

美味放談

北大路魯山人

青空文庫

上京の頃

僕が初めて東京に出て来た年少時に、京橋のビアホールになにか祝いごとがあつてね。ビールが半額なんだ。飲んでやろうと思つて行つたが、まず洋食を食おうと思つてね。ところがその時は洋食のことはなにも分らん。ビフテキといつても、それが野菜だか肉だか飲物だか分らん。どうしようかと思つて、そこで考えたね。隣のテーブルで命じたものの名前を覚えておいて、その品物が来るのを一生懸命我慢して待つておつた。ところが持つて来たものももしかして、前に命じたものを持つて来たんじゃないかしらなんて心配してね、用意周到なことだ。とにかくビフテキを注文したかもしれない変なものを持つて来たらば逃げ出そうと思つていたら、隣と同じものを持つて来たので安心したよ。聞いてみたらこんどはフライだ。そこでこつちもフライを注文した。西洋料理の名前を二つ覚えてよ。なにしろ他人の注文した料理を見てから注文したんだからね。……その洋食を食つた頃は京橋のカフェーなど古風な物だったよ。新橋の芸妓げいぎを呼んでサービスさせたものでね。その頃「伊太利」とかいう洋食屋があつて、イタリア風の「うどん」を自慢にしてい

る料理人があった。「ゑり治」の横辺りだったか、三共の横辺りだったかにあった。二百種類くらいマカロニを拵えるというのでね。僕は毎日違ったのを作らせては毎日食ったもんだ。食うことにかけて、いかに研究心が盛んだったか分るだろう。いい機会だと思つて毎日行つてみたわけさ。

遂つひに向こうで困つちやつてね。そんな毎日では出来ません、金は先へ預けておくといつていつでも、二、三十円くらい置いといたが、向こうの方で困つちやつたね。十七、八年前になる。

その頃のこと、去年の暮れか今年の春か、ライスカレーで特色を見せた「南洋」のカフェーの女主人が「わたしの顔だといつて先生がスケッチしてくださったのを、今でもわたしは持っています。お閑ひまの時がございましたら一度見て頂けませんか」なんていつて来たが。その手紙も遂になくして見あたらなくなりました。

料理屋の経営

日本人の食う料理はみな日本料理だよ。うなぎ屋でも、寿司屋でも、何屋でもそれは日

本料理だ。しかし日本料理が十種あるとしてだね、その中の一つだけを知っていると、今の日本料理人だ。後の九つは知らんでもすましていい。そういうことを指導したり取り扱ったりする人間がほとんどいないんだね。星岡の取り扱うものは日本人の食うすべてのものだ。だから日本料理といえる。西洋料理や、中国料理にはまたおのずからその道がある。それをやるとすればまた僕の気に入るような設備をしなければならぬ。とにかく、世間並みのこととは根本的に見解が異なる。金儲けもちの一途にしているのではないんだから、ただその柄を同じうするだけだ。世間のは料理人が労働者で主人が資本家で、それで利益のために商売している。利益が最後の目的だ。そこが星岡と違うところだ。経営上維持してゆく以上の利益は図らない。金を儲けてそれで競馬をやったりいろいろ俗な遊びをしたりするんじゃない。

料理道ということを本格的にやつていくため、日本料理界の建てなおしのためだ。世間並みの料理屋は料理道を楽しんでいない。東京の星岡は十年間経営して失敗しないが、大阪のはどうかなんてゴテゴテいうひともあるが、とにかく、料理道を本格的にやつていけばどこも同じだ。牛肉屋でも何屋でも日本人の食うものを料理するというのだが、それがなかなか分らん。分らんはずだ。算盤そろばんずくで商売している者からは……星岡は道のため

