

# 良之奈

在吉野、

遇见

传统产业  
秀丽景色



- 祈福圣地· 灵气宝地—金峯山寺
- 在酱油作坊发现古法酱油！
- 观、感、知—吉野山
- 保质期十分钟的世界～中井春风堂～
- 吉野手抄和纸—超越世界和时间的技术

## 第七期

# 祈福圣地·灵气宝地——金峯山寺

文 / 张敏

金峯山寺是日本独特的宗教“修验道”的圣地，也被誉为吉野山的象征。所谓修验道是既信奉神也信奉佛的宗教，修行之人投身于大自然中锻炼心智，已有1300年的历史。现在，金峯山寺作为女性独自旅行的首选地之一，是一个集灵气宝地、修身养性于一体的绝佳旅游圣地，广受人们青睐。那么，究竟，金峯山寺是一个什么样的宝地呢？为了一探究竟，我在金峯山寺的本尊特别开龕期间，探访该寺，向宣传负责人鹫须先生取了取经。

## ■ 祈福之地

该寺的正殿名为藏王堂，被指定为日本国宝，乃是日本第二大木造古建筑，殿内采用68根天然原木作为柱子，据说这是为了还原在山中修行修验道的场景。殿中有映山红、梨树等稀有原木柱子，置身于由这些柱子构成的空间里，仿佛有种在深山修炼修验道的神奇感觉。

据鹫须先生介绍，“该寺的开山鼻祖役行者历经修行后，眼前出现了金刚藏王权限这一拯救民众于乱世的佛，遂将其姿态刻在了樱花树上以祭拜。从此，山樱就被奉为神木，历经千年，人们将愿望寄托给樱花，在吉野不断地种植樱花树”。藏王堂境内有四棵巨大的樱花树，每到四月，灿烂盛开，令人们心驰神往。一想到这樱花美景乃是历经众人千年的祈福而换得，想必看到此景又会有一番新的感悟吧。

可以不夸张地说，金峯山寺就是人们祈福的风水宝地。

金刚藏王权限虽然展露出愤怒的表情，但是心里却是充满了慈悲。因为他们是集释迦如来、千手观音菩萨、弥勒菩萨三者为一体的佛，是历经过去、现在、未来三世为拯救人们而出现的佛，蓝色肌肤叫做“青黑”，据说在佛教中是表现慈悲之心的颜色。

金峯山寺藏王堂的本尊——金刚藏王权限是只有在佛龕开启的时期才可以一瞻尊荣的日本最大的秘佛。特别开龕期间，为了让每位参拜者都有机会与本尊近距离正面相对，该寺设置了名为“发露间”的小隔间。坐在本尊的正面，您可能会觉得他们有种盛气凌人的威严，但是实际上该佛正是用慈悲之心，引导人们走上正道，明白了这一点，静下心来拜一拜就会有不同的感受。我在本尊的面前坐下，双手合十，传达着自己的烦恼和喜悦，心里涌现出了特别的感觉。这可能是通过祈福，被金刚藏王权限保佑的温暖吧。

## ■ 朝座勤行

一年之中，特别开龕活动仅在特定的时期举办，那可是与秘佛本尊相逢的宝贵机会。虽然开龕期以外的时候无法拜佛，但也可以跟僧侣们一起祈福。此外，建议您体验一下每天早晨6点半开始的朝座勤行活动。无论宗教信仰，任何人都可以参加，我2年前第一次体验了一番。那时，殿内回荡着诵经和法螺贝的声音，仿佛在呼唤堂外的神灵一般响彻，让人感觉这真是一个充满能量的修行道场，顿时就有了神圣的心情。此外，傍晚也有勤行活动，3月至11月从17点开始，12月至2月从16点半开始。



梨树柱子



国宝仁王门大修理劝进 秘佛本尊特别公开  
2017年4月1日~2017年5月7日 (该照片由金峯山寺提供)

## ■ 金刚藏王权限 愤怒与慈悲合体的佛

藏王堂中供奉着距今1300年的秘佛本尊金刚藏王权限，这是由役行者祈求而来的。

蓝色的身躯，红发倒立，右边的手脚同时抬起，富有跃动感。第一次看到佛像的时候，想必任何人都会被那愤怒的姿态所震撼吧。这身躯和姿态正体现了拯救人们于邪恶的意旨。

下一次金刚藏王权限的特别开龕是在2017年4月1日至5月7日。此外，鹫须先生讲到，金峯山寺是一个让人不禁合掌，静下心来祈福的神圣之地。正如他所说的，即使不是在特别开龕期间，也可以在深奥的藏王堂静静地待上片刻，在自古以来充满祈福灵地的圣地，深深呼吸，吸收天地精华，为下一旅程充电。



