

京都のぐりの茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

京都のぐりは加茂川かもに多くいたが、今はよほど上流にさかのぼらないといないようである。桂川かつらでは今でもたくさん獲れる。ぐりは浅瀬あさせの美しい、水の流れる河原に棲息せいそくする身長一寸ばかりの小さな魚である。

ぐりといっても分らない人は、はぜのような形のさかなと思えばいい。腹に鰭ひれでできたような吸盤きゅうばんがついていて、早瀬はやせに流されぬよう河底の石に吸いついている。

ぐりには大小さまざまな種類があるが、ここに登場するぐりは小さなぐりで、一寸以上に大きくならぬようである。それが証拠に、小さくせに卵を持っている。身は短小なれど非常に美味い

さかなである。

京都の川肴料理では、赤だし（味噌汁）椀に、七尾入れる

ことを通例としている。こんな小さなものを七尾入れて、立派な京名物が出来るのだから、その美味さが想像できるだろう。従って値段も高い。たくさん獲れないからである。とても、佃煮なんかにして食べるほど獲れないのだ。にもかかわらず、佃煮にして食べようというのであるから、ぐり茶漬けは天下一品のぜいたくといわれるのである。

今では、生きたのが一升二千円見当もするだろう。これを佃煮にすると、かさが減るから、ぜいたくにおいて随一の佃煮である。ぐりの佃煮とは要するに、高いぐりを生醤油で煮るのである。

それを十尾ばかり熱飯あつめしの上に載せて、茶をかけて食べるのである。

昔からごりの茶漬けは有名なものだが、おそらく京都でも食べたことのある人は少ないであろう。京都以外の人では、名前も存在も知らぬ人が多いかも知れない。

食しよくつう通間では、ごりの茶漬けを茶漬けの王者と称して珍ちんちよ

重うしている。しかし、食べてみようと思えば、大たいしてぜいたくなものではない。なぜなら、高いといったところで、一椀十尾ばかりですむことであるから、金にすればなんでもない。ただ五尾か七尾で、名物吸いものにしているのを目前に見ているので、思い切って佃煮にする勇気がしぶるだけのことである。もったいな

いが先に立って、やっぱり味噌汁みそしるにして、平凡に食べてしまうようになる。

このぐりは、どこの川にでもいるようだが、京都のは小さくて、粒そろが揃とくっている。

篤志とくしの方は、京都に行かれた節にでも、料理屋に命じて、醤油で煮つめさせ、一つ試みられてはいかが。これさえ食べれば、一い躍ちやく茶漬けの天下取りになれるわけである。

ついでに茶漬けとは別な話であるが、京都には「鷺さぎ知らず」という美しい小ざかながある。

青空文庫情報

底本：「魯山人の食卓」グルメ文庫、角川春樹事務所

2004（平成16）年10月18日第1刷発行

2008（平成20）年4月18日第5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」

1932（昭和7）年

入力：門田裕志

校正：仙酔あびす

2010年1月14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。

京都のぐりの茶漬け

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/>