特的飲食文化。後來，橫手居民並不滿足於僅僅將麴用於保存食物，而是開始嘗試將它們用來製作調味料或甜味劑。然而，就在二戰結束後的數十年間，日本的飲食文化開始發生改變，從注重傳統烹飪，轉向了工業加工，以至於過去的許多食物保存技術都失傳了。

近年來，當地的年輕居民開始重新發掘傳統飲食加工方法，希望找回戰前世代相傳的知識，留給後人繼續傳承。橫手市政府也積極支持這傳統飲食文化復興運動，目前一些當地餐廳已開始舉辦烹飪課程、各種社區活動，以分享食品發酵工藝。這些積極的舉措都有助於更多當代乃至於未來的居民能夠繼承以「麴」為基礎的橫手飲食文化。