

# 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もんめ八もんめ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、生醤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。これをいきなり佃つくだ煮風ににするのは、もつたいたい気がして、ちよいとやりきれないが、それをやりおおせるなら、その代わり無類むるいのお茶漬けの菜さいができるわけだ。つまり、本場の車えびを醤油と酒で煮た佃煮つくだにである。

例のように熱飯あつめしの上に載せる。茶碗が小さければ半分に切つてもいい。それに充分な熱さの茶を徐々じょじょにえびの上からかける。すると、醤油しょうゆ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、よきスープとなつて、この上なく美味うまいものとなる。季節はいつでもよいが、夏など口の不味まずい時に、これを饗きょう応おうすれば、たいていの口

の著おしった人でも文句はいわないだろう。

えびは京けい阪はんが悪くて、東京の大森、横浜の本ほん牧もく、東神奈川あたり辺とで獲と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、食通とはいえない。

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：仙酔ゑびす

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.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18日 初版

## 奥 付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail [info@aozora.gr.jp](mailto: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/>