

くちこ

北大路魯山人

青空文庫

このごろ、酒に適する、また、美食家の氣に入る美味しいものの第一品はくちこの生なまであろう。この生のくちこは、東京には売っていない。自分たちは加州金沢から取り寄せるのである。この風味はちよつと他に類がない。このわたに似て、水分の多い目方の重いものであるが、卸値百匁十五円から二十円ぐらいの最高価格の美食のひとつである。

多く能登に産する。表日本の方では四月ごろ見受けるが、裏日本のように美味くない。けだし寒海鼠かんなまこの胎卵である。これの乾燥したものは、東京に來ている。このこと言う。これも卸値百匁十八円ぐらいだから、もとより美味い。しかし、生の美味さには

かなわない。生は桜色と朱鷺色とぎとの中間ぐらいの淡紅色で、この種のものの中で一番感じがよい。乾燥したものはいくぶん代赭たいしゃ色に近い。生の香りは、妙にフランスの美人を連想するような、一種肉感的なところがあつて、温かい香りが鼻をつく。とにかく、下戸も上戸も、その美味さには必ず驚歎する。そうして初めて口に上す者は、そのなんであるかを当てる者は少ない。

金沢を中心にして北陸では、一流どころの旗亭なら、大抵は突出しに出してくれる。しかし、五匁ほどだ。これをお替りすると、五匁ぐらいはペロリ舌の上にすべってしまう。乾燥したくちこ、すなわち、このこは網の上に載せ、火に焙あぶつて、そのまま食ったり、わんだね碗種にしたりする。すましの碗をつくり、マッチの棒二本

ぐらゐに切つたものを十本ばかり入れて、なにか色どりに、この香りを邪魔しないツマを添えて膳に上す。主客椀の蓋を採るとき、たまらない香氣を発する。価あたいは価だけのことはある——と思わせる。中国や西洋には、こんな調子の高い美食はないようだ。青々した畳にも合う。啓書記けいしよき、因陀羅いんだらというような万金の掛物をかけた座敷にも合う。根来ねごろ薄手の椀にも合えば、金蔴絵にも合う。

これは寒海鼠の胎児の話であるが、そのはらわたはこのわたであつて、これは大概の人がご承知のとおり、初見おか惚れという美人ではないが、トロトロと長く糸を引くやつを、一筋舌の上に乗せ、無上の味覚に陶醉し、顔面筋肉は、心の愉悦を表現して、

やや弛緩する。そのころ、爛酒ひと口、ぐつと呑み干す。味覚、味覚……、その快味は真に言うべからざるものがある。しかも、その酒杯が古染ネジなどであり、このわたの容器が朝鮮斑唐津まだらからつなどの珍器であつたとしたら、まったくもつてたまらない。人生の樂事また亦多かななる哉だ。

（昭和六年）

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7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。

くちこ

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/>