



一带一路上的宁波活化石⑤

660年前,奉化人林净因将馒头传入日本

如今,他的后人还在日本开着连锁馒头屋

故乡奉化黄贤村的村民也跃跃欲试,想在馒头上做文章

馒头,是宁波街头常见的早点,不过,可能很少有市民知道,在日本奈良汉国神社的一隅,有一座林神社,它是用来纪念宁波人林净因将馒头传入日本的,而每年4月19日,神社里还会举办馒头节。

林净因是北宋诗人林逋的第七代后裔,奉化黄贤村人。前天,记者来到黄贤村探访,在村民的口中,记者还得知,林净因第34代后裔、日本林氏馒头传人川岛英子曾来黄贤寻根。



2008年日本林氏馒头第34代传人川岛英子来黄贤村寻根。

●●● 新闻延伸

米酒、豆腐、豆瓣酱、茶叶…… 这些食物在古代 都从宁波“东渡”去日本

除了馒头外,日本还有哪些食物是从宁波“东渡”过去的?当记者询问民间文保专家杨古城时,杨老师笑了:这个问题很有意思。宁波港作为古代重要的海港之一,无论是转运还是直接东渡,传到日本、高丽的东西太多了,特别是在宁波设立市舶司之后,几乎所有日本与高丽的船舶,都把宁波作为目的地或是出发港口。

“我的观点是,日本的米酒、豆腐、豆瓣酱、酱菜、茶叶、蜂蜜、红枣、桂圆、芝麻等等,都是由随着宁波港出发的船只,带往日本的。”杨古城说,2005年,他参加访问团去日本,在日本神户著名的清酒企业——白鹤酒厂看到了一部介绍片,里面从河姆渡文化开始讲起,讲到了宁波用大米做米酒,而日本清酒发酵的原料、酿酒的设备,甚至处理大米时用的农具,都跟宁波农民一模一样,只不过,宁波的米酒度数低,发酵后蒸熟就可以了,而清酒还要再加上一系列蒸馏、加工的技术。

杨古城说,在日本,豆腐始祖是鉴真和尚,大家都知道鉴真东渡,第二次东渡失败后在宁波住了3年,“我认为,鉴真很可能是在这个时候学习了豆腐的制作。”

至于豆瓣酱和酱菜,杨古城说,南宋时期日本僧人到天童、阿育王寺拜师,有画册记载了当时僧人衣食住行的情况,以及宁波各种工具式样,有一幅图画到了厨房,从厨房窗口看进去,里面就有酱料和酱菜的罐子,而豆瓣酱和酱菜是当时宁波百姓和僧人经常食用的小菜,这些僧人回到日本后,就把酱菜、酱料带过去了。

至于茶叶,建仁寺的开山祖师明庵荣西曾在宁波生活数年,其《吃茶养生记》一书提到自己在明州的经历,他把茶文化带到日本,被尊为日本茶祖。与茶相关的还有点心,日本一种糯米做的茶点“果子”,也是宁波传过去的。

红枣、桂圆、松子这类,宁波不产,但在古代的出口清单里都有这些食物,也就是说,它们是运到宁波后,再从宁波转运出去的。

“早在南宋时期,日本还从宁波学去了水碓磨面技术,这才有粉可做馒头。”杨古城说,之前,日本市民友好观光团到余姚大隐镇下磨村观看浙东地区仅存的水碓,他们拿着从日本带来的图纸复印件一一对照,简直一模一样。而日本少数寺庙收藏的《明州碧山寺水磨样》,在1911年就被列为日本的“国宝”。

“当时日本专家村上博优说,水碓传到日本后,寺庙僧人首先享用精细加工的中国式面食和茶点,不久又传入日本宫廷和权贵之家,一直到了明治时代。不仅如此,日本人用水碓才能将茶叶砸成粉末状,产生了一种泡沫茶,这对日本的茶道也有很深远的影响。”杨古城说。

记者 王思勤 杨静雅/文

记者 崔引/摄



奉化黄贤村的馒头馆。

日本的馒头始祖,是奉化黄贤人

在奉化裘村镇西南,有一个依山傍海、风光秀丽的村庄,黄贤村。诗句“疏影横斜水清浅,暗香浮动月黄昏”的作者,北宋诗人林逋,就出生在这里。而林逋的第7代后裔林净因,将馒头传入了日本。

大诗人的后代如何能成为日本馒头的始祖?说起这段颇有传奇色彩的历史故事,黄贤村村书记林红梅滔滔不绝:

在元代的时候,日本僧人龙山德见到中国游历,林净因与他交往很密切。1350年,龙山禅师回国,林净因也坐上了东渡的船只,沿海上丝绸之路到达了日本。当时,日本人还不懂面粉发酵的方法,点心也多是一种又硬又脆的米饼,林净因参考中国馒头的手艺,加入适合日本人口味的馅料,又在馒头上描上“林”字,广为销售。林氏馒头得到了

