

横手传统饮食文化的保护

横手的传统饮食文化向来只围绕着一个课题：为度过漫长多雪的冬天，努力保存食物。而发酵就是本地人解决这个问题的重要方法。经过发酵的粮食和其他许多农作物都可以保存数月之久。发酵过程中必不可少的一大要素就是“麴”（音“屈”，即酒曲）。在横手，人们将一种被称为“米曲霉”的真菌放入煮熟的米饭、黄豆或其他谷物中，制造出麴。然后，再利用麴作为引子，发酵其他食物，保证它们在漫长的冬季里久存不腐。大根（白萝卜）、茄子、黄瓜等蔬菜中也可以加入麴，进行发酵腌渍。此外，将麴拌入黄豆中就能制成味噌。直至 19、20 世纪之交，横手的绝大多数家庭里都还有专门的储藏区，用来保存发酵菜蔬。

“麴”在传统日本料理中扮演的角色

许多有名的日本传统发酵食品都始于造麴。把米曲霉拌入蒸熟的米饭或其他谷物后，谷物就会释放出酶，内含的淀粉和蛋白质即会被分解。数天后，谷物结块，并开始散发出独特的香气，这就是麴。把制成的麴与其他食材混合，便能制作出在日本料理中不可或缺的小菜和调料，如腌菜、味噌、清酒、酱油等。在横手，制作味噌的过程有些与众不同，用到的麴往往是常规分量的 2~3 倍。由于麴所占比重增加，加快了黄豆的发酵进程，因此，横手出品的味噌只需要发酵一年就可食用。

“麴”在横手的历史

发酵加工谷物、蔬菜和其他食物，原本是出于生活所迫。虽说横手地区土地肥沃，天然淡水资源丰沛，但是在长达数月的冬季里无法务农。为了解决冬天食物供应短缺的问题，本地居民发明、共享食物保存技术，并代代相传，从而形成了本地独特的饮食文化。横手居民并不满足于仅仅将麴用于保存食物，还尝试用它们来制作调味料或甜味剂。然而，二战结束后，日本的饮食文化开始发生改变，从注重传统烹饪转向工业加工，以至于过去的许多食物保存技术都失传了。

近年来，本地的年轻居民开始重新发掘传统饮食加工方法，希望找回那些战前曾世代相传的知识，留给后人继续传承下去。横手市政府也为这一复兴运动的全面开展提供了支持，目前一些本地餐厅已开始举办烹饪课程、各种社区活动，以分享食品发酵工艺。这些积极的举措都有助于更多当代乃至未来的居民能够继承以“麴”为基础的横手饮食文化。