

中公文庫

子母沢寛

味覚極楽



中公文庫 ©1983

味覚極楽

昭和五十八年九月十日初版
昭和六十三年二月十日三版

著者 子母沢 寛

発行者 嶋中鵬二

整版印