

出石皿荞麦面

出石“皿荞麦面”，即用小碟子盛的荞麦面，是出石的经典美食。小镇有近 50 家可提供美味荞麦面的餐馆。相较于其他荞麦面，出石荞麦面的不同之处在于吃面的方式。一般荞麦面只用一只盘子装盘，但出石荞麦面会用到许多小碟子，通常点一份会有 5 碟面端上。正是当地这种独特吃法，才能边拍照边乐享其中。荞麦面先煮熟，然后用凉水冲，令其更加筋道。该料理传统吃法并不是作为正餐，而是当作正餐间隙的小吃，所以用小碟盛装。入店用餐，一般需要先告诉店家吃几碟，然后再下单，荞麦面端来后，添加各种调味料，直接蘸着日式酱油露享用。

出石皿荞麦面的起源可追溯至江户时代（1603-1867）。1706 年，正值出石藩松平藩主与信州上田藩（现今长野县）仙石藩主互换领地之际，有位荞麦面师傅追随仙石藩主迁居至出石。此后，随着信州荞麦面技术与出石荞麦面风格相融，逐渐形成了当今出石皿荞麦面所呈现的样态。江户时代末期，出现了小吃摊将荞麦面放在“手盐碟”（一种装盐或泡菜的小碟子）里端给客人的形式。之后，出石烧日渐兴盛，荞麦面开始改盛到出石烧的小白碟里。如今的出石皿荞麦面正式确立是在 20 世纪 40 年代，此后，主打该料理的专业餐厅更是如雨后春笋般地涌现。

现在，与荞麦面一起端至席上的基本调味料有葱、山葵、山药泥、生鸡蛋。出石皿荞麦面一般为 5 碟，如若不够，则可多点几碟。品尝过荞麦面后，要以荞麦面汤收尾。店家会将煮荞麦面用的面汤，端到客人面前，客人需将面汤倒入剩下的日式酱油露杯子里，再一饮而尽，这就是最地道的收尾。当地流传着一句话，如果吃完叠起的碟子和筷子的长度一样高，就称得上是好汉。