車蝦の茶漬け

北大路魯山人

青空文庫

えびのぜいたくな茶漬けを紹介しよう。これまた、その材料の吟味いかんによる。これから述べようとするのは、東京の一流てんぷら屋の自慢するまきと称する車えびの一尾七、八匁までの小形のもので、江戸前の生きているのにかぎる。横浜本牧あたりで獲れたまきえびを、生醤油に酒を三割ばかり割った汁で、弱火にかけ、二時間ほど焦げのつかないように煮つめる。

こんなえびは誰の目にも無論見事だし、一尾ずつで上等のてんぷら種になる材料だから、よほど経験のある食通でなければ、やってのける度胸は出まい。これをいきなり佃煮風にするのは、もったいない気がして、ちょいとやりきれないが、それをやりおおせるなら、その代わり無類のお茶漬けの菜ができるわけだ。つまり、本場の車えびを醤油と酒で煮た佃煮である。

例のように熱飯の上に載せる。茶碗が小さければ半分に切ってもいい。それに充分な熱さの茶を徐々にえびの上からかける。すると、醤油は溶けてえびは白くなる。やがて、だしが溶けて、茶碗の中の茶は、よきスープとなって、この上なく美味いものとなる。

季節はいつでもよいが、夏など口の不味い時に、これを饗応すれば、たいていの口の著った人でも文句はいわないだろう。

えびは京阪が悪くて、東京の大森、横浜の本牧、東神奈川辺で獲れる本場と称するものがいい。こういうものを賞味するようにならなければ、食通とはいえまい。

この食通も、てんぷらなら二十や三十はわけなくペロリと平らげるが、茶漬けという名がつくと妙におじけだす。

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：「星岡」
1932（昭和7）年
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2010年1月14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。

車蝦の茶漬け

北大路魯山人

2026年10月1日　第二版

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　　https://aohelp.club/
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/