

丁稚羊羹

丁稚羊羹是流行于近江八幡的一种传统甜食，也是滋贺县饮食文化财产，好几家本地和菓子屋（日式传统甜品店）都有销售。这是一种简单的小吃，把红小豆、白砂糖、小麦粉、琼脂和水一起搅拌均匀，再包在竹叶里蒸制而成。这种甜食呈紫褐色，口感软糯，味道清甜。

一般来说，高价羊羹的口感更像紧实的啫喱果冻，相比之下，丁稚羊羹里水分更多，糖分却要少一些。由于价格低廉，最初它在商铺学徒群体中大受欢迎，日文称学徒为“丁稚”，据说这种小吃的名字正是来源于此。近江八幡出身的学徒们回乡休假后，常常把家乡的丁稚羊羹当作伴手礼带回大都市。不过，关于“丁稚(detchi)”之名还有另一种解读，认为它出自发音相似的日文“でっちる”(detchiru)，意思是将原材料混合并揉捏成团。

传统上，近江八幡的丁稚羊羹只在每年秋末或冬天使用当季收获的红小豆制作，因此，这种不耐久存的甜食也只有在冬季到初春时节才能品尝。不过，如今的冷藏技术让人们一年四季都能享用丁稚羊羹的美味。