

料理も創作である

北大路魯山人

青空文庫

料理屋の料理にせよ、あるいは家庭の料理にせよ、それがうまくできるもできないも、要するに料理をする人の舌次第なのである。

あそこの料理屋の料理よりも、ここうちの奥さんのお手料理の方がはるかに美味である、と言うようなことも時に聞く話である。この場合、この奥さんの味覚は、他の料理屋の料理人のそれよりも確かに味覚感度が高く、且つ、しっかりしていたということを意味する。

ところで、味覚器官そのものである舌は、人それぞれ一枚ずつしか持ち合わせていない。それゆえ、感度の高い舌を持ち合わせ

ているということは、天幸であり、天爵であり、天恵である。

しかし、天分的に味覚のすぐれた人というのは、そうザラにいうとうわけにはいかない。天は地上に、この味覚の人を産みつけるべく、常に甚だケチであるとも言えようか。もちろん、私の狭い経験の範囲から言うのであるが、私の知っている数多あまたの料理人のうちに、この天与の特質を備えている人が、果して幾人あるであろうか。曰く新富ずしの主人、曰く丸梅の女将、曰く誰、曰く誰と言ってみたところで、一度に十人とは数えきれないかも知れない。それよりも却って、その道の人でない人で、料理好きの奥さんとか、女中さんだとか、または案外世間に知られていない食道楽家の間に、立派な舌の持ち主を見受けることがある。

孔子は「人飲食せざるは莫し、能く味を知るもの鮮きなり」と言っているが、確かに、その通りだと思ふのである。

よく人の話に、このごろ東京の〇〇の料理は、さっぱり美味しくなつたとか、京都の〇〇の料理は、すっかり落ちてしまつたとか言うのを聞くのであるが、これは話としては決して行き届いたものではない。否、ずいぶん無理な話である。料理もまた人間に許された一種の個人的な創作である。決してその家だとか、その看板だとか、またはその帳場とかで、勝手にどうともすることの出来る仕事でなければ、また商売でもないのである。いつの間にか、その作者が替つてしまつている以上、その作品の変るのは当然である。

創作は、その人とともに一代をかぎる。東京の〇〇、京都の〇〇を始めた人などは、いずれもあれだけの名を残したほどの人であるのだから、必ず稀有の天才家であつたにちがいない。その上にも、これらの人は、茶道において、確かにその精神を掴むことができて、それをまた具合よく、その料理道の上に移すことが甚だ可能だったのである。そして、この料理道の第一義——味覚への徹底とその整頓——とは、それが性格的に創作である関係から、これが第二者への伝授を決して完全ならしめないのである。

そこで、私は重ねがさね、料理も一種の創作であつて、その作者が替れば、その作品も変るということを銘記したいのである。

(昭和六年)

青空文庫情報

底本：「魯山人味道」 中公文庫、中央公論社

1980（昭和55）年4月10日初版発行

1995（平成7）年6月18日改版発行

2008（平成20）年5月15日改版14刷発行

入力：門田裕志

校正：仙酔あびす

2013年5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、ボランテイアの皆さんです。

料理も創作である

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/>