藏王堂

金峯山寺  
<http://www.kinpusen.or.jp/>

获得更多资讯，请阅览官方主页

提到日本的味道，很多外国游客都会想到酱油。但是真正了解日本酱油制造工艺的人就不多了。这次，我走访了位于吉野町官泷的秉承古法的酱油作坊——梅谷酿造元，去探探究究。

梅谷酿造元拥有 100 年以上的酱油酿造历史，是吉野町具有代表性的百年老店之一。在第四代传人梅谷清二先生的带领下，我首先看到的是一尊用吉野杉制成的容量为 3000 升的大缸。这尊大缸由专业手艺人用吉野杉木板一块一块地拼接而成，近 100 年来一直都是用它来酿造酱油，这真是令人叹为观止。爬上梯子看看里面，哇，如此之深，再次惊叹。此外，据梅谷先生介绍，纹路紧密的吉野杉在酿造酱油的过程中非常适合将酱油麴发挥至成熟的境界。

接着，我们被领着观摩了酱油的前身——“酱油麴”



吉野杉大缸



酱油麴

的样子。爬上梯子，浓郁的酒香突然弥漫而来。眼前横亘着数个巨大的缸，里面的粘稠液体就是酱油麴。所谓“酱油麴”指的是用蒸熟的大豆和煎熟磨好的小麦混合后加入曲霉菌，经过 45 至 50 小时发酵后注入盐水的物质。利用吉野温差大的特征，在 2 至 4 月的寒冷期，进行曲霉发酵（又叫种麴），再倒入前文提到的代代相传的吉野杉大缸里，不加温，让其慢慢发酵。这叫做“天然酿造”，如此工序酿造出的酱油通常需要 1 年至 2 年的时间。此外，直到现在还保留着用深至缸底的长棒子搅动“酱油麴”，即“搅缸”这一纯手工工序。梅谷先生介绍说这才是梅谷酿造元古法酿造的精粹所在。

刚才介绍到吉野的自然环境是酿造梅谷酿造元的酱油的重要因素，除此以外，那附着在作坊中的缸、墙壁、大梁上的曲霉菌等物质也是构成酱油味道的重要元素，



搅拌酱油麴的工序——搅缸

## 在酱油作坊发现古法酱油！



文 / HEATON Thomas

(背景照片由梅谷酿造元提供)

这可以说是梅谷酿造元的最大特征。每家酿造作坊的酱油味道都有所不同，可以毫不夸张地说没有完全相同的酱油。正是传统产业才能积淀出如此厚重的引以为豪的历史，我深深地为之感动。

接下来，酿造好的酱油麴被移到布上，经过发力机械



品种多样的酱油和味增酱

的运作，几天之后就能榨取生酱油了。最后，为了杀菌并且激发出香味，将生酱油以 80 度温度加热，这叫做“入火”工序，然后再过滤装瓶，终于酱油就这样酿好了。

梅谷酿造元除了酿造酱油和味增酱外，还充分利用奈良县本地食材生产其他产品，比如采用奈良县的香鱼和鱒鱼（均是淡水鱼）生产鱼酱。与一般海鱼鱼酱相比，香味佳，盐分较少。但是生产数量十分有限，有机会的话请一定不要错过品尝哦！此外，对外国游客来说，还推荐带有果香的柚子醋。

想要来梅谷酿造元参观酱油酿造的话，只要提前联系，任何人都欢迎。梅谷先生最后说，“在这里能亲眼看到祖辈流传下来的酱油、味增酱古法酿造工艺，欢迎更多的人前来观摩，酱油麴的香味是在网络上传达不出来的，请一定来亲自闻一下。”

来吉野町的时候，欢迎探访梅谷酿造元——这个在美丽的吉野大自然中，代代相传的酱油、味增酱酿造之地。

获得更多资讯，  
请阅览官方主页  
梅谷酿造元

<http://www.umetani.jp/>



# 观感知 吉野山

吉野山作为春赏樱花、秋观红叶的圣地非常有名，自古以来就是神仙栖居的宝地，尊崇日本独特的山岳信仰，是有名的理想乡。此外，起源自山岳信仰，拥有约1300年历史的修验道文化至今还保留完好，受到外界高度评价，2004年此地被作为“纪伊山地的灵场与参拜道”的组成部分登录到了世界遗产名录。在吉野山，不仅能欣赏大自然陶冶情操，而且能够充分感受到与自然共生的日本独特的文化。

