茶碗蒸し

北大路魯山人

青空文庫

茶碗蒸しのことは、みなさんよくご存じのことでしょう。ところが、これにもいろいろとコツがある。東京のは概して卵が多く、かたまりが強すぎて面白くない。一体に茶碗蒸しの卵のかたまったのは上等とは思えない。これをもって茶碗蒸しを語るものではない。それよりも関西の、ことに京都などの安物の茶碗蒸しのほうが、よい料理屋で卵を多く使って吟味したのより、料理になっている。この安い茶碗蒸しが美味いと言うのは、卵を経済的に使っているからである。

私がある時京都で、ある人の宴会に招かれたことがあった。確か祇園だったと思う。その時、ふとしたはずみで、茶碗蒸しを食ってみたくなったので、かたわらにいた芸妓に言いつけた。すると、その芸妓が女中に頼むのに、

「卵をこうしてや、うすいのはいやエ」

と申すのであった。これは気の張った客であるから、いわゆる、京都風に卵をケチにしてはいけないというわけである。

ところが、そういう特別の注文で拵えたのは美味くなかった。つまり、卵がこてこてにかたくかたまっていたからだ。卵は薄めにして、茶碗を手に持つと、ユラユラと卵が体ごとゆする程度につくるのがよい。そうすると、スルスルして口当りがよく、しかも、卵臭くなくてよい

のである。

京都風の茶碗蒸しが、ちょうどこれにあたる。元来、京都人というのは、昔からケチなので評判だが、そういう京都のケチンボウから割り出された料理で、なかなか捨て難い。

安い茶碗蒸しがひとつの証拠である。私は最初、あるひがみから安物の茶碗蒸しなどは、よいものとは思っていなかったが、色々味わってみると、存外そのほうが上等だった。茶碗蒸しのコツはそこにあるのである。それがまた料理のコツなのである。すなわち、卵一個を二合から二合半までのだしで割って、薄くするとともに、それを蒸しすぎないことである。要するに、卵は薄いものがいいという認識を、茶碗蒸しの上にはっきり持つがよい。私も最初はこの認識が足らなかった。なお、つけたしに申し上げると、中身はかも・うなぎ・銀杏・百合根・しんじょ・木くらげなどがよい。

（昭和九年）

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20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。

茶碗蒸し

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/