

# 夜寒に火を囲んで懐しい雑炊

北大路魯山人

青空文庫



元來、美味な料理ができないという理由は、料理する人が鋭敏な味覚の舌をもたないことと、今一つは風情ふぜいというものの力が、どんなにうまく料理を工夫させるかを知らないからに基因する。この風情とは、美的趣味と風流とが主になって働きかけ、まず見る眼めを喜ばせ、次に食べる心を楽しませるのである。

しかし、料理という仕事も至芸しげいの境にまで進み得ると、まことに僅きんしょう少な材料費、僅少な手間ひまでなんの苦もなく立ちどころに天下の美料理を次から次と生むことができるものである。よく主婦の料理下手べたを非難するもののあることを耳にするが、一家の主婦に料理の上手を求めようとするほどの者は、まずもって求

める者以上に、主婦をしてよい料理体験をなさしめることである。

牡蠣かき雑炊

こんなものを作ることは、まったくなんでもないことで、誰にでもわけなくできるものである。誤って大たいそうそうに考えるようなことがあつては馬鹿を見る。まず普通のお粥かゆを拵こしらえる。できたお粥の中に水を切ったかきのむき身を入れ、五分ぐらいたつて、火からおろし、せりがあれば微塵みじんに切つて振りかければ、それでかき雑炊は完成したわけである。茶碗に取れば、かきのよい香りとせりの香りが、いかにも快い。色調もよい。そのまま塩をふりかけ、かきまぜて食べるのもよく、そば出し汁程度のつゆをかけて食べ

るのもよい。また、単に醬油しよゆうをおとして食べてもよい。

焼きのりはかきとよく出合う。あらくもんでふりかけて食べる  
と、さらに充分を尽した味といえよう。かきの分量は、だいたい  
粥の四分の一くらいでよく、せりは粥の十分の一くらいもふりか  
ければよろしい。煮え加減について、もう一度繰り返せば、かき  
雑炊の粥は、サツと煮えたアツサリした粥が、かきの風味とよく  
合う。かきは煮過ぎないこと、せりは火からおろしてふりませる  
こと。その程度の煮加減を選ぶがよく、とにかく、熱いのを吹き  
吹き食う妙味は、初春の楽しみの一つである。

なつとうぞうすい  
納豆雑炊

納豆が嫌いであつては話にならないが、納豆好きだとすれば、こんな簡単に、こんなに調子の高い、こんなに廉価れんかな雑炊はないといつたくらいのものである。これも前と同じく、お粥かゆこしらを拵かて、粥の量の四分の一か五分の一の納豆を加え、五分もしたら火からおろせばよい。納豆はそのまま混ぜてもよいが、普通に納豆を食べる場合と同じように、醤油しょうゆ、辛子からし、ねぎの薬味切やくみを加えて、充分粘ねばるまでかき混ぜたものを入れるとよい。雑炊の上から煎茶せんちゃのうまいのをかけて食べるのもよい。通人つうじんの仕事である。みと水戸方面の小粒納豆があれば、さらに申し分ないが、普通の納豆でも結構いただけることを、私は太鼓判たいこばんを捺おして保証する。

餅もち雑炊

餅の雑炊は、正月の餅のかけら、鏡餅のかけらなどを適宜てきぎに入れてお粥を煮ることである。出来たお粥に焼いた餅を入れてもいい。粥と餅とのなじみがおいしい雑炊なのである。

塩加減で食べてもうまく、そば出し汁程度だしの出汁、あるいは味み噌汁そしるをかけて食べるのもよい。これに納豆を加えると、さらにうまい。焼きのり、炒いりごま、七味しちみ、薬味ねぎなどを、好みに応じて加えれば申し分なしといえる。

猪いのしし肉雑炊

これもまずお粥を搾えることである。いのししの肉は牛肉や鶏

のように大<sup>たい</sup>してうまい味があるというものではないから、白色の脂<sup>あぶら</sup>身<sup>らみ</sup>が入<sup>いり</sup>用<sup>よう</sup>である。白い脂身と赤い肉と混ぜたものを細かに切り、皮<sup>かわ</sup>山<sup>さん</sup>椒<sup>しょう</sup>を少々加えて、別の鍋<sup>なべ</sup>に淡泊な味付けで汁たくさんに煮る。これに生<sup>なま</sup>の薬味ねぎを加えてお粥と混ぜ合わせ、すぐに食べることである。混ぜ合わせて、再び煮返えすと、その味はあくどくなる。いのしし肉の分量は、粥の六分の一ほどでよい。だいこんを千切りにしたものを、いのしし肉といっしょに煮て加えることは、だいこんなしから見れば上々吉、しいたけをきざみ込むのもよい。

