

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

◎ 歓迎！お二人が新たに入会されました。コロナ禍のなか、嬉しいことです。

- ・佐藤 一八（さとう かずや）様。
- ・長島 清（ながしま きよし）様。

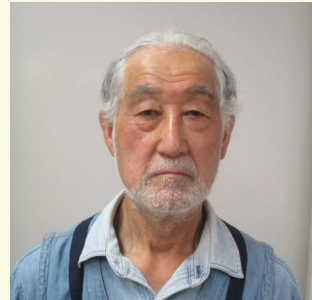
◎ 「町中華」は、美味しい。安い。気楽で、楽しい。

「本格中華料理店」

家族や友人達と一緒に行くことが多い「本格中華」。
円卓を囲んで、コース料理やアラカルトを楽しむ。
大皿で配膳されて、コロナ禍の昨今は接客係りが小皿に
取り分けてくれることが多い。
酒は、台湾ビール、青島ビール、北京ビールや、紹興酒、
白酒など。最近は、中国ワインも。
干杯（乾杯）！

「町中華」

最近、話題の町中華。家の近くにあり、大衆的で、美味
くて、手頃な値段で、昭和の風情がなぜか懐かしい。
ぷらっと一人か、せいぜい二人くらいで行くことが多い。
店に入ると、まず「ビール」と、すぐに出てくる「メンマ」と、蒸すのに多少の時
間が掛かる「焼売」を注文する。
ビールで喉を潤しながら、ゆるゆると次に注文する料理を考える。
品書きには、カレーライス、カツ丼、親子丼、オムライス、豚肉の生姜焼き、冷や
奴、もろぎゅう、お新香など、もはや中華料理とは言えず、なんでもありだ。
酒も、ビールから酎ハイ、ホッピー、ウィスキーハイボール、さらに日本酒まで。
町中華の始まりは、横浜税関職員だった尾崎貫一が横浜中華街の活況をみて、19
10年、浅草に支那広東料理店「来々軒」を開店。メニューは、焼売、雲吞、中国
式の中華そばの三つ。塩味の中華そばは日本人の口に合わず、醤油味に変えて今の
「ラーメン」が誕生。その後、中華丼、天津飯、麻婆飯などが次々と生まれた。
全国の「うどん店」と「日本蕎麦屋」を合わせると、3万4千軒。
「寿司屋」も、3万4千軒である。
「本格中華」と、圧倒的に多い「町中華」の合計は、6万軒だという。



5月の定例会 参加者は、5日（木）は16名、13日（金）は16名でした。
6月の定例会 2日（木）、10日（金）。23日（木）は遠足。お楽しみに。