

旅行者

WORLD TRAVELLER MAGAZINE

2014年03月号 人民币20.00元

151



舒国治
左右逢源的旅行

穿越美国缤纷四季
从芝加哥、南加州到
西雅图的梦幻旅程

泰国素可泰
与时光相约

伊朗卡尚
老宅玫瑰香



A GALA TRIP INTO THE PAST

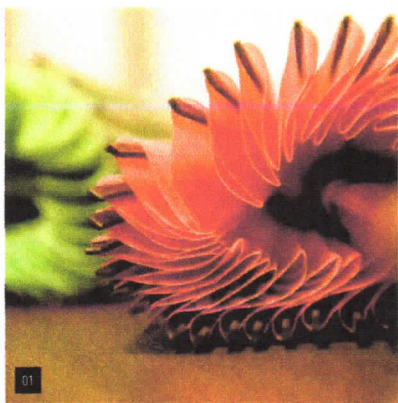
千年盛宴

五官饕餮 遇见传统一座城

ISSN 1672-5999



国内统一刊号:CN31 1930/60 邮发代号:4-756



06

体验和伞盛开

日吉屋京和伞店创业于日本江户后期，发展到现在已超过160年历史。该店的第五代店主西堀耕太郎是这个百年品牌中兴的关键人物。他在继承这家店后，除了为传统

和伞带来现代化的设计外，还把制作和伞的技术创造性地用于生产和风灯饰，也就是该店的“古都里”品牌，并在巴黎、法兰克福、纽约等家居设计展上展出，为该店赢得了国际声誉，也让这个百年品牌得以再次兴隆。游客可以在此买到一些设计感比较强的和伞和灯饰，更深入地了解伞的历史和现在。（图01、02、03）

07

叹为观止“京果子”

京果子是日本的传统点心，起源于祭祀仪式，后来发展成为日常点心。京果子在外表上会根据四季模仿各种植物造型，例如枫叶、樱花等，当然也会模仿动物造型，均非常逼真。

俵屋吉富是京都最出名的京果子老店，有超过250年历史，在该店可以观摩师傅们做京果子。用糯米粉和面粉做皮，红豆沙、抹茶做馅，通过模具制作银杏、照叶、红叶等多种类型京果子。制作完，店家还会奉上香喷喷的抹茶，让大家就着抹茶把现做的京果子吃掉，口感一流。喜欢吃甜食的人说不定会感动得流泪哦。（图04、05）

- 01. 日吉屋的京伞色彩较为艳丽。
- 02、03. 日吉屋制伞师傅在聚精会神地制伞。
- 04. 俵屋吉富京果子师傅展示京果子制作过程。
- 05. 精美的京果子也是一件艺术品。
- 06. 冈林院茶道老师点茶。
- 07. 茶道每一步骤都耐人品味。
- 08. 月真院坐禅体验。
- 09. 池坊花道师傅在教授花道。

俵屋吉富
Kyogashi

日吉屋
Wagasa

