美味放談

北大路魯山人

青空文庫

上京の頃

僕が初めて東京に出て来た年少時に、京橋のビアホールになにか祝いごとがあってね。ビールが半額なんだ。飲んでやろうと思って行ったが、まず洋食を食おうと思ってね。ところがその時は洋食のことはなにも分らん。ビフテキといっても、それが野菜だか肉だか飲物だか分らん。どうしようかと思って、そこで考えたね。隣のテーブルで命じたものの名前を覚えておいて、その品物が来るのを一生懸命我慢して待っておった。ところが持って来たものがもしかして、前に命じたものを持って来たんじゃないかしらなんて心配してね、用意周到なことだ。とにかくビフテキを注文したがもしかして変なものを持って来たらば逃げ出そうと思っていたら、隣のと同じものを持って来たので安心したよ。聞いてみたらこんどはフライだ。そこでこっちもフライを注文した。西洋料理の名前を二つ覚えたよ。なにしろ他人の注文した料理を見てから注文したんだからね。……その洋食を食った頃は京橋のカフェーなんど古風な物だったよ。新橋の芸妓を呼んでサービスさせたものでね。その頃「伊太利」とかいう洋食屋があって、イタリア風の「うどん」を自慢にしている料理人があった。「ゑり治」の横辺りだったか、三共の横辺りだったかにあった。二百種類くらいマカロニを拵えるというのでね。僕は毎日違ったのを作らせては毎日食ったもんだ。食うことにかけて、いかに研究心が盛んだったか分るだろう。いい機会だと思って毎日行ってみたわけさ。

遂に向こうで困っちゃってね。そんなに毎日は出来ませんて、金は先へ預けておくといっていつでも、二、三十円くらい置いといたが、向こうの方で困っちゃったね。十七、八年前になる。

その頃のこと、去年の暮れか今年の春か、ライスカレーで特色を見せた「南洋」のカフェーの女主人が「わたしの顔だといって先生がスケッチしてくださったのを、今でもわたしは持っています。お閑の時がございましたら一度見て頂けませんか」なんていって来たが。その手紙も遂になくして見あたらなくしてしまった。

料理屋の経営

日本人の食う料理はみな日本料理だよ。うなぎ屋でも、寿司屋でも、何屋でもそれは日本料理だ。しかし日本料理が十種あるとしてだね、その中の一つだけを知っているというのが、今の日本料理人だ。後の九つは知らんでもすましている。そういうことを指導したり取り扱ったりする人間がほとんどいないんだね。星岡の取り扱うものは日本人の食うすべてのものだ。だから日本料理といえる。西洋料理や、中国料理にはまたおのずからその道がある。それをやるとすればまた僕の気に入るような設備をしなければならない。とにかく、世間並みのこととは根本的に見解が異なる。金儲けの一途にしているのではないんだから、ただその柄を同じうするだけだ。世間のは料理人が労働者で主人が資本家で、それで利益のために商売している。利益が最後の目的だ。そこが星岡と違うところだ。経営上維持してゆく以上の利益は図らない。金を儲けてそれで競馬をやったりいろいろ俗な遊びをしたりするんじゃない。

料理道ということを本格的にやっていくため、日本料理界の建て

なおしのためだ。世間並みの料理屋は料理道を楽しんでいない。東京の星岡は十年間経営して失敗しないが、大阪のはどうかなんてゴテゴテいうひともあるが、とにかく、料理道を本格的にやっていけばどこも同じだ。牛肉屋でも何屋でも日本人の食うものを料理するというのだが、それがなかなか分らん。分らんはずだ。算盤ずくで商売している者からは……星岡は道のために努力をしているのだが、自分でいうのは変だが、こんなのはどこにもありませんよ。初めから利益のために商売しているんじゃ、本当のことは出来ない。勘定を合わすことばかり考えていてはだめだ。今の料理屋は根本的にいえば器物からしてだめだ。食い物の相棒の食器のことを放縦していて、食い物をじかにお膳の上に置けますか……それを合わせ物かなにかで間に合わせてすましている。食器は食い物の女房のような役だ。食器がよくてもこんどはそれをのせるお膳だ。お膳を置く場所だ。これくらいのことをいえなくちゃ一流じゃない。それをですね、世間の料理屋は、なんにしても十円の物だとしたら、それは五円の価値しかない物を、十円取ろうとしているから、自分の女房を客席に出してサービスさせたり、主人が必要以上に挨拶に出たりなんかしなくちゃならないんだ。料理道の本分を全うせずして商売していこうとするから見識もなにもあったものじゃない。星岡は料理の本格学校みたいなものだ。それだけの力のある者はどんどん登用する。陸軍大学だって少佐に成ってから入るが、ここもそれと同じようなものだ。今の料理人はなにも知らん。板場でゴトゴトやっているだけで客席に出す様子も知らんしね。そんなことをどうするかっていうのが料理だ。とにかく、世間とはぜんぜんお膳立が違う。見識が違う。さもなければ天下の名士が無意味な金を出しますか。金の有効な使い道を知っている紳士達だ。利益ずくじゃないってことはこれでも分る。大阪の方でも、東京の星岡の十年間のことを認識しているからね……通常の考えとは頭が違う。それを自分に頭のない者は、星岡というものを競馬にでも当たった当たり屋のように取っている者がある……まぐれ当たりは十年後いよいよ栄えるわけにはゆかん。しかし、見る者はそうでも思っていないと、自分達が安心出来ないからねえ。

