

坂本荞麦面

数百年来，坂本町作为通往延历寺和日吉大社的门户而繁荣兴旺。本地区也以众多小寺和保存完好的古老小街区而闻名。商店街上古朴的传统木造“町屋”（商人或工匠的住宅）鳞次栉比，餐厅里提供各种本地特色料理，其中之一就是荞麦面。

这里的荞麦面跟寺庙一样历史悠久。自古以来，它就是延历寺的佛教僧侣素餐里的主食，特别是断食等苦修后能有这样一餐尤为珍贵。在荞麦面制作技术成熟之前，人们只是简单地在荞麦粉中加入热水搅拌食用。江户时代(1603-1867)，延历寺的僧侣开始制作传统荞麦面，坂本町也因此闻名。即使在今天，人们在寺庙节庆场合也会吃坂本荞麦面。

坂本荞麦面的种类很多，无论冷面或热面，餐厅都坚持选用当地食材，并按照传统食谱烹制。面条既可搭配琵琶湖出产的湖鲜，也可像僧侣吃的“精进料理”（素餐）一样，只配蔬菜。

“鹤喜荞麦面”是坂本第一家荞麦面店，由一名曾在延历寺做饭的僧人于 1716 年创立。它不但接待本地僧侣，还首开先河地同时接待造访延历寺、日吉大社、西教寺等地的朝圣者和游客，确立了坂本荞麦面的良好声誉。今天的鹤喜荞麦面仍然在为延历寺等坂本町各处的僧侣提供服务。餐厅为传统的二层木构建筑，装饰阳台的栏杆上点缀着许多鹤型木板雕刻。这座建筑已经有 130 年历史，从天津市中心迁来后便取代了以前的店面，由于外观保存完好，已成为国家登录物质文化财产。