

鮎の食い方

北大路魯山人

青空文庫

いろいろな事情で、ふつうの家庭では、鮎を美味しく食うように料理はできない。鮎はまず三、四寸ものを塩焼きにして食うのが本手であろうが、生きた鮎や新鮮なものを手に入れるということが、家庭ではできにくい。地方では、ところによりこれのできる家庭もあろうが、東京では絶対にできないといってよい。東京の状況がそうさせるのである。仮に生きた鮎が手に入るとしても、素人がこれを上手に串に刺して焼くということはできないものではない。

鮎といえ、一般に水を切れればすぐ死んでしまうという印象を与えている。だから、非常にひよわなさかなのように思われているが、その実、鮎は俎上にのせて頭をはねても、ぽんぽん躍り上がるほど元氣澆刺たる魚だ。そればかりか、生きているうちはぬらぬらしているから、これを掴んで串に刺すということだけでも、素人には容易に、手際よくいかない。まして、これを体裁よく焼くのは、生やさしいことではない。

もちろん、ふつうの家庭で用いているような、やわらかい炭ではうまく焼けない。尾鰭を焦がして、真黒にしてしまうなどは、せっかくの美味しさを台なしにしてしまうものだ。いわば絶世の美人を見るに忍びない醜婦にしてしまうことで、あまりに味気な

い。

こういうわけで、家庭で鮎あゆが焼けないということとは、少しも恥ちずかしいことではない。見るからに美味うまそうに、しかも、艶つややかに、鮎の姿したい体を完全に焼き上げることが、鮎を味わおうとする者が、見た目で感激し、美味さのほどを想像する第一印象の楽しみであるから、かなり重要な仕事と考えねばならぬ。だから、一流料理屋にたよるほかはない。

いったい、なんによらず、味の感覚と形の美とは切っても切れない関係にあるもので、鮎においては、ことさらに形態美を大事にすることが大切だ。

鮎は容姿ようしたんれい端麗なさかなだ。それでも産地によって、多少の美醜びしゅうがないでもない。

鮎は容姿が美しく、光り輝いているものほど、味においても上等である。それだけに、焼き方の手際のよしあしは、鮎食いにとって決定的な要素をもっている。

美味しく食うには、勢い産地に行き、一流どころで食う以外に手はない。一番理想的なのは、釣ったものを、その場で焼いて食うことだろう。

鮎は塩焼にして食うのが一般的になっているが、上等の鮎を洗いちそうづくりにして食うことも非常なご馳走だ。

私がまだ子どもで、京都にいた頃のことであつた。ある日、魚屋が鮎の頭と骨ばかりを

たくさん持つてきた。鮎の身を取った残りのもの、つまり鮎のあらだ。小魚のあらなんていうのはおかしいが、なんといつても鮎であるから、それを焼いてだしにするとか、または焼き豆腐やなにかといっしょに煮て食うと美味いにはちがいない。

それにしても、こんなにたくさんあるとはいったいどういうわけだろうと、子ども心にもふしぎに思って聞いてみた。すると、魚屋のいうのには、京都の三井みつゐさんの注文で、鮎の洗いをつくったこれはあらだという。

私はずいぶんぜいたくなことをする人もいるものだなあと驚き、かつ感心した。それ以来、鮎を洗いにつくって食う法もあるということを知えた。しかし、その後ずっと貧乏書生であつた私には、そんなぜいたくは許されず、食う機会がなかつた。それでも、今からもう二十五年も昔になるが、遂つひに私もこの洗いを思う存分賞味する機会を得た。加賀の山や中温泉まなかとうりゆうに逗留とくりゆうしていた時のことである。

山中温泉の町はずれに、蟋蟀こおろぎ橋はしという床ゆかしい名前の橋があり、その橋のたもとに増ぞうつき喜楼ろろうという料理屋があつた。鮎あゆとか、ごりとか、いわなとか、そういった深い幽谷ゆうこくに産する魚類が常に生かしてあつて、しかも、それが安かつた。鄙ひなびた山の中の温泉には、ろくに食うものがないから、飯めしを食おうと思えば、どうしてもそこへ行くよりほかはなか

った。

そんなわけで、私はよく増喜楼へ人といっしょに食いに行った。そうした溪魚けいぎよを食っているときに、ふと子どもの頃知った鮎の洗いのことを思い出した。鮎も安かったからではあるが、さつそく鮎の洗いをつくらして食ってみた。驚いた。とても美味うまいのだ。なるほど、三井みついが賞味したわけだと合点がてんした。

美味いに任せて、その時はずいぶん洗いを食った。そうして人が訪ねて来るたびに、増喜楼へ案内して、洗いをつくらせてはご馳走ちそうした。ところが、習慣とは妙なもので、たいがいの方は、あっさり食わない。頭はどうしたとか、骨を捨てちゃったのかと心配する。当時、京都相場なら二円くらいもする鮎が、一尾三十銭ぐらいで始終食えたのだ。それが洗いになると、一人前が一円以上につく。鮎をそんなふうにして食っては、なんとなくもつたえないような、悪いような気がして、美味いとは知っても、勇気の出にくいものである。

しかし、所ところを得れば、洗いは今でもやる。この鮎の洗いからヒントを得て、私はその後、いわなを洗いにして食うことを思いついた。

いわなは五、六寸ぐらいの大きさのものを洗いになると、鮎に劣らぬ美味さを持っている

る。

鮎はそのほか、岐阜の雑炊ぞうすいとか、加賀の葛くずの葉巻はまきとか、竹の筒つつに入れて焼いて食うものもあるが、どれも本格の塩焼きのできない場合の方法であつて、いわば原始的な食い方であり、いずれも優れた食い方ではあるが、必ずしも一番よい方法ではない。それをわざわざ東京で真似まねてよろこんでいるものもあるが、そういう人は、鮎をトリツクで食う、いわゆる芝居食いに満足する輩やからではなからうか。

やはり、鮎は、ふつうの塩焼きにして、うっかり食うと火傷やけどするような熱い奴やつを、ガブツとやるのが香ばしくて最上である。

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：仙酔ゑびす

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.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。

鮎の食い方

北大路魯山人

2020年 7月18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/>