文 / 李鎬善

近铁吉野站方向



在花矢苍展望台看春天的樱花和秋天的红叶



## 叙叙樱花

### • 樱花的起源

吉野山的樱花非常有名，但是为何在山的一整面都种上樱花呢？这可是有典故的，大约1300年前，被称为修验道鼻祖的役小角（又称役行者）进入奈良县南部的山上岳这一山中修炼，经过一千日的刻苦修行，出现了能够依靠法力将恶魔制服的金刚藏王权限的身影，该佛能够拯救民众于混沌，遂役小角将其身姿刻在樱花树上，供奉在山上岳和吉野山（金峯山寺）中。然后，随着修验道的盛行，越来越多的香客前去金峯山寺参拜供奉在其中的藏王权限，因为樱花树上刻有藏王权限，所以这里的樱花树也被当做神木，人们将愿望寄托到樱花上而不断地在山上种植。

如此一来，吉野山的樱花不仅是为了赏樱而种，也作为一种信仰和祈福的象征，至今被人们所珍视。

### • 花供会式（花供忏法会）

这是将神木山樱绽放的喜讯汇报给金峯山寺的本尊藏王权限的法事，是吉野山春天最为盛大的仪式活动。

拥有1000年的历史，每年在4月10日至12日举行。侍从们（古时权贵人的侍奉）排着浩浩荡荡的队伍，呐喊声响彻山林，向世界宣告樱花的盛开。场面震撼，不容错过。



宣告樱花盛开的侍从们



山伏的队伍

# 保质期十分钟的世界

~中井春风堂~



透明的葛粉

在日本有种食材被作为年糕和日式糕点，感冒时还会被用来暖身，颇为贴近人们的生活，那就是葛。然而，大家有没有吃过真正的葛呢？

吉野山，有一种只有在当地才能吃到的葛糕点。那就是利用从葛根中提取的淀粉做成的“葛糕”和“葛粉”。保质期竟然只有10分钟！原因在于其使用的材料。为了品尝纯粹的葛的滋味，仅用“葛淀粉”和“水”两种材料。但是，葛淀粉和冷水并不相容，所以要用热水使葛淀粉交融到水中，在二者交融的瞬间形成透明的葛粉，然而待热水冷却后又变成了白浊色的葛水混合物。由此，在水还没有凉的那十分钟就是品尝葛糕和葛粉的最佳时机，因此也就成为了保质期短的原因。

葛糕与葛粉相比，含有更多的水，口感绵软，但是并不粘牙，非常易于咀嚼。葛粉切成粗面的宽度，有嚼劲，无论是葛糕还是葛粉都微微透出葛的香气。

在这里，手工艺人中井先生为我们客人直接展示了葛糕和葛粉的制作过程，并且详细地解说了关于葛的知识。

想要品尝日本的葛，想要在昙花一现间观赏那晶莹剔透的美丽，想要领略手工艺人的精湛技巧，请一定要来这里看一看哦。并且跟周围的人骄傲地说“我吃过吉野本葛哦”。

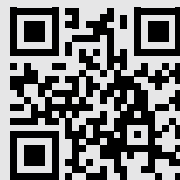
## 小知识

**葛淀粉**  
即葛根的淀粉。葛根本身是苦的，碾碎后，经过多次晾晒，提取出的物质即葛淀粉。在吉野，通过“吉野晒”这一工序制作葛粉。100公斤的葛根仅能提取大约6至7公斤的葛淀粉。

**吉野本葛与吉野葛有何区别？**

“吉野本葛”指的是100%葛淀粉，“吉野葛”指的是混杂了其他淀粉的葛淀粉。

中井春风堂  
营业时间：10：00 - 17：00  
(最终点餐：16：30前)  
休息日：周三  
(冬天只在周六日营业)  
主页：<http://nakasyun.com/>  
(仅日文)



下千株的樱花  
(吉野町提供)



下千株的红叶

## • 吉野山的樱花与红叶

在这里可以一眼看尽无数樱花的姿容，这一盛景被称为“吉野山千株樱”。到了樱花开放的季节，从吉野站下车后，映入眼帘的是斜坡的“下千株”，然后朝着山顶的方向，依次是“中千株”、“上千株”、“奥千株”依次绽放，整座山林被樱花尽染得无比美丽。

