

鮎の試食時代

北大路魯山人

青空文庫

あゆがうまいという話は、味覚にあこがれを持ちながら、自由に食うことのできない貧乏書生などにとっては、絶えざる憧^{しょうけ}憬^いの的である。わたしも青年の頃、ご多分に漏^もれず、あゆを心ゆくまで食いたいと夢にまでみた時代があつた。この夢を實現したのは二十四、五歳のころであつたろうか。もちろんそれまでにあゆを全く口にしなかつたわけではない。だが、あゆ通の喜ぶ上等のあゆによつて、あゆの美味をテストするという意気込みで食つたのは、その時が初めてであつた。わたしは日光の大谷川^{だいやがわ}のあゆをねらっていた。おそらく大谷川のあゆがうまいということはいつとはなしに聞いていたのだらう。わざわざ日光までなければ

しの金を懷ふところにして出かけて行つたのである。

その時の価がなんでも一尾五、六十錢ぐらいであつたと記憶している。それを二尾ばかり食つてみた。あゆは新鮮だし、色つやもよく、容姿も優れていて確かに一等級のものであつたらしい。が、この時の偽らざる感じをいえば、うまいうまいとひとはいうが、なんだってこんなものが本当にそんなに美味なのかしら、というのが本音で、当時青年のわたしの味覚にはどうしてもしつくり得心がいかなかった。そうしてこの時以来、あゆの味はいよいよ真剣な宿題として残されたのである。

その後しばらくしてうまいと思つて食つたのは、京都の保津川ほづがわのほとりにおいてであつた。洛西嵐山の渡月橋とげつきようを渡つて、山の

裾を七、八丁登ると、そこに嵐山温泉というのがある。ここで食ったあゆこそはなるほど得心がいった。まったくうまいと思つて食つた。いつのころかはつきり憶えぬが、なんでも好況時代の絶頂に達したところででもあつたろうか。ここのあゆは一尾五円を通常の値段としていたそうだ。

織物で京都屈指の名家たる今出川堀川の北川の主人某が、かつてわたしに向かい、「京都であゆを食べば、まず通常は二円で立派なものが食べますね。ところが、嵐山に行つて食うと一尾五円は出さなあきまへん。京都広しといえども、五円のあゆを嵐山まで食いに出かけるものは、京都人にもまずおらへんやろ」と、いうのである。

そうしたご自慢を聞かされたわたしも、当時まだそういうふう
に自由に食欲を満たすだけの財力を持たなかったから、うまいに
は相違ないと羨望せんぼうしながらも、得心のゆくまで食うわけにはゆ
かなかつた。ただいたずらに憧あこがれるだけだった。

ところが、三十歳くらいのころ、京都に帰省した時、ようやく
宿願を達成することができた。あゆを食うくらいはなんとか都合
がついたからであり、かつまた、内貴清兵衛ないきせいべえという先輩のご馳走
もたびたびあつて、何十回となく各所を食い歩くことができたお
かげであつた。時には一日に二度も三度も吟味してみた。

京都では、宇治の菊屋とか、山端やまばなの平八とか、嵯峨の三軒茶
屋など、あゆを生かしておいて食わせる店が諸所にあつた。そう

したところを片っ端から食い歩いて、
どうやらあゆの味が心底か
ら舌に乗ってきた。

青空文庫情報

底本：「魯山人の美食手帖」グルメ文庫、角川春樹事務所

2008（平成20）年4月18日第1刷発行

底本の親本：「魯山人著作集」五月書房

1993（平成5）年発行

初出：「星岡」

1935（昭和10）年

入力：門田裕志

校正：noriko saito

2009年12月4日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（<http://www.waozora.gr.jp/>）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

鮎の試食時代

北大路魯山人

2020年 7月13日 初版

奥 付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>