

茶碗蒸し

北大路魯山人

青空文庫

茶碗蒸しのことは、みなさんよくご存じのことでしょう。ところが、これにもいろいろとコツがある。東京のは概して卵が多く、かたまりが強すぎて面白くない。一体に茶碗蒸しの卵のかたまつたのは上等とは思えない。これをもつて茶碗蒸しを語るものではない。それよりも関西の、ことに京都などの安物の茶碗蒸しのほうが、よい料理屋で卵を多く使つて吟味したのより、料理になつている。この安い茶碗蒸しが美味しいと言うのは、卵を経済的に使つているからである。

私がある時京都で、ある人の宴会に招かれたことがあつた。確か祇園だつたと思う。その時、ふとしたはずみで、茶碗蒸しを食つてみたくなつたので、かたわらにいた芸妓に言いつけた。すると、その芸妓が女中に頼むのに、

「卵をこうしてや、うすいのはいやエ」

と申すのであつた。これは気の張つた客であるから、いわゆる、京都風に卵をケチにしてはいけないというわけである。

ところが、そういう特別の注文で拵えたのは美味くなかつた。つまり、卵がこてこてに

かたくかたまっていたからだ。卵は薄めにして、茶碗を手に持つと、ユラユラと卵が体ごとゆする程度につくるのがよい。そうすると、スルスルして口当りがよく、しかも、卵臭くなくてよいのである。

京都風の茶碗蒸しが、ちょうどこれにあたる。元来、京都人というのは、昔からケチなので評判だが、そういう京都のケチンボウから割り出された料理で、なかなか捨て難い。

安い茶碗蒸しがひとつの証拠である。私は最初、あるひがみから安物の茶碗蒸しなどは、よいものとは思っていなかったが、色々味わってみると、存外そのほうが上等だった。茶碗蒸しのコツはそこにあるのである。それがまた料理のコツなのである。すなわち、卵一個を二合から二合半までのだして割って、薄くするとともに、それを蒸しすぎないことである。要するに、卵は薄いものがいいという認識を、茶碗蒸しの上にはつきり持つがよい。私も最初はこの認識が足らなかった。なお、つけたしに申し上げると、中身はかも・うなぎ・銀杏・百合根・しんじよ・木くらげなどがよい。

(昭和九年)

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8月20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。

茶碗蒸し

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/>