　とにかく世の中には、酢でもこんにゃくでも食えないように鋭い商人があるが、星岡はそうじゃない。時に酢でもこんにゃくでも食えないように大坊ちゃんだ。昔武士が「尋常に勝負」といって立ち向かうが、あの真剣な態度が星岡だ。大坊ちゃんの仕事だ。さもなくば名士が相手にならないよ。こんなことはひとがいうことだけれども、誰もいわないから僕がいうんだ。半分だけみて、坊やとあなどると失敗するよ。むずかしい大坊ちゃんだ。そういう意味において、豊臣秀吉なんかも酢でもこんにゃくでも食えない大々的な坊ちゃんらしい。だから大物になれる。けちな欲気なんか少しも持っていないのが太閤だ。

鰻の下拵え

　すずきのごとき魚も洗いにしてうまいものだが、東京の職人のこの作り方をよく心得ているものが少ない。また、うなぎのごときも東京には本物のうなぎが少なく、ほとんど養殖ものばかりといっていい状態だが、このうなぎの扱い方などをみているとなかなかおもしろい。

これは東京の職人がだんぜんうまいね。うなぎというものは、素人にはちょっといじれない。ところが法を心得ているものには実に簡単だ。その第一のコツは、自分の手を水温くらいに冷たくしておくことだ。そしてこの冷たい手でうなぎの尻の部分を軽く握るんだね。すると、うなぎは前へ逃げるかと思うと、反対に手の方へ入って来る。そこがうなぎの習性で、うなぎは岩かなにかに触れたとでも思うのだろう。そして穴の中へもぐり込むような気で手の中へぐうっと入ろうとする。こうしてうなぎの体に力の入った瞬間に、職人はすっとそれを前へ押し出すようにして俎上に載せてしまう。だから見ていると実に不思議なほど簡単だ。それを知らないでだね、あったかい手をして首玉のあたりを握ったりなんかするから、うなぎはくねくねして扱いにくい。名人とかいわれるほどの職人はそこがちがうんだ。そしてとんと首のところを打って、うなぎが一瞬間精神朦朧として、ぼんやりしているところにつけ込んで、クー、クー、と三遍で尻まで裂いてしまう。この技術は関西では見られない。東京の職人のいいところだね。

だがこのうなぎ裂きよりむずかしいのは、どじょう裂きだ。素人はどじょうの方がやさしいと思っているがどじょうには細かい肋骨がある。あれを肉の方へ残さず、といって骨の方へ肉をつけずに、具合よく裂くということがなかなか容易でない。僕もずいぶんやってみたが、うまくいかんものだ……。

飢餓は食を弁ぜず

そうだ何日か江州へ鴨を食いに行ったことがある。鴨というとなんとなくかしわよりはうまいような気がするんだね。ひともそういうし、自分でもそんなふうに思うんだね。そこで江州の鴨が美味いというんで、あの辺でご自慢のものだから、これを食った。なんでも一週間か十日も鴨ばかり食っていたろう。別に特にうまいとも思わなかったが、まずいとも考えなかった。ところが、その終りごろさんざん鴨を食ったあとで、一日かしわを食ってみた。すると、かしわの方が鴨より数等美味かったので驚いた。これには鴨を食って損をしたような気がしたね。

だから物は自分で食ってみんことには承知出来ない。ところがだね、いわゆる食通でございと称して食べ物の本などを書いているものに、ろくに食いもしないでものをいっているものが多い。いのししは昔はどうして食ったとか中国ではどういう字を書くとか、そばは何科の植物でどうやって打つとか、いろいろ知ったか振りをしているが、その実そばひとつ真から自分で味わったこともないのである。なんのことはない、そういうものは辞書のうけ売りなんだね。さっきのてんぷらでもそうだ。やれ天金がどうのこうのというから、それでは天金のてんぷらをどれだけ食ったかというと、なにろくに食ってもいない。そのくせ、あそこのてんぷらはかやの油を使うからうまいなどと、もっともらしいことをいう。そんなことをいわれると知らないものは、かやの油というものは高いものなんだ、などと思う。しかるにかやの油なんてものはかえって安いものだ。そうすると、かやの油、かやの油と宣伝して、結局どういうことになるかね……。

