

車蝦の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

えびのぜいたくな茶漬けを紹介しよう。これまた、その材料の吟味ぎんみいかによる。これから述べようとするのは、東京の一流てんぷら屋の自慢するまきと称する車えびの一尾七、八もんめ寸までの小形のもので、江戸前えどまえの生きているのにかぎる。横浜本牧ほんもくあたりで獲とれたまきえびを、生醬油きじょうゆに酒を三割ばかり割った汁で、弱火にかけ、二時間ほど焦こげのつかないように煮つめる。

こんなえびは誰の目にも無論見事だし、一尾ずつで上等のてんぷら種になる材料だから、よほど経験のある食しょく通つうでなければ、やってのける度胸は出まい。これをいきなり佃煮つくだに風にするのは、もつたない気がして、ちよいとやりきれないが、それをやりお

おせるなら、その代わり無類のお茶漬けの菜ができるわけだ。つまり、本場の車えびを醤油と酒で煮た佃煮である。

例のように熱飯の上に載せる。茶碗が小さければ半分に分けてもいい。それに十分な熱さの茶を徐々にえびの上からかける。すると、醤油は溶けてえびは白くなる。やがて、だしが溶けて、茶碗の中の茶は、よきスープとなって、この上なく美味しいものなる。

季節はいつでもよいが、夏など口の不味い時に、これを饗季節にすれば、たいていの口の著った人でも文句はいわないだろう。

えびは京阪が悪くて、東京の大森、横浜の本牧、東神奈川辺で獲れる本場と称するものが多い。こういうものを賞味するよ

うにならなければ、食通とはいえまい。

この食通も、てんぷらなら二十や三十はわけなくペロリと平らげるが、茶漬ちやづけという名がつくと妙におじけだす。

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.w.aozora.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。

車蝦の茶漬け

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む青空ヘルパー <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/>