に努力をしているのだが、自分でいうのは変だが、こんなのはどこにもありませんよ。初めから利益のために商売しているんじゃない、本当のことは出来ない。勘定を合わすことばかり考えていてはだめだ。今の料理屋は根本的にいえば器物からしてだめだ。食い物の相棒の食器のことを放縦^{ぜん}していて、食い物をじかにお膳の上に置けますか……それを合わせ物かなにかで間に合わせてすましている。食器は食い物の女房のような役だ。食器がよくてもこんどはそれをのせるお膳だ。お膳を置く場所だ。これくらいのことをいえなくちゃ一流じゃない。それをですね、世間の料理屋は、なんにしても十円の物だとしたら、それは五円の価値しかない物を、十円取ろうとしているから、自分の女房を客席に出してサービ^{あいさつ}スさせたり、主人が必要以上に挨拶に出たりなんかしなくちゃならないんだ。料理道の本分を全うせずして商売していかうとするから見識もなにもあつたものじゃない。星岡は料理の本格学校みたいなものだ。それだけの力のある者はどんどん登用する。陸軍大学だつて少佐に成つてから入るが、ここもそれと同じようなものだ。今の料理人はなにも知らない。板場でゴトゴトやっているだけで客席に出す様子も知らんしね。そんなことをどうするかつてというのが料理だ。とにかく、世間とはぜんぜんお膳立が違ふ。見識が違ふ。さもないければ天下の名士が無意味な金を出しますか。金の有効な使い道を知っている紳士達だ。

利益づくじやないってことはこれでも分る。大阪の方でも、東京の星岡の十年間のことを認識しているからね……通常の考えとは頭が違う。それを自分に頭のない者は、星岡というものを競馬にでも当たった当たり屋のように取っている者がある……まぐれ当たりは十年後いよいよ栄えるわけにはゆかん。しかし、見る者はそうでも思っていないと、自分達が安心出来ないからねえ。

とにかく世の中には、酔でもこんによくでも食えないように鋭い商人があるが、星岡はそうじゃない。時に酔でもこんによくでも食えないように大坊ちゃんだ。昔武士が「尋常に勝負」といって立ち向かうが、あの真剣な態度が星岡だ。大坊ちゃんの仕事だ。さもなくば名士が相手にならないよ。こんなことはひとがいうことだけれども、誰もいわないから僕がいうんだ。半分だけみて、坊やとあなどと失敗するよ。むずかしい大坊ちゃんだ。そういう意味において、豊臣秀吉なんかも酔でもこんによくでも食えない大々的な坊ちゃんらしい。だから大物になれる。けちな欲気なんか少しも持っていないのが太閤だ。

鰻の下拵え

すずきのごとき魚も洗いにしてうまいものだが、東京の職人のこの作り方をよく心得ているものが少ない。また、うなぎのごときも東京には本物のうなぎが少なく、ほとんど養殖ものばかりといつていい状態だが、このうなぎの扱い方などをみているとなかなかおもしろい。

これは東京の職人がだんぜんうまいね。うなぎというものは、素人にはちよつといじれない。ところが法を心得ているものには実に簡単だ。その第一のコツは、自分の手を水温くらいに冷たくしておくことだ。そしてこの冷たい手でうなぎの尻の部分を軽く握るんだね。すると、うなぎは前へ逃げるかと思うと、反対に手の方へ入って来る。そこがうなぎの習性で、うなぎは岩かなにかに触れたとでも思うのだろう。そして穴の中へもぐり込むような気で手の中へぐうつと入ろうとする。こうしてうなぎの体に力の入った瞬間に、職人はすつとそれを前へ押し出すようにして俎そじょう上じょうに載せてしまう。だから見ていると実に不思議なほど簡単だ。それを知らないでだね、あつたかい手をして首玉のあたりを握ったりなんかするから、うなぎはくねくねして扱いにくい。名人とかいわれるほどの職人はそこがちがうんだ。そしてとんと首のところを打って、うなぎが一瞬間精神朦朧もうろうとして、ぼんやりしているところにつけ込んで、クー、クー、クー、と三遍で尻まで裂いてしまう。