だから孔子あたりが昔から、飢餓は食を弁ぜず、食するひとはあれど食を弁ずるひとは少なしなどといっているが、ほんとうだ。

僕は徹底的にものを食ってきたが、小さい時から味をぐっとこう見詰めている癖があったね。それになんというか楽しんで食うという気分があったね。物を自由に食うには実際問題として金がなければ食えない。僕は貧乏書生だったから、そう自由には食えなかったが、しかしおもしろいことがある。

僕が二十一、二の頃でもあったろう。あるところの事務員をしていた。僕の上にいた課長というのが、後に資生堂の重役になった男だが、この課長が僕等といっしょに昼飯を食う。僕らは金がないからろくなものは食わないが、課長ともあろうものがやっぱり僕らと同じものを食っている。僕はどういうわけだと思ったね。きっと夜はうまいものでも食うんだろうなどと考えたりしてね。ところが、僕はそのころでもいわば、少し風流だったんだね。僕は昼飯によく豆腐を食うんだ。豆腐は安くてしかもうまい。しょうゆは家で拵えて持って行くんだ。ところが豆腐をただ食っていれば、別に話はなかったが、この豆腐を入れる容れ物が、当時ギヤマンと呼ばれていた紅硝子の切子細工で実に見事なものなんだ。そのギヤマンの中へ真っ白な豆腐を盛って食うんだから、これが見た目も美しく、うまそうなんだね。するとある日課長に、君は実に贅沢じゃないか、といわれた。そこで僕はなにが贅沢なものですか、豆腐がいくらするというんです、おそらく誰よりも安いもので飯を食っているわけじゃありませんか。事実そのとおり安いもんだからね。ところが、豆腐はなるほど安いが、それを入れる容器が今いったような美術品だもんだから、傍からみるとまったく贅沢でもあり、またいかにもうまいものでも食っているように見えるんだね。だもんだから課長も、なるほどそりゃそうかも知れんが、その容れ物が第一立派じゃないかといって、それが贅沢だというんだ。今から考えてみりゃ余計なことだが、当時はそういうことをいった。そこで僕は、これは実は嘘だったが、なるほどギヤマンは贅沢かも知れないが、これは僕の家に昔からあるもんで、他の容れ物がないからこれを使っているんです、と抗弁した。実は、そのギヤマンというのはなけなしの小遣いをためて、当時の身分としては不相応の金を出して買ったんだから、このいいわけはインチキなんだけど、これで課長もなんともいえなかった。

要するに物を食うには、なければないでどこか風流だったんだろうね。豆腐を食って贅沢だといわれたのは、おそらく僕ぐらいのものだろう。

風流といえば、当時の風流人に岡本可亭があった。これは岡本一平のお父さんであるが、当時僕はこのひとに連れられて、入谷の朝顔、団子坂の菊などを見に行った。朝顔などはすでに京都の方がずっとすぐれていたから、京都の朝顔を知っていた僕にとっては入谷の朝顔など至極つまらないものであったが、当時のいわゆる風流人はそういうところへ行っては、帰りに根岸の「笹乃雪」へ寄って来たりするのであった。僕が若いに似ず風流を解するというので連れて行かれたものなんだね。そこであの笹乃雪なるあん掛豆腐を食ったりしたものだが、これが小さいものだから、二十や三十くらい食うのは瞬く間だね。中には五十も六十も食うということを自慢にしているものもある。それから僕は一人でもよくここへ出かけた。行きかけるとどこでも、舌が徹頭徹尾承認するまで行くんだね。そんなわけだから自分の給料というものは、まったく食う一方に使われた。だから友達の中にはうらやましがっているのもあったね……。

朝鮮の牛肉

徹底的に食うということでは、朝鮮へ行った時のことだが、二十四、五歳のころだ。朝鮮にはうまいものはまずない。ところが朝鮮の牛肉が割合にうまかった。もっとも他に食うものがないからでもあったが、牛肉がうまいというので、その話をある男にすると、いくら美味しくても一カ月とは食えまいという。いやそんなことがあるもんかというので、毎日牛肉を食った。そしてついつい半年食いつづけた。

