

鰐・穴子・鰻の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

鰐

茶漬けの中でも、もつとも美味いもののひとつに、はもの茶漬けがある。これは刺身でやるたい茶漬けと拮抗する美味さだ。洋食の流行する以前の京、大阪の子どもに、「どんなご馳走が好きか」とたずねると、「たい」と「はも」と、必ず答えたものだ。それほど、たいとはもは京阪における代表的な美食だった。

はものいいのは、三州から瀬戸内海にかけて獲れる。従って、今も京阪地方の名物のようになっている。はもは煮ても焼いても蒲鉾に摺り潰しても、間違いのないよいさかなである。とりわけ、焼いて食うのが一番美味い。焼きたてならばそれに越したことはないが、焼き冷ましのものは、改めて遠火で焙じて食べるがよい。要するに、焼いたはもを熱飯の上に載せ、箸で押し潰すようにして、飯になじませる。そして、適宜に醤油をかけ、玉露か煎茶を充分にかけ、ちよつと蓋をする。こうして、一分間ばかり蒸らし、箸で肉をくずしつつ食べるのである。

はもは小味ない脂肪があるために、味が濃くなく、舌ざわりがすこぶるいい。しかも、やり方が簡単だから、関西人でこの茶漬けを試みない者はなからう。しかし、東京で試み

ようとすると、ちよつと容易ではない。なぜなら、今、東京にあるものは、多く関西から運ばれるので、そうたくさんはない。従来の東京料理には、これを用いることがなかったために、魚屋の手にすら入らないことになっている。東京で、はもを求めようとするには、関西風の一流料理屋によつて求めるよりほか仕方があるまい。

それにしても、東京に来ているものは、関西で食うように美味いわけにはいかぬ。また、東京近海で獲れるはもは、肉がベタベタして論にならぬ。そこで、代用品というものも当たらないかも知れないが、あなごとか、うなぎとかが同じ用に役立つ。

あなご
穴子

あなごもいろいろ種類があつて、羽田^{はねだ}、大森に産する本場ものでなくては美味^{うま}くない。

これも茶漬^{ちやつ}けにするには、その焼き方を関西風にならうがいい。東京のうなぎのたれのうに甘いたれではくどくて駄目^{だめ}だ。京阪^{けいはん}でうなぎに使うような醤油^{しょうゆ}に付けて焼くのがいい。それを茶漬^{ちやつ}けにするには、細かくぎくぎくに切り、適宜^{てきぎ}に熱飯^{あつめし}の上に載せ、例のように醤油をかけて茶をかける。

これも、ややはもに似た風味があつて美味い。しかし、はもと違って、あなごでもうな

ぎでも少々臭みくさがあるから、すりしうが、または粉山椒こなざんしょうを、茶をかける前に、箸はしの先にちよつと付けるくらい入れた方がいい。

あなごの美味いのは、堺近海さかいが有名だ。東京のいいといつても、関西ものに較くらべて調子が違う。焼くには堺近海のがよく、煮るとか、てんぷらとかには東京のいい。

鰻うなぎ

次ぎはうなぎだが、この場合のうなぎは宵越よいこし、例えば翌日に残ったものの、焼き冷ぎましを利用していい。この時は、醤油を付けて一ぺん火に焙あぶる必要がある。本来は江戸前風えどまえに蒸しにかけないで、関西風に直じかに焼くがいい。醤油のたれを甘くしないで、直焼きにしたものの方が茶漬けには適する。

直焼きのうなぎは、もとより、肉や皮が多少はかたいけれど、茶漬けの時はあつい茶をかけて、しばし、蓋ふたをするために直焼きであつても、すぐ皮がほとびて、結構やわらかくなる。

うなぎもクセの激しいものだから、茶漬けに用いるようなのは、よほど材料を選択うむしないと美味くない。第一、養殖うなぎはなんとしてもいけない。これはクセの有無にかかわ

らず、やわらかいだけが特徴で、決して美味しいものではない。かといって、天然のうなぎが必ずしもいいとはいえない。これはうなぎの項で述べた通りである。

要するに、はも、あなご、うなぎの茶漬けを美味しく食べようというようなことは、もとよりぜいたくな欲望であり、これを賞味する味覚の働きもデリケートなものであるから、これを志すほどの者は、材料のよしあしを充分注意してかからなくてはならぬ。

なお、はも、あなごの材料選択の際、馬鹿に大きいのは買わないように注意することである。焼き上がりの幅が、せいぜい一寸から一寸五分以下のものにかぎる。

大きいのはなんに用いても、大味おおあじで駄目だめなものだ。うなぎの大串おおぐしはまだしも、あなごの大串に至っては、絶対におもしろくない。

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。

鰻・穴子・鰻の茶漬け

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

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/>