

塩鮭・塩鱒の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

さけとますとは、素人目には一見似たものではあるが、味から言えば、さけよりますの方がはるかに優る。

さけは淡塩があり、またやわらかいものがある。東京では、これらの中から自由に選択することができる。この中でさけの一番美味いのは、新巻と称するものである。新巻などの場合は、焼いたものを茶漬けにして食べるべきである。番茶ではちよつと不味いが、煎茶をかけての塩じやけの美味さはお茶漬け中の逸品で、雑念をはらって没頭できるほどの味を持つている。さけの茶漬けは、まぐろやてんぷらのように、飯の上に載せて茶をかけるぬ方がいいようである。

ますにも淡塩、濃塩など、いろいろあるようではあるが、一見みすばらしい板のようになつた薄つぺらなほうが茶漬けには適する。これらはいかなる寒村僻地にも行き渡つている品で、一尾百円か、大きくても二百円くらいのものであろう。鉄錆を見るように真っ赤になつた塩ます、これがますの中でも一番美味いようである。さて、この濃塩の板のようになつてゐるますの肉をむしり取つて、御飯の上にのせる。この際、忘れてならないことは、皮もいっしょに御飯の上のせて、その上からあついあついお茶をかけることである。

元来、塩からいますることであるから、この茶漬けには、塩をかける必要も生醤油をかける必要もない。まず自身の塩加減で充分である。さけは御飯の上に載せてお茶を注いでもあまり美味しい汁は出ないが、まずの方は、とても美味しい汁が出る。

この汁の美味さは、とてもさけの及ぶところではない。

ただ、注意しなければならぬことは、腹の薄身のところは取りのぞくことである。さけの新巻などになると、この腹の薄身のところこそ、かえって一番味のいいところであるが、まずの場合は苦くて味が悪い。さけもまずも皮を食べぬ人があるが、野暮な話と言わねばならぬ。だから、食通はさけの切身なら、しつぽのほうを選ぶ。これはしつぽのほう美味しい皮がたくさん付いているだけでなく、肉の繊維が強いからである。従って、歯ごたえが強く、中間の肉に優るものがある。

まずの茶漬けは美味くて、五杯食べたとしても、その費用は五十円もかからぬくらいのものである。納豆の茶漬け同様に、食通を充分満足させる美味みを持っている。まずの茶漬けなどと初めから馬鹿にしてかかって、まだこれを知らない人もあろう。早速、煎茶で試みてほしい。

よく大工や左官などが昼食に弁当を食っているのを見ると、吸いもの代りに弁当箱の蓋

や湯呑み茶碗にますの切り身を入れ、熱湯を注いでいる。

これがすなわち即製ますのスープで、なかなか結構な思いつきだと思う。

(昭和七年)

青空文庫情報

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社

1980（昭和55）年4月10日初版発行

1995（平成7）年6月18日改版発行

2008（平成20）年5月15日改版14刷発行

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2012年9月26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。

塩鮭・塩鱒の茶漬け

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/>