そのかわり、夜食にこれで満腹すると、その夜は暖まり過ぎて寝られない。このこと御用心、御用心。しか肉雑炊も同断、ぶた

肉の雑炊も同断。ただし、うさぎ肉はなんとしてもうまくない。

とりぞうすい  
鳥肉雑炊

料理屋では、うずらをもつて自慢気に作る習慣がある。蓋けだし、うずらが一番美味であるからである。しかし、つぐみ、山鳥類、小鳥類、なんであつても、同じ用途として効果がある。それぞれ味に良否の区別はあるが、大同小異だいどうしょういと知つておいてまちがいはない。ミンチにかけるなどの方法で肉を細かくし、これを米といっしょにお粥かゆに煮て、出し汁をかけて食べるのも一方法であり、また、一法としては、微塵肉みじんにした鳥を、味付け煮にして、出来上がったお粥の中へ加えて、攪拌かくはんし、すりしょうがを加えて食

べるのもよい。なんにしても、フーフー吹きながら食べるまでに、熱くなくてはうまくないことを、ぜひ心得ておくことが肝要。肉雑炊の冷えたのなどは、頼まれても食えるものではないからである。

## なめこ雑炊

なめこは缶詰でよいから、缶から出したらザツと水洗いする。

缶六、七十銭のものを五人前に使えば適宜てきぎといえよう。やはり、これも薄味付けしたお粥こしらを拵こしらえて、できた粥の中へなめこくせを入れて、温まった程度でよい。煮過ぎるとなめこの癖くせが出て食べられない。茶碗に六、七分目取り、餡あんかけ饅頭うどんの餡で、人の知る餡を

別に拵えてかけて食べる。なかなかしやれたもので、ぜいたく者ほど喜んでくれるもの。餡の上にすりしろうが一つまみ添えて出すことを忘れてはならない。

### 蟹かに雑炊

ずわいがにでも、わたりがにでもなにがにでもよいから、新鮮なかにの肉だけをむしり取り、これも粥がほぼ出来上がったところへ入れる。かにの身は粥の五分の一くらい、刻きざみしろうがを加えれば、香気をよくする。缶詰のかにならばよく水をしばって用いるとよい。缶詰臭くさいのは、しろうがを心してよけいに入れば、ある程度までは防ぐことができるものである。これも餡をたつぷ

りかけて出すのが一番よろしい。

## 焼き魚の雑炊

雑炊に禁物なのは、生臭なまぐさいことである。ゆえに生魚で作るところとは考えものである。焼き魚であればたい、はも、はぜ、きすなどは最上である。さば、ぶり、いわしなどは臭気かきがあつて適材とは申まをされない。

概がいして、たいのような赤色皮の魚がよい。青黒色の魚はなんであつても感心しない。しかし、青黒皮のはもは例外の佳肴かこうである。要するに、焼き魚という条件を中心にして工夫すべきである。わざわざ素焼すやきにしても可、塩焼き、付け焼きともに可。宴会土産みやげ

の折り詰の焼き魚を利用するなど狙いである。この雑炊には、薬味ねぎに刻んだものを、混合さすことなどは賢明な方法である。刻み、あるいはすりしよがを加えることも大きな必要事項と知っておくべきである。この雑炊に対する一大注意事項は、絶対に骨と鱗とを混ぜぬ用心である。些細な骨一本混ざっただけでもはやこの雑炊は安心して食べていられなくなるからである。

以上の他に、しやれた雑炊は無数にある。いちいち挙げてはいられぬくらいのものである。

青菜の雑炊……青菜を琅玕翡翠にして出す。生の千切りだいこん雑炊……だいこん煮込み飯に似たものの雑炊。天下のピカ一ふぐ雑炊。白魚と青菜の雑炊。若鮎の雑炊。このわたの雑炊。

牛肉のカレー雑炊。ウドの雑炊。木の芽雑炊。うずらの卵、ほと  
の卵、しんたけのこ新筍の雑炊等、私のかつて体験した、あるいは自作し  
たものだけでも未だ数十が挙げられる。

もう一度繰り返せば雑炊の要は、かなめ種の芳ほうこう香を粥かゆにたたえて喜  
ぶこと。熱いのを吹き吹き食べる安心さ。なんとなく気ばらぬく  
つろぎのうまさなど、今や雑炊の季節ともいいうる。

# 青空文庫情報

底本：「魯山人の食卓」グルメ文庫、角川春樹事務所

2004（平成16）年10月18日第1刷発行

2008（平成20）年4月18日第5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：「朝日新聞」

1939（昭和14）年

入力：門田裕志

校正：仙酔ゑびす

2010年1月14日作成

2011年4月12日修正

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。

# 夜寒に火を囲んで懐しい雑炊

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](mailto: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/>