

骨 湯

いま、こんなことしている人って、あまりいないんじゃないでしょうか？ 何がって『骨湯』ですけどね。その前に、知っていませんよね。『骨湯』(コツユ)っていいいます。

焼き魚や煮魚を食べ終わった後に、そのまま皿に熱湯をかけまわして、そのお皿から直に飲むか、深めの小鉢に移してから熱湯をかける方法とがあります。

焼き魚の場合は、醤油を少したらしして熱湯。煮魚の場合は、煮汁を少し足して熱湯。そうして箸で頭や骨を押し、骨や食べきれなかった身の断片からウマイ出汁が出てくるのです。

まあ、コツなんてものはツユほどもないものなので、料理ではないのですが、旨いのですよ、これが。そのままの皿でヤルと多少マナーが悪いようにも見えますが、そんなことはありません。皿を舐めるわけではなく、すするので、昔から食べ物を大切にする習慣の中で、食べ終わりをめる大切な儀式でした。昔はご飯一粒でさえ残さず食べたもの。時代が変わったのですね。

私などは終戦後 9 年にして、復興期のなかで育った世代ですので、身についてしまっているのです。ですから、これをするとか何か良いことをしたような気になるのです。なんかホッと安心するよね。でも、骨や頭の部分からの出汁って、とても旨いので、身体もホッとするんです。



写真はクチボソカレイですので、表側をだすと頭が逆の右側になります。ご存知ですよ、例の見分け方の方法って。お腹の側を手前にした場合、頭の位置が『左ヒラメ の 右カレイ』となります。ですが日本の魚に限るんだそうです。外国産では左カレイもあるみたいです。そこで間違いない見分け方は、顔が獰猛で歯がゴツイのがヒラメ、口が小さくオチヨボで歯が小さいのがカレイなんです。他の魚をガブッと捕食するのがヒラメ、海底の虫みたいなのを食べているのがカレイらしいんです。やはり、高い魚を食べてるヒラメの方が高級なんですね。

それでかぁ、うちで食べるのはカレイばっか！当たり前ですよ、
いつも百円食材なんだもの (´)=3