

文／陳燕銀 社團法人台灣休閒農漁業文化創意協會 理事長 攝影／黃雪嬌

乘著文化與人情味的雙翼 源自農村的伴手禮〈下〉



這樣的麵線伴手禮在日本是搬家專用
的，收到這個就知道有人搬進來了



特殊的豆腐也能當伴手禮



印有當地出沒動物腳印的巧克力伴手禮

記得30多年前，我在東京讀大學時，在池袋附近租了一間小公寓，半工半讀。每日天未亮便出門，直到天黑了才進門，倒頭就睡。雖然在那棟公寓住了2、3年，卻一直是獨來獨往的都市遊俠，自己摸黑進出，很少見到人。

綁著彩帶的麵線

有一天外面下著雪，我到了門口，正要把風衣上的雪拍抖掉時，突然看見玄關的地上放著一袋東西，拿起來看，裡面是包裝得很漂亮、繫上一圈粉紅彩帶的2小束細麵線和一張精緻的卡片。卡片裡面寫著：「我是樓上新搬來的鄰居，3樓302室的藤原妙子，特地向您拜訪，今後請多多指教。」

卡片我看得懂，但是為何放2小束麵線？那時的2把麵線以今天的物價來算也不過

新台幣20元而已，不知有甚麼特殊的意義？因此，第二天大清早我一到了學校就馬上問日本的同學：「我收到這樣的禮

物，裡面放兩把麵條代表什麼意思？」同學說：「麵，日文不是唸そば嗎？旁邊也是唸そば啊！意思是我搬到你旁邊來當鄰居了！早年人們為了敦親睦鄰，搬新家的人都會煮一鍋麵線或麵條請大家吃。現在也許大家都忙，時間不容易碰在一起，年輕人大概就是用2束麵線代替煮碗麵來請你吃吧！」

因為日本人很重視禮尚往來，所以我趕快接著問：「那我收到後，要怎麼辦呢？」同學們笑著告訴我：「沒關係！下次碰到她時，記得用她的名字跟她打招呼，她就心領了！」這使我想起以前台灣鄉下「入新厝」，搬新家時，不也是要搓個湯圓，請新的左鄰右舍們來嚐嚐嗎？除了代表圓滿，湯圓紅紅的、甜甜的，還帶著期待今後大家和睦相處的意味。只是現在都會人這些習俗都漸漸沒有了，只有鄉下仍然保有著。

人際關係的圓滿

我倒覺得像日本這樣，一份小小的禮物，雖然禮輕，情意卻重，為現代人的人際關係增添了不錯的潤滑劑，還是值得大家推廣的。不僅有台灣用湯圓代表大家圓滿，在日本有大大小小的丸子，從桃太郎的故事開始，桃太郎要去打惡魔，那位老太婆就給他準備大大小小的丸子為他送行。另外還有



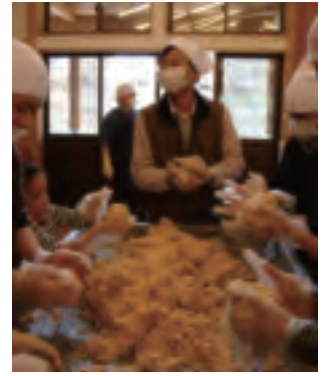
山地的小野菜拌成味噌罐，就是頂級的伴手禮了



我們從台灣帶去的水果月曆，在日本成了最好的伴手禮



這些人去鄉村的目的是要自行製造味噌伴手禮



自己參與製作的伴手禮更具信賴與分享的意義



「老祖母親手做的」是最佳的伴手禮



原汁原味的鄉村美食



八十多歲老祖母的手藝快失傳了

「笹だんご」，笹的讀法是「ささ」，就是一種用竹葉包得像糖果一樣、甜甜的零嘴。我們是用竹葉包成三角形的粽子，而他們是包得像糖果一樣，很可愛，用來給小孩們慶祝兒童節的，不知道我們台灣除了母親節送蛋糕、情人節吃巧克力外，有沒有準備什麼特別的食物給兒童，慶祝這個屬於他們的節日？

每年我們的日本團到日本去的時候，我

都會向團員們解釋，例如：這家民宿的老祖母，今天為甚麼用糯米紅豆飯，日文叫做「せきはん」，赤飯；如果他們出了這道菜，就知道他們待會兒一定是要慶祝甚麼喜事。因為日本人只有在辦喜事時才會出現這道菜，就像我們的紅龜粿一



現場看人做，更增加購買慾



烤魚對日本人來說也是個很好的伴手禮



展示健康的稻穗來賣「米的伴手禮」



路過看到這些栗子，我們問主人可以賣給我們一些嗎？



日本人慶祝兒童節專用的糖果型甜粽



多可愛和喜悅感的伴手禮啊



魚的伴手禮



丸子



能吃也能觀賞



各種口味的串燒丸子



掛在天花板讓其自然發酵的味噌

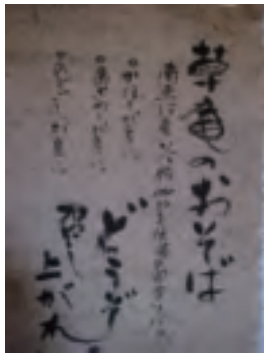


日本傳統過年時要吃烤麻糬，相當於中國人的圍爐

樣，日本也是，他們用糯米和紅豆製作這種料理，但不加糖，是淡的，稱做赤飯。

另外還有一種，就是日本人會用一條很大的「赤鯿」，日本話「おめれたい」，有恭喜、恭賀的意思。而這條魚就叫「たい」，

是一種紅色的鯿魚，用在各種慶祝、喜事上，用來慶祝、祝賀人家，因此任何大大小小的宴會絕對少不了牠，這種魚在台灣是很貴的。可見中日兩國文化在鄉村習俗這方面，用食物來表達祝福、祝賀和慰問的方式



很有氣質的麵產品說明書



吃了會心情愉快的鱈魚燒



日本近年最暢銷的一本書



丸子不但好吃，還含有慶祝的意思



用竹葉包成像糖果一樣的伴手禮



用最新鮮的赤鱒來辦喜慶時，頭尾要留下以示高貴及慶祝

國的老子有言：「治大國如烹小鮮」，不是有異曲同工之妙嗎？



多有雷同之處，更可貴的是，這些文化中還帶著濃厚的人情味。

中日文化的奧妙

日本很喜歡用這句有名的古諺：「有錢人擅長於煎魚，窮人倒很會烤麻糬！」來教育子孫或鄰居，不知各位讀者想得出其中的奧妙嗎？絕對不是向字面一樣，以為有錢人才買得起魚吃那麼簡單。其實他們在談的是：有錢人的特性是謀定而後動，煎魚的要領是油鍋都熱了才下鍋，耐心地等一面熟了，才用鏟子翻過另一面，否則多翻幾下，整條魚就散成魚鬆了；而用炭火烤麻糬則是每隔一、二秒就要不斷地翻轉，不管有沒有「膨」起來，還很符合「窮忙」的景況呢！中

最
完
整

全
新
的
唯
一
農
藥
書
籍

實用農藥

定價：2200元

作者：廖龍盛

全新修訂八版，

超過100萬字，

共1350頁



主要内容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共50餘大類，530多種農藥。



豐年社

台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社

郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31

傳真：02-83695591