下司味礼讃

古川緑波

青空文庫

宇野浩二著『芥川龍之介』の中に、芥川龍之介氏が、著者に向って言った言葉、

……君われわれ都会人は、ふだん一流の料理屋なんかに行かないよ、菊池や久米なんどは一流の料理屋にあがるのが、通だと思ってるんだからね。……

というのが抄いてある。

そうなんです、全く。一流の料理屋というのは、つまり、上品で高い料理屋のことでしょう！　そういう一流店でばっかり食べることが通だと思われちゃあ、敵わないと僕も思うのである、そりゃあ、そういう上品な、高い料理を、まるっきり食わないというのも、可笑しいかも知れない。たまにゃ、一流もよろしい。が、然し、うまい！って味は、意外にも、下司な味に多いのである。だから、通は、下司な、下品な味を追うのが、正当だと思うな。

例えば、だ。天ぷらを例にとって話そう。いわゆるお座敷天ぷら。鍋前に陣取って揚げ立てを食う。天つゆで召し上るもよし、食塩と味の素を混ぜたやつを附けてもよし、近頃では、カレー粉を附けて食わせるところもある。そういう、いわゆる一流の天ぷら。その、揚げ立ての、上等の天ぷらを食って、しまいに、かき揚げか何かを貰って、飯を食う。或いは、これがオツだと仰有って、天ぷらを載っけたお茶漬、天茶という奴を食べる。そりゃあ、結構なもんに違いないさ。

然し、そういう、一流の上品な味よりも、天ぷらを食うなら、天丼が一番美味い。と言った

ら、驚かれるだろうか。抑々（そもそも）、天ぷらって奴は、昔っから、胡麻（ごま）の油で揚げてたものなんです。だから、色が一寸ドス黒い位に揚がっていた。それを、見た目が下品だとでも言うのか、胡麻の油をやめて、サラダ油、マゾラを用いるようになったのは、近年のことである。これは、関西から流行（はや）ったんだと思う。そして、近頃では東京でも、何処の天ぷら屋へ行っても、胡麻の油は用いない（或いは、ほんの少し混ぜて）で、マゾラ、サラダ油が多い。だから、見た目はいいし、味も、サラッとしていて、僕なんか、いくらでも食える。

　然しだ、サラッと揚がってる天ぷら、なんてものは、江戸っ子に言わせりゃあ、場違いなんだね。食った後、油っくさいおくびが、出るようでなくっちゃあ、いいえ、胸がやけるようでなくっちゃあ、本場もんじゃねえんだね。ってことになると、こりゃあ、純粋の胡麻の油でなくっちゃあ、そうは行かない。だから、先っき言った天丼にしたって、胡麻でやったんでなくっちゃあ——此の頃は、天丼も、上品な、サラッとした天ぷらが載ってるのが多いが、それじゃあ駄目。

　丼の蓋を除ると、茶褐色に近い、それも、うんと皮（即ちコロモ、即ちウドン粉）の幅を利かした奴が、のさばり返っているようなんでなくっちゃあ、話にならない。その熱い奴を、フーフー言いながら食う、飯にも、汁が浸みていて、（ああ、こう書いていると、食いたくなったよ！）アチアチ、フーフー言わなきゃあ食えないという、そういう天丼のことを言ってるんです。

その絶対に上品でないところの、絶対に下品であり、下司であるところの、味というものは、決して一流料理屋に於ては、味わい得ないところのものに違いあるまい。

と、こうお話したら、大抵分って戴けるであろう、下司の味のよさを。天ぷらばっかりじゃない。下司味の、はるかに一流料理を、引き離して美味いものは、数々ある。おでんを見よ。

おでんは、一流店では出さない。何となれば、ヤス過ぎるからであり、従って下品だからである。然し、おでんには、ちゃんと店を構えて、小料理なんぞも出来ますというようなところで食うよりも、おでんの他には、カン酒と、茶めし以外は、ござんせんという、屋台店の方が、本格的な味であろう。何うも近頃は、と年寄りじみたことを言うようだが、おでんのネタが、変ったね。バクダンと称する、ウデ卵を、サツマ揚げで包んだ奴、ゴボウ巻き、海老巻き、そんなものは、昔は無かったよ。おれっちの若い頃にゃあね、「ええ何に致しますかね？　ちくわに、はんぺん、ヤツにガンモ」なんてんで、（ヤツは八つ頭。ガンモはガンもどきなり）「ええと、そいじゃあ、ガンモに、ニャクと願おうか」ってな具合だったね。

一々めんどくさいが、ニャクとはコンニャクのことですよ。「へい、ちイっと、ニャクが未だ若いんですが――」なんてな、若いてえのは、まだよく煮えていねえってことなんでがす。おでん屋の、カン酒で、ちと酔った。

酔って言うんじゃあ、ございませんが、おでんなんてものこそ、一流の店じゃあ、金輪際食えねえ、下司の味だと思いやすがね、何うですい？

おでんの他にも、まだまだあるよ。むかし浅草に盛(さかん)なりし、牛ドンの味。カメチャブと称し、一杯五銭なりしもの。大きな丼は、オードンと称したり。

あの、牛（ギュウ）には違いないが、牛肉では絶対にないところの、牛のモツや、皮や（角(つの)は流石(さすが)に用いなかった）その他を、メッチャクチャに、辛くコッテリ煮詰めた奴を、飯の上へ、ドロッとブッかけた、あの下司の味を、我は忘れず。

ああ下司の味！

青空文庫情報

底本：「ロッパの悲食記」ちくま文庫、筑摩書房
1995（平成7）年8月24日第1刷発行
2007（平成19）年9月5日第3刷発行
入力：門田裕志
校正：仙酔ゑびす
2011年11月29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。

下司味礼讃

古川緑波

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/