

てんぷらの茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

てんぷらの茶漬は油つ濃いもので、油つ濃いものの好きな方に好かれるのは無論である。

揚げたてのてんぷらを茶漬にするのはもとより差支えないが、本来、てんぷらの茶漬は古いてんぷらの利用にある。昨日の残りのてんぷらだとか、一旦、冷え切ったものを生かして食う食い方である。それにはまず火鉢に網を載せ、一旦、てんぷらを火にかける。いくぶん焦げができるくらいに火をあてる。それを熱い飯の上に載せ、塩を適宜にかけるのである。

前にまぐろの茶漬で話したように、濃い目の熱いお茶をかける。御飯の量は、みずからの腹具合に相談して、盛ったらよい。ただ、ここに注意すべきは、てんぷらの茶漬は甘いものを嫌うが故に、てんぷらのつゆをかけてはならぬ。必ず生醤油か、塩をかけるべきである。

大根おろしは新鮮なものほどよく、辛い大根があれば、なおさら具合がいい。要するに、てんぷらの茶漬は、残ったてんぷらを生かして食べる方法である。焙るため油がこなれ、香ばしくて、意外に美味しいものである。材料になるてんぷらが、良質のものでなければ、

美味しくならないことは言うまでもない。

(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。

てんぷらの茶漬け

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/>