到了秋天，与樱花绽放的顺序正相反，先从“奥千株”开始绿叶变红，然后按照“上千株”、“中千株”、“下千株”的顺序，鲜艳的红叶将山林包裹得格外绚丽。



上千株

花矢苍展望台

高城山展望台



奥千株

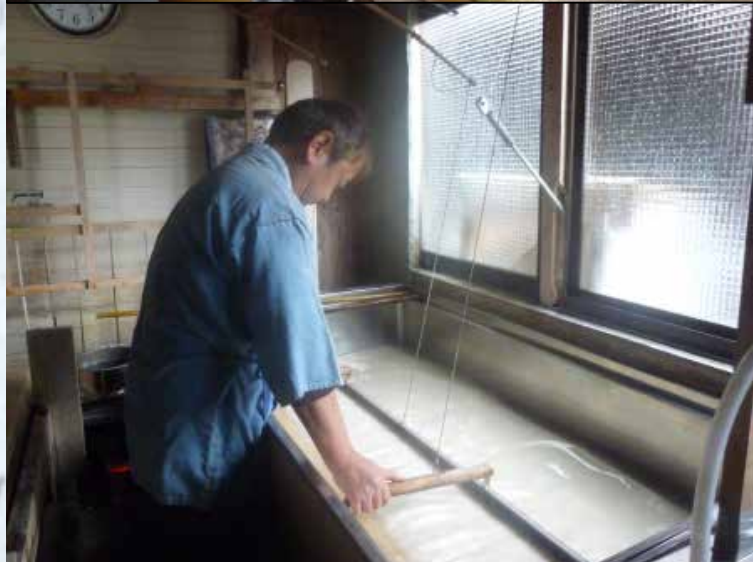


中千株的樱花



高城山展望台沿途的红叶

# 吉野手抄和纸 超越世界和时间的技术



说到和纸，很多人脑海中都会浮现出日本传统纸张的样子。但是，你知道吉野手抄和纸是什么吗？

## ■吉野手抄和纸 1300 年的历史

吉野手抄和纸，据说起源于大海人皇子将养蚕法以及和纸制法传授给吉野百姓之时。这一传统和技术历经1300多年，被吉野这片土地很好地传承了下来。明治时代初期，吉野约有200家从事手抄和纸的作坊，然而由于需求减少，现在只剩下6家。这次，我走访了福西和纸本铺，一家从江户时代就从事手抄和纸制造的作坊，第六代传人福西正行先生为我们介绍了吉野手抄和纸的传统工艺。

## ■传统的和纸制造

爬上山坡，慢慢地走近工厂时，

就会看到一张张手工制作后的和纸在风干的景象。这叫做“天日干”，是将湿纸干燥的过程，工序将在后文继续介绍。那一张张白皙的和纸在光的反射下，远远望去非常耀眼。

据福西先生介绍，在12月至2月的寒冷时节，在冷水的作用下，纸张原材料雁皮纤维与浆糊会保持良好的密合度，所以这一期间是造纸的最佳时期，特别适合制作吉野高级和纸“木炭煮宇陀纸”（一种用于修复国宝的纸张）。

走进工厂，可以看见福西先生手抄和纸的场景。将箕桁（用竹篾、萱草编制的草席子装上横梁的工具）放到混有雁皮的水中，手握箕桁从下面平行捞起，这时水分从缝隙中滤过，雁皮、浆糊和白土混合的物质保留在

箕桁上，将这些湿纸一张张地仔细重叠，这种工艺被称为“积存抄制”。福西先生说，想要熟练掌握该工艺需要长年的积累。正如葛饰北斋临终前所说的“天再赐我五年寿命，便成真正之画家”，学习手抄和纸技术与绘画有着异曲同工之处，那就是永无止境。

接下来，我们观摩了手抄作业前的“打解”工序，和纸的原材料雁皮经泡水、风干、煮制等步骤形成雁皮纤维（又称为纸素），将之在石头上反复敲打，使纤维分离。工坊里响彻着石头和木棒碰撞的声音，颇有韵律。将经过敲打的纸素捧在手上，可以发现雁皮的纤维细腻地融合在一起，充满了黏性。



p6  
左上 “打解”作业的样子 右上 混合纸的原材料  
左下 手抄作业的样子 右下 将湿纸叠放的样子

p7  
左上 天日干 右上 木灰煮宇陀纸 木灰煮宇陀纸  
右下 各种颜色的草木染和纸 右下 杉皮和纸

### ■ 享誉世界 吉野独有的和纸：

#### “木炭煮宇陀纸”

像这样，按照制作纸素、抄纸、风干的顺序就制作出了吉野独有的和纸“木炭煮宇陀纸”。其工艺特色是，煮制雁皮时采用不添加药物的木灰汁，使用白土，并且手工分解雁皮纤维，这样做出来的和纸强韧而不易破，且常年不易变色。说保存千年也不为过，这种被称为最高峰的纸，作为文化财产的修复工具，不仅在日本国内，而且就连美国的波士顿美术馆、英国的大英博物馆、法国的卢浮宫美术馆、吉美国立亚洲艺术博物馆等国外著名博物馆的专家也赞不绝口，纷纷到访求购。

