

ミニデイ【おとこの台所 桜新町だより】

発行責任者 桜新町広報：柏木君夫、岡元正史

今回はお酒の話です。

まだ陽が高いうちに酒を呑もうと思ったら、身近にあるのが蕎麦屋。

江戸の昔には、早くから酒が呑めるのは、仕事を早く終わらせることができる有能な人の証、ということで粋な行為とされていたそうです。

蕎麦が茹で上がるのを待つ間に、肴をつついて一杯呑むのが江戸っ子の粋な慣わしだそうです。

あの文豪の池波正太郎は、「蕎麦前なくして蕎麦屋無し」と、言っています。江戸っ子は蕎麦前にちびちび呑んで楽しみつつも、ほどほどで切り上げて、メのそばをゾゾッと楽しまなきゃいけないようです。

蕎麦を肴に酒を呑むのではなく、蕎麦屋ならではの肴とお酒を楽しんだ後に蕎麦でメするというのが蕎麦屋酒です。



蕎麦屋酒の肴としてユニークなのが、聞き慣れない「ぬき」・・・天麩羅蕎麦や鴨南蛮の様な具が載った蕎麦の蕎麦抜きです。常連さんでないと注文できない裏メニューで「天ぬき」や「鴨ぬき」という風に注文すると、熱々のそばつゆの中にサクサク衣の海老天や旨味が詰まった鴨肉が出てくるそうです。蕎麦が伸びる心配をすることなく、酒の肴にそばつゆに浸かった天ぷらを楽しみ、残った具と汁に蕎麦を足してもらってメる、というのが最高に粋な呑み方だそうです。

居酒屋と違ってつまみがシンプルで種類も少ない蕎麦屋は、お酒そのものの美味しさで勝負するしかないのが、老舗蕎麦屋では、亭主が厳選した美味しいお酒を置いている処が多いそうです。

粋な蕎麦前が楽しめる蕎麦屋を見つけて、粋な蕎麦屋酒を楽しんでは如何でしょうか？

コロナ禍は未だ収まらず、残念ながら3月も休会です。

暖冬の影響でしょうか、今年は桜の開花が早く、今の予想では3月15日頃には開花宣言が出そうです。満開は22-3日でしょうか？

去年できなかった花見会ができるのが好いのですが・・・

