

会津若松的饮食文化

日本的传统饮食文化十分重视使用当地的时令食材，而食材会受本地气候和农业环境影响。会津的地形非常适合种植水稻和蔬菜，据说冬季的大雪和季节性温差可以提升食材的风味。但另一方面，这里被群山环绕，远离大海，过去很难获得新鲜海产品，因此，海产品干货成为了当地主要蛋白质来源。在江户时代(1603-1867)，海货会通过行驶在主要航线上的“北前船”沿着阿贺野川运往会津。

幕府藩政时代结束后，日本迅速实现了工业化，国家铁路系统的发展令食材运输愈发方便。尽管如此，在将现代饮食文化融入生活的同时，会津人民依然尊重传统美食。以下为大家介绍一些会津若松的美味佳肴。

乡土美食

会津最经典的一道美食是“こづゆ”(kozuyu)，这是一种以干贝为汤头、用盐和酱油调味的汤汁，里面加入芋头、胡萝卜、多种菌菇、白果和被称为“豆麩”的面筋小球，汤料十分丰富，几百年来一直深受人们喜爱。它通常出现在节日、婚礼等特殊场合，但当地餐馆全年都有供应。

“圆盒饭”的精致菜肴为人们带来视觉和味觉的享受。圆盒是一种用薄木板制成的圆形饭盒。过去，伐木工人到森林里工作时会上它。据说这是当地一家餐馆的创意，他们在容器里装上煮熟的蔬菜和海鲜等时令菜肴，并将其命名为圆盒饭。

“味噌田乐烧”是在小块的油炸豆腐上涂上一层赤味噌和糖混合的糊状物后烘烤而成的小吃。传统的做法是将豆腐块穿在木签上，再用明火炙烤。

“酱汁猪排饭”是一种盖浇饭，在米饭上铺一层卷心菜丝，加上一块酥脆的炸猪排，然后再淋上香浓酱汁。这道料理起源于 20 世纪早期，长久以来一直是当地人的最爱，据说每家餐馆都有自己的招牌酱汁。

会津若松美食界的相对新秀是咖喱炒面，诞生于 1950 年左右，结合了两种非常受欢迎的菜肴：日式咖喱和日式炒面，堪称价廉物美。

喜欢吃甜食的人可以尝试包裹着甜豆沙、年糕和核桃的和菓子（日本传统甜点），味道与抹茶十分契合。