当我了解到，吉野的和纸及其工艺已经跨出吉野，起着支撑世界美术的重要作用之时，不禁赞叹它的伟大。

### ■ 和纸工艺传承不息

福西先生讲到，和纸制作的关键是原材料和工具。吉野和纸工艺能够得以传承，凭借的不仅仅是像福西先生这样的和纸手艺人的坚持和努力，也印证了守护造纸原材料和工具的一代代人所付出的心血。可以说，吉野手抄和纸正是人类技术和大自然完美结合的产物。

此外，福西先生还被日本政府认证为“表具用手抄和纸（宇陀纸）”

的传人（非物质文化遗产保护技术者）。

为了进一步保护和纸工艺，福西先生为奈良县内的学生以及海外参观者开设了体验讲座，以期传和纸工艺能够继续传到未来。

福西先生最后说道“希望更多的人了解和纸的魅力，希望更多的人使用和纸”。在时间和空间发现吉野手抄和纸的美和深邃，亲自体验手抄和纸的乐趣，这里永远欢迎您的到访。

(※ 福西和纸本铺可接待 10 人以上的团体体验。需提前预约。详情请参考主页)



福西和纸本铺

<http://www.fukunishiwashihonpo.com/>

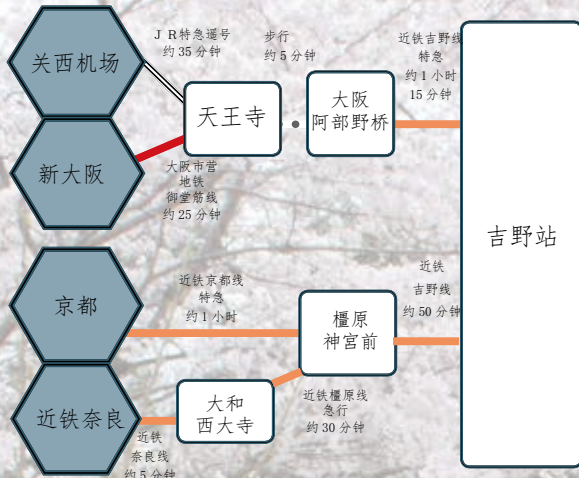
AUSTRY Jeanne

# 《奈之良》第7期：吉野町

本期采访地

## 交通路线

电车



自驾

从关西机场出发约1小时30分钟  
从大阪市内出发约1小时30分钟

从大阪市内出发

- 西名阪机动车道 经由郡山枢纽→京奈和机动车道 橿原北→24号国道经由橿原→169号国道（约1小时30分钟）
- 阪和机动车道“美原立交桥”→南阪奈道路葛城枢纽→165号国道（高田分路），经由橿原→169号国道（约1小时）

①金峯山寺

②梅谷醸造元

③中井春风堂

④福西和紙本舗

扩大图

旧国栖小学

169

39

37

370

16

262

P.2 金峯山寺、吉野山 : ①金峯山寺

P.3 梅谷醸造元 : ②梅谷醸造元

P.4-5 吉野山 : ③中井春风堂

P.6-7 福西和紙本舗 : ④福西和紙本舗

No. 国道

No. 一般道

电车

缆车

## 何为《奈之良》

大家好！

我们是奈良县国际课的国际交流员，主要从事国际交流和观光宣传活动，为促进奈良县与海外交流贡献着绵薄之力。

《奈之良》，字如其意，“奈良的好地方”。在外国人的眼中，奈良县有什么样的独特魅力呢？我们取材、撰写奈良县趣事乐闻，旨在将我们眼中的奈良魅力展现给海外游客。若能够激发您对奈良的兴趣，或成为您感受奈良魅力的契机，我们将不胜荣幸。

## 编后语

谨向为本次采访提供特别帮助的以下单位表示鸣谢。  
梅谷醸造元、金峯山寺、中井春风堂、福西和紙本舗、吉野町役场

《奈之良》  
发行方：奈良县知事办公室 国际课  
发行日期：2017年3月  
若对本刊有任何意见或疑问，敬请联系以下单位  
〒630-8501 奈良市登大路町30 奈良县知事办公室国际课  
TEL：0742-27-8477  
FAX：0742-22-1260