しかし、さすが半年食いつづけたら、しまいには少しいやになったね。

朝鮮時代の食い物で今でも覚えているのは、親子丼の味だね。僕は当時これでも書家をもって立っていたんだが、職務は軍属であって軍司令部に勤めていた。ところがこの司令部へ持って来る親子丼がうまい。変な話だが、その卵がいつも半熟で加減がいいんだね。あれは今でも不思議に思っている。も一つ朝鮮の食い物で記憶に残っているのは、京城（ソウル）から新山へ行く途中に大きなせりがつくってある。大きいのなんの、太くて長い、二尺五寸もある。まるで藪（やぶ）をなしているんだが、みるからにやわらかそうで、食ったらさぞ美味いだろうと思われる。でそこを通るたびに羨（うらや）ましくてならなかった。僕はその前から水菜のパリというのが非常に好きだった。水菜をさっと茹（ゆ）でて食うのだが、さっと茹でたものは翡翠（ひすい）のようないい色をしていて、食うとパリパリする。非常に美味い。これは煮過ぎては、色も悪くなるし香気もなくなり、食ってもパリパリしなくなって、わずかな加減でだめになるが、僕はそのせりをみるたびにこのパリをやったら美味かろうと考えていた。そしてある日とうとうそこの内儀さんに頼んで、その大きなせりを買って来て、せりのパリをやってみた。いや、実に美味かったね。いい若い者がせりばかりを悦に入って食っていたんだから、傍からみたら変に思ったろうがね。

豆腐の味

総じて味のないもの、ぬるぬるしたものや、ぐにゃぐにゃしたものには美味いものが多い。豆腐、こんにゃく、やまいものごときものがみなそうだね。

中国料理にパイモールというものがあるね。銀耳（インアル）と書くが要するにきくらげだが、これが目方において黄金と匹敵するとまで尊重されている。一匁一円二十銭だから水につけるとぐっと膨（ふく）れるからそれほど高いものでもないが、やはり、この種の美味の範疇（はんちゅう）に属するといえる。北陸のいたわらびなどもそうだが、こういうものの味がわかるようにならんと困るね。

味は舌だけで味わうものでない。僕等もうんと豊富に食わんといかん。豆腐のごときは殊に舌ざわりが大切だから、生で食う時には絹ごしがいいが、煮て食う場合には、むしろ普通の豆腐がいい。少しざらっとしていても煮ると感じが少し変わってくる。なにか化学的な変化でも起こすのではないか、舌ざわりがとろっとしてくる。それには普通の目の粗い豆腐がいい。いい豆腐というが、普通煮て食う場合には、そこの関係でうまく食えるもんだから、せいぜい食うんだね、ハハハァ……。

にんにくは僕も好きな方だね。ああいうものは、なんとなしに少し食っても血肉になる感じがある。

　にんにくの匂いも体にしみてくるが、ふぐなどというものもそうだね。あんな淡泊な魚がと思うが、僕は先日十日ばかり続けてふぐを食っていた。すると、ある男が僕と話をしているときに、なんだかふぐの匂いがするね、というんだ。驚いて自分の体の匂いを嗅いでみたら、なるほど、ふぐの匂いがする。恐ろしいものだね、あれを思うと、ふぐなどというものは、決して思ったように淡泊なものでないんだね。

中国料理と京都料理

　それから中国料理の話だが、中国に料理が発達したのは、食道楽のためのみではない。一つには食品が少ないということが、料理の発達を促した原因になっている。例えば中国の桂魚のごとき、あんなものを珍重がっているが、あれは日本だと誰もうまいともなんとも思わない。というのは日本のごときは食品に恵まれていて、うまい魚がいくらでもあるからだ。その点では、一般に海辺に臨んでいるところでは料理が進歩しないということが観察される。それというのも、海辺は食品が豊富でめんどうな料理などをしなくとも、いいかげんに拵えて食って、結構美味しく食えるという事情がある。また、日本では、料理をする場合に実によくゴミを出す。魚一つ切っても頭を捨て、尾を捨て、はらわたを捨て、少し極端に云えば大部分を捨ててしまう。それは一つには料理法を知らないからではあるが、料理法を知らなくてもよいほど、材料が豊富であるという点に起因していると思う。

　中国料理にともすればグロテスクな食品が取り入れられるのも、この材料の少ないという点から来たものではなかろうか。例えばひきがえるの如きがそれだ。なるほど、あれはアメリカの食用がえるなどよりはうまいが、少し苦味がある。ああいうものを食うというのも、食品の不足からおのずとそういうものに手を出すようになったからと思われる。

　京都に料理が発達したというのも、ちょうど中国料理の発達に似たものがある。まず山の中にあって食品に恵まれていない。しかも、昔から千年来の皇居があり、著名な寺の多くある文化の中心地である。そこで勢い料理法というものが発達したものとみられるんだね。

　ところでそばを味わうので大切なことは、少しずつつるっつるっとやるんでなしに一度にたくさん頬張って、ぐうっとそばが喉をこすって入るように食べるんだね。その時の感触にそばの味の美味さがあるんだね。

　ほんとうに物の味が分るためには、あくまで食ってみなければならない。ずうっとつづけて食っているうちに、必ず一度はその食品がいやになる一種の飽きが来る。この飽きが来た時になって、初めてそのものの味がはっきりわかるものだ。

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」
　　1935（昭和10）年
入力：門田裕志
校正：noriko saito
2009年12月4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。

美味放談

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/