僧侣和贵族的好评,日本天皇尝到后也大为赞赏,还赐给林净因一名宫女为妻。

林净因的馒头手艺被后代继承,还开了几家分店,后来,为躲避战乱,改姓“盐濂”。林净因的一位后代,还到中国宫廷学习点心制作技巧,学成回日本后,在东京重新开馒头店,店号为“盐濂”,还曾被授予“日本第一番本馒头所林氏盐濂”的招牌。

林氏盐濂馒头,受到了各代幕府将军的喜爱,很长一段时间都是皇室的“御用点心”。后来,林氏馒头在日逐渐流传开来,成为日本人喜爱的一种食物。

“有意思的是,当年林净因在结婚的时候,制作了大量红白两色的馒头送给宾客,作为喜庆礼物。如今,日本人在结婚或其他喜事时,还有赠送红白馒头的习俗。”林红梅说。

日本馒头传人,曾到黄贤寻根

在村书记林红梅的带领下,记者走进绿意成荫的黄贤森林公园,公园里,有一块大的石碑,上面刻着“林逋故里”四个字。林红梅告诉记者,这块石碑,是2008年日本林氏馒头第34代传人川岛英子过来寻根时,一起揭幕的。当时,川岛一行还进入东祀庙祭祖,说自己是走亲戚来了。

回忆起川岛英子来黄贤村时的场景,已退休的原黄贤村村书记林孝良还是很激动。

“上世纪80年代,川岛英子感念祖辈对日本饮食文化的贡献,特地到杭州孤山拜祭祖先林逋。当时,村里的族人获悉后就与她取得联系。1993年,川岛英子再次到杭州,我们还特地到杭州参加了净因亭落成典礼。”林孝良说,当时川岛英子带了族谱过来,他就拿自家的家谱和川岛英子的族谱进行对照,发现两者的脉络完全吻合,林净因确是林逋的后裔。

“之后,川岛英子托人带信来,邀请我去日本参

加当地纪念林净因的馒头节,我因为种种原因,没去,不过,我找人带去了黄贤村的资料和林姓家谱,还提出,邀请川岛英子来村里做客。”林孝良说,2008年10月中旬,川岛英子带着家人就过来了,还带了很多日本的馒头。村里也拿出油包、米馒头等糕点招待,“我记得,日本的馒头更类似于糕点,做得很精致,有一些是上面印着红色的‘林’字的,有一些是粉红色的,里面是豆沙馅的。这些馒头都能保存很久,这种保鲜技术我们这里没有,听川岛说,是因为一种特制的面粉。”

川岛英子回到日本后,还给林孝良寄来了一封亲笔信,大致意思是说:自己能有幸到黄贤村祭拜祖先林逋,非常感动和感谢,觉得自己跟祖辈的距离更近了。村里建设得很好,她回到日本后也时常想起黄贤的风貌和“林逋故里”的石碑。大家是同一个祖先下面的不同分支,这也是缘分,以后要加强走访联系,也欢迎到日本来交流,增进感情。

600多年老字号,曾是日本皇室专供

在日本东京定居20多年的周华,是日本宁波联谊会的成员,也是当年川岛英子一行来访时的翻译。他告诉记者,盐濂馒头是日本有着600多年历史的老字号了,曾经是皇室专供,后来传入民间。

“盐濂馒头有多种价位、款式和口味的,一般在日本各大百货商店都卖,算是一种高档的点心。礼盒装的盐濂馒头包装很精致,上面会有‘日本第一番本馒头所林氏盐濂总本家’字样,一盒要一千多日元,相当于六七十元人民币,我也经常买来送人。”周华说,每个商场的盐濂馒头柜台都会有一些记录林氏馒头历史的小册子,分发给有需要的顾客。

周华说,在京都,有条街叫做馒头街,还有一栋写字楼叫“盐濂大楼”,顶楼就是川岛英子的办公

地,除了出售盐濂馒头外,楼内还设置了茶室,以及茶道教室。在日本奈良,街头有馒头林神社碑,汉国神社里还有林神殿,专门纪念将馒头制作方法传到日本的宁波人林净因。每年4月19日,神社里还会举办馒头节,来自日本各地的点心商会捐献红白馒头,向大众免费分发。

日本林氏后人的馒头事业做得这么红火,黄贤村村民也坐不住了。林红梅说,村里很希望能借“一带一路”的东风,打出林氏馒头的招牌。目前,村里还没有形成专门的馒头产业,但家家户户都做馒头食用,而且,在黄贤森林公园里,还专门设了馒头馆和传承馆,村民一边卖馒头,一边向游客讲述宁波人成为日本馒头始祖的故事。