この技術は関西では見られない。東京の職人のいいところだね。

だがこのうなぎ裂きよりむずかしいのは、どじよう裂きだ。素人はどじようの方がやさしいと思っているがどじようには細かい肋骨ろっこつがある。あれを肉の方へ残さず、といって骨の方へ肉をつけずに、具合よく裂くということがなかなか容易でない。僕もずいぶんやってみたが、うまくいかんものだ……。

飢餓は食を弁せず

そうだ何日か江州へ鴨を食いに行ったことがある。鴨というとなんとなくかしわよりはうまいような気がするんだね。ひともそういうし、自分でもそんなふうに思うんだね。そこで江州の鴨が美味いというんで、あの辺でご自慢のものだから、これを食べた。なんでも一週間か十日も鴨ばかり食っていたろう。別に特にうまいとも思わなかったが、まずいとも考えなかった。ところが、その終りごろさんざん鴨を食ったあとで、一日かしわを食ってみた。すると、かしわの方が鴨より数等美味かったので驚いた。これには鴨を食って損をしたような気がしたね。

だから物は自分で食ってみんことには承知出来ない。ところがだね、いわゆる食通でございと称して食べ物の本などを書いているものに、ろくに食いもしないでものをいっているものが多い。いのししは昔はどうして食ったとか中国ではどういう字を書くとか、そばは何科の植物でどうやって打つとか、いろいろ知ったか振りをしているが、その実そばひとつ真から自分で味わったこともないのである。なんのことはない、そういうものは辞書のうけ売りなんだね。さっきのてんぷらでもそうだ。やれ天金がどうのこうのというから、それでは天金のてんぷらをどれだけ食ったかというと、なにろくに食ってもいない。そのくせ、あそこのてんぷらはかやの油を使うからうまいなどと、もっともらしいことをいう。そんなことをいわれると知らないものは、かやの油というものは高いものなんだ、などと思う。しかるにかやの油なんてものはかえって安いものだ。そうすると、かやの油、かやの油と宣伝して、結局どういふことになるかね……。

だから孔子あたりが昔から、飢餓は食を弁せず、食するひとはあれど食を弁ずるひとは少なしなどといっているが、ほんとうだ。

僕は徹底的にものを食ってきたが、小さい時から味をぐっとう見詰めている癖があったね。それになんとか楽しんで食うという気分があったね。物を自由に食うには実際

問題として金がなければ食えない。僕は貧乏書生だったから、そう自由には食えなかったが、しかしおもしろいことがある。

僕が二十一、二の頃でもあつたらう。あるところの事務員をしていた。僕の上にした課長というのが、後に資生堂の重役になった男だが、この課長が僕等といつしよに昼飯を食う。僕らは金がないからろくなものは食わないが、課長ともあろうものがやつぱり僕らと同じものを食っている。僕はどういふわけだと思つたね。きつと夜はうまいものでも食うんだらうなどと考えたりしてね。ところが、僕はそのころでもいわば、少し風流だったんだね。僕は昼飯によく豆腐を食うんだ。豆腐は安くてしかもうまい。しようゆは家で拵えて持つて行くんだ。ところが豆腐をただ食つていけば、別に話はなかつたが、この豆腐を入れる容れ物が、当時ギヤマンと呼ばれていた紅硝子の切子細工で実に見事なものなんだ。そのギヤマンの中へ真っ白な豆腐を盛つて食うんだから、これが見た目も美しく、うまそうなんだね。するとある日課長に、君は実に贅沢じゃないか、といわれた。そこで僕はなにが贅沢なものですか、豆腐がいくらするといふんです、おそらく誰よりも安いもので飯を食っているわけじゃありませんか。事実そのとおり安いもんだからね。ところが、豆腐はなるほど安い、それを入れる容器が今いったような美術品だもんだから、傍からみる

