

胡瓜

北大路魯山人

青空文庫

今日では温室栽培の向上によって、くだもの、野菜など季節がなくなってしまうた。早晩、俳諧はいかい歳時記さいじきなど書き改めねばならなくなりそうだ。とはいっても、やはり旬しゅんのものに越したことはない。

あえてきゅうりにはかぎらないが、旬がうまいということとは、今も昔も変わらない。

しかし、促成野菜を味なきもののようにいうのは、促成野菜の価値を認識しない批評であって、促成野菜は、いわゆる旬のものにない味わいを持っている。従って、軽々に取り扱うのは考えものである。

昔は旬のきゅうりという一つのものであったが、今日では促成野菜というものができて、きゅうりもなすも二種類になっているわけである。その他にも一が二になっている促成野菜というものは多種多様に発明されている。

従つて促成と季節と楽しみは二つにふえているわけである。

ところできゅうりはまつすぐなのがよく、ひょうたん形のものはずい。総じてよいきゅうりは形が平均している。真盛りになると、大きくなつても種がないうちほうまいが、種ができるように成長してしまつては落第である。一般に、温室など利用して作った小さなきゅうり、俗に初物はつものと呼ぶような出たてのきゅうりで、料理屋などで使うのは、小さなのがよい。これは贅沢なシャ

れた食べ物の場合だが、いききゆうりの漬けものを賞味しようと思つたら、やはりあとさきの揃そろつたものを選ぶべきだ。

漬けものの漬かり加減は非常にむずかしく、氣候とぬかみそ漬けの置き場で、漬かり方の速度に非常な差異ができるから、その点、注意深く心がける必要がある。不精して漬け過ぎると、きゅうりはすっぱくなるから、いい加減の時にぬかみそから取り出しておく。取り出しておいても味は急に変わらない。そのまま漬けておいたのでは酸っぱくなってしまふ。ちょうどいいと思える時に取り出して、ぬかのついたまま包み、冷たいところに置いておく。そうすれば二、三時間経たつてもうまく食べられる。そのわけは塩が中まで浸潤していかなないので味が変わらないからである。

そういつたコツは、万人の苦勞の集積から生み出されたものであろうが、そのコツを会得し、利用することはよいことである。しかし、なすの場合は出すと、間もなく色が変わるからそういうわけにはいかない。出し置き of 利かないなすは、適当な時にぬかみそから出して食べることだ。

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」

1933（昭和8）年

入力：門田裕志

校正：noriko saito

2009年12月3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.w.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。

胡瓜

北大路魯山人

2020年 7月13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/>