

雪国用具

这把看起来面目狰狞的大锯子，是十日町的重要文化遗产之一。它既不是用来伐木的，也不能用来分切金枪鱼，而是一把雪锯。

十日町多为湿雪，每年的平均积雪厚度达 2 米，有时一夜积雪量就超过 50 厘米。湿雪非常重，1 立方米自重压实的积雪重达 500 公斤。

如此沉重的积雪突然落下，有可能压垮房屋甚至对人员造成伤害，因此清除屋顶以及高处的积雪非常重要。上层松散的积雪可以用铲子清除，但底部压实的湿雪硬如坚冰。这时雪锯必须登场了，它可以把坚硬的积雪轻松切成易于处理的雪块，然后从房顶移除。

十日町的居民使用雪锯的历史已有好几个世纪，这是当地人代代相传的一大智慧，也是雪国生活不可缺少的工具。

片木荞麦面

听说过片木荞麦面吗？它是十日町市及其周边地区的特色美食，也是喜爱日本料理的人熟知的一种冷食荞麦面。

日本大多数地区的荞麦面都是在荞麦粉里加小麦粉做成的，因为小麦麸质可以增强荞麦粉的筋道。但十日町几乎不产小麦，19 世纪早期，一位突发奇想的做面师傅用“布海苔”（海萝，一种生长在海岸礁石上的红藻）替代小麦粉加在了荞麦面中。

在机械化织布机出现前，十日町居民几乎家家户户自己织布。传统纺织业中也会使用布海苔让织线变得更平滑、结实，因此布海苔自然唾手可得。片木荞麦面的名称和摆盘方式同样与织布有关，面条被整理成束，如同线圈一样排列在被称为“片木盒”的托盘上，这种托盘原本是用来装纽扣或线头的。

怎样吃面：

- 1.取一束面。
- 2.先蘸取面汁食用，再加入佐料。
- 3.将葱花撒进面汁中，日本黄芥末则直接抹在面条上。
- 4.吃到饱！

腌菜和煮菜

冬季造访十日町的游客有机会品尝到雪国特有的家常菜。通过这道本地代表性菜肴“腌菜”，可以了解十日町人是如何将秋季食材保存至冬季食用的。

十日町很多人家都种植一种类似茼蒿的绿叶蔬菜——野泽菜（日本芥菜），“腌菜”就是用盐腌渍的野泽菜。盐腌既能排出蔬菜内的水分，又能抑制可能导致变质的细菌生长。冬季，人们将腌菜菜叶当作小菜或零嘴；到春天快来临时，腌菜开始发酵，产生乳酸，但这并不是腐坏。人们将腌菜的盐洗掉，入锅慢炖后，野泽菜就化身为“煮菜”，在新鲜蔬菜上市前让餐桌上绿色长驻。

如今，人们总是将过咸的食物和高血压等健康问题联系在一起。但有研究表明，腌菜也许是帮助人们在雪国生存的功臣，因为盐分有助于在冬季提高体温，而煮菜中所含的糖分和乳酸具有提高免疫力的功效。

下次来访时，请一定要尝尝腌菜或煮菜。在雪地里游玩一天后，这些简单而温馨的家庭菜肴一定会让您胃口大开。

松苧神社

每年5月8日，松苧神社都会举行庆祝男孩成长的仪式。十日町的“七诣”（音同“义”）仪式已有数百年历史。每逢此时，前一年满7岁的当地男孩要从松苧山山脚的犬伏村出发，沿山路一路上行，跋涉大约3公里后到达海拔360米的山顶参拜神社。此时山上尚有积雪，登山对这个年龄的孩子来说颇具挑战性，但街坊邻居会全体出动一路相助。进神社参拜并参加完仪式后，所有人一起下山，男孩的亲眷还要为他们举办祝宴。

参加“七诣”固然是领略雪国文化的绝佳时机，其他时候的松苧山也值得一游。山顶的神社是新潟县（潟，音同“戏”）最古老的茅葺屋顶木构建筑，并已被指定为国家重要文化财产。

米粉小不点

这些小玩偶太可爱了！这种被称为“チンコロ”(chinkoro)的米粉小不点，会在隆冬时节诹访町（诹，音同“邹”）举办的集市“节季市”上贩卖。它们大多被塑造成生肖动物和花卉等形象，或是寓意吉祥的造型，或是象征冬季的风物。

米粉小不点的确切起源不明，但最晚在140多年前就已经出现在冬日集市上。在寒冷的雪季，它是当地人为贴补家用而制作出售的一种手工艺品，特别受孩子们的喜爱。米粉干燥后会产生裂纹，据说裂纹越多，新年的运势就越好。

当地居民一大早就出门排队选购中意的米粉小不点，所以想要抢到的话，请早早出发购买！