とまったく贅沢でもあり、またいかにもうまいものでも食っているように見えるんだね。だもんだから課長も、なるほどそりやそうかも知れんが、その容れ物が第一立派じゃないかといつて、それが贅沢だというんだ。今から考えてみりや余計なことだが、当時はそういうことをいった。そこで僕は、これは実は嘘だったが、なるほどギヤマンは贅沢かも知れないが、これは僕の家に昔からあるもので、他の容れ物がないからこれを使っているんです、と抗弁した。実は、そのギヤマンというのはなけなしの小遣いをためて、当時の身分としては不相応の金を出して買ったんだから、このいいわけはインチキなんだけど、これで課長もなんとはいえなかつた。

要するに物を食うには、なければいどこか風流だったんだらうね。豆腐を食って贅沢だといわれたのは、おそらく僕ぐらいのものだろう。

風流といえば、当時の風流人に岡本可亭があつた。これは岡本一平のお父さんであるが、当時僕はこのひとに連れられて、入谷の朝顔、団子坂の菊などを見に行つた。朝顔などはすでに京都の方がずっとすぐれていたから、京都の朝顔を知っていた僕にとっては入谷の朝顔など至極つまらないものであつたが、当時のいわゆる風流人はそういうところへ行つては、帰りに根岸の「笹乃雪」へ寄つて来たりするのであつた。僕が若いに似ず風流を解

するといふので連れて行かれたものなんだね。そこであの笹乃雪なるあん掛豆腐を食ったりしたものだ、これが小さいものだから、二十や三十くらい食うのは瞬く間だね。中には五十も六十も食うといふことを自慢にしているものもある。それから僕は一人でもよくここへ出かけた。行きかけるとどこでも、舌が徹頭徹尾承認するまで行くんだね。そんなわけだから自分の給料といふものは、まったく食う一方に使われた。だから友達の中にはうらやましがっているのもあつたね……。

朝鮮の牛肉

徹底的に食うといふことでは、朝鮮へ行った時のことだが、二十四、五歳のころだ。朝鮮にはうまいものはまずない。ところが朝鮮の牛肉が割合にうまかった。もつとも他に食うものがないからでもあつたが、牛肉がうまいといふので、その話のある男にすると、いくら美味しくても一カ月とは食えまいといふ。いやそんなことがあるもんかといふので、毎日牛肉を食つた。そしてついつい半年食いつづけた。

しかし、さすが半年食いつづけたら、しまいには少しいやになつたね。

朝鮮時代の食い物で今でも覚えてるのは、親子丼の味だね。僕は当時これでも書家をもつて立っていたんだが、職務は軍属であつて軍司令部に勤めていた。ところがこの司令部へ持つて来る親子丼がうまい。変な話だが、その卵がいつも半熟で加減がいいんだね。あれは今でも不思議に思っている。も一つ朝鮮の食い物で記憶に残っているのは、京城（ソウル）から新山へ行く途中に大きなせりがつくつてある。大きいのは、太くて長い、二尺五寸もある。まるで藪やぶをなしているんだが、みるからにやわらかそうで、食ったらさぞ美味いだろうと思われる。でそこを通るたびに羨うらやましくてならなかつた。僕はその前から水菜のパリというのが非常に好きだつた。水菜をさつと茄ゆでて食うのだが、さつと茄ゆでたものは翡翠ひすいのようないい色をしていて、食うとパリパリする。非常に美味い。これは煮過ぎては、色も悪くなるし香氣もなくなり、食つてもパリパリしなくなつて、わずかな加減でだめになるが、僕はそのせりをみるたびにこのパリをやつたら美味だろうと考えていた。そしてある日とうとうその内儀さんに頼んで、その大きなせりを買つて来て、せりのパリをやつてみた。いや、実に美味かつたね。いい若い者がせりばかりを悦に入つて食つていたんだから、傍からみたら変に思つたらうがね。

