

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つては、絶えざる憧憬しょうけいの的である。わたしも青年の頃、ご多分に漏れもず、あゆを心ゆくまで食いたいと夢にまでみた時代があった。この夢を実現したのは二十四、五歳のころであつたらうか。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つていた。おそらく大谷川のあゆがうまいということをつとはなしに聞いていたのだらう。わざわざ日光まででなけなしの金を懐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、六十銭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、うまいとひとはいうが、なんだつ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つた。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ょうを渡つて、山の裾を七、八丁登ると、そこに嵐山温泉というのがある。ここで食つたあゆこそはなるほどと得心がいつた。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ころでもあつたらうか。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、「京都であゆを食えば、まず通常は二円で立派なものが食えますね。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浮かせるものは、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自由に食欲を満たすだけの財力を持たなかつたから、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。ただいたずらに憧れるだけだつた。

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

った。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.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。

鮎の試食時代

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/>