

L-KS 8pt/14pt + R-KS 8pt 字間ツメ

その昔、武士と通人は「もり」、町人は「かけ」を好み、百姓は「鰯鮓」と定まっていたという話があります。

蕎麦の味は「もり」にあり、種物食うべからずという位のものとされているなどと通人はいっています。この「もり」の水が切れるか切れないかというちょっとした間は、蕎麦の一番旨いものとされているのであります。水気が多く残っていてもいけないし、またもそもそにのびてしまっではなおさらいけないもので、旨いという時は水気を切ったその時であります。

蕎麦は硬い方がよいなどと通人のような「キザ」なことをいって、生蕎麦を食って喜んでいる人もあるというから、人はさまざまであります。

L-KS 7.5pt/13pt + R-KS 7.5pt 字間ツメ

専門家にいわせると、「もり」は蒸籠の四隅に盛って平らにならして出すのは本当であるといっています。そうすると箸でつまんでするすといつまでも続いて立って食わねばならないようなことになって、これがよいとされているのでありますが、面倒といった風に真中へ盛り上げて四方に広げるものですから、引いても引いても蕎麦が固まり続いて、顔を横にして食い切ったり箸ではさみ切ったりすることになります。これは蕎麦屋の職人が悪いからであります、これなども主人の心得一つであります。また素人で通ぶって「どうも蕎麦は箸ではさんで千切れるようなのはいけない、するするつながつて来る方がよい」などという人があるので、段々蕎麦も悪くなり、また職人も不真面目になってごまかしものを作ったり支那蕎麦を拵えたり、時には蕎麦か鰯鮓の見分けのつかぬものを作るようになるのであります。

M-KS 10pt/16pt

蕎麦の食べ方は、箸ではさんで尻の方を一寸三分ばかり汁へつけて、箸の方から口へ入れ、一度汁のつかないままで、口でしめしてから本当の蕎麦の味と香気を味わいて後、静かに汁のついている方を吸い込んで煮出汁の味が分るものであります。

L-KS 7pt/13pt

しかし近來大衆は、蕎麦の味を本位にする人が少なくなつて、ごたごたしたものを好むようになったようであります。次に蕎麦の味について二、三の方々の説を略記して御参考にご供してみましよう。

L-KS 22pt + L-KS 8pt/14pt + R-KS 8pt

早い頃はこの「花巻」を頼んで薬味をくれるという人は、まあ千人に一人だったが、この節は「花巻」を食う客も少ないが、十人に八人までは薬味をくれというので、私の家でも最初は頑張って薬味はつけて出さなかつたのですが、つけなければきつと「くれ」といわれるので面倒臭いから今ではつけて出していないが、時にはこの薬味をばつちりとも使わずに帰る客があります。こんな客を見ると「まだ東京にも粋な人がいるなア」となつかしく思うことがありますが、と話していました。

M-KS 10pt + 20pt

R-KS 8pt/14pt 字間ツメ

村井政善

蕎麦の味と食い方問題

著者は、時々宅に取り寄せて食べることもありませんが、これは第一まずい。蕎麦屋に行つて食べるような味はしないので、食べ方研究のためなどと口実をもうけて出かけることも多いが、近來蕎麦屋へ行つてもまずいことが多い。第一椅子に腰をかけて靴のままで蕎麦を味わうというのですから、旨かう筈はない。また端で食べている人々を見ても如何にスピード時代とはいいいながら、「かけ」を食べているのか「もり」を食べているのか分らないようで、「もり」を食べるに、その汁へ蕎麦を浸け込んで食べている人が多い。丁度「かけ」の冷ましたものを食べているようであります。これは蕎麦の味などの知ることがない、ただ醤油の辛味と薬味の味を減ずることと、多く食べて満腹するに過ぎないのである。停車場のプラットホームや特殊の料理は別として、本当の蕎麦を味わうには、やはり畳の上で静かに座して食べる方が真の味があります。

L-KS 7pt/13pt 字間ツメ

近來椅子に腰をかけて蕎麦を食べている客の大半は、蕎麦を食べることを知らぬ人が多い。稀に真面目に食べている客もあるが、実際は知らぬのである。前にも述べたごとく、ざぶざぶと汁をみんな猪口に入れ、それへ葱も大根もごたごたに打ち込んで蕎麦を入れると、その猪口の中を箸でこね廻し、そのままかき込むといった風で、甚だしい客になると、この家は馬鹿に「ケチ」で汁が少ないなどと小言をいいながら、すまないが少し汁の代りをくれなどといっていることも見受けます。こんなことであるから旨い蕎麦も食べられぬし、また蕎麦屋泣かせにもなる。であるから、こんな客の多い家では、蕎麦も汁もまずいが盛り沢山であります。

M-KS 14pt

通人は「花巻」を好みます。

ある蕎麦屋の主人の話であります、汁物では「天ぷら蕎麦」は大衆向きのものですが、あまりいいものではありません。どつちかといえば素人だましの代物で、通人は「花巻」を好みます。それは、良い蕎麦で良い汁で、それに良い海苔をばらつとかけるから香気も良いし味も良いのです。これはこの海苔が千金の値打ちなのになぜ「薬味をつけないか」と文句をいう客があります。馬鹿だなアと思うこともあります、お客だから出します。すると葱を海苔の上からばらばらとかけます。これを見ると、アアもうおしまいですよ。

R-KS 22pt + R-KS 8pt/14pt

早

い頃はこの「花巻」を頼んで薬味をくれるという人は、まあ千人に一人だった