豆腐の味

総じて味のないもの、ぬるぬるしたものや、ぐにやぐにやしたのものには美味しいものが多い。豆腐、こんにやく、やまいものごときものがみなそうだね。

中国料理にパイモールというものがあるね。銀耳インアルと書くが要するにきくらげだが、これが目方において黄金と匹敵するとまで尊重されている。一匁一円二十銭だから水につけるとぐつと膨ふくれるからそれほど高いものでもないが、やはり、この種の美味の範疇はんちゆうに属するといえる。北陸のいたわらびなどもそうだが、こういうものの味がわかるようにならんと困るね。

味は舌だけで味わうものでない。僕等もうんと豊富に食わんといかん。豆腐のごときは殊に舌ざわりが大切だから、生で食う時には絹ごしがいいが、煮て食う場合には、むしろ普通の豆腐がいい。少しざらつとしていても煮ると感じが少し変わってくる。なにか化学的な変化でも起こすのではないか、舌ざわりがとろつとしてくる。それには普通の目の粗い豆腐がいい。いい豆腐というが、普通煮て食う場合には、その関係でうまく食えるもんだから、せいぜい食うんだね、ハハハア……。

にんにくは僕も好きな方だね。ああいうものは、なんとなしに少し食っても血肉になる感じがある。

にんにくの匂いも体にしみてくるが、ふぐなどというものもそうだね。あんな淡泊な魚がと思うが、僕は先日十日ばかり続けてふぐを食っていた。すると、ある男が僕と話をしているときに、なんだかふぐの匂いがするね、というんだ。驚いて自分の体の匂いを嗅いでみたら、なるほど、ふぐの匂いがする。恐ろしいものだね、あれを思うと、ふぐなどというものは、決して思ったように淡泊なものでないんだね。

中国料理と京都料理

それから中国料理の話だが、中国に料理が発達したのは、食道楽のためのみではない。一つには食品が少ないということが、料理の発達を促した原因になっている。例えば中国の桂魚のごとき、あんなものを珍重がっているが、あれは日本だと誰もうまいともなとも思わない。というのは日本のごときは食品に恵まれていて、うまい魚がいくらでもあるからだ。その点では、一般に海辺に臨んでいるところでは料理が進歩しないということが

観察される。それというのも、海辺は食品が豊富でめんどろな料理などをしなくとも、いかげんに拵えて食って、結構美味しく食えるという事情がある。また、日本では、料理をする場合に実によくゴミを出す。魚一つ切つても頭を捨て、尾を捨て、はらわたを捨て、少し極端に云えば大部分を捨ててしまう。それは一つには料理法を知らないからではあるが、料理法を知らなくてもよいほど、材料が豊富であるという点に起因していると思う。

中国料理にともすればグロテスクな食品が取り入れられるのも、この材料の少ないという点から来たものではなからうか。例えばひきがえるの如ごときがそれだ。なるほど、あれはアメリカの食用がえるなどよりはうまいが、少し苦味がある。ああいうものを食うというのも、食品の不足からおのずとそういうものに出すようになったからと思われる。

京都に料理が発達したというのも、ちょうど中国料理の発達に似たものがある。まず山の中にあつて食品に恵まれていない。しかも、昔から千年来の皇居があり、著名な寺の多くある文化の中心地である。そこで勢い料理法というものが発達したものとみられるんだね。

ところでそばを味わうので大切なことは、少しずつるつるつとやるんでなしに一度にたくさん頬張ほわばつて、ぐうつとそばが喉のどをこすつて入るように食べるんだね。その時の感

触にそばの味の美味さがあるんだね。

ほんとうに物の味が分るためには、あくまで食ってみなければならぬ。ずうつとつづけて食っているうちに、必ず一度はその食品がいやになる一種の飽きが来る。この飽きが来た時になって、初めてそのものの味はつきりわかるものだ。

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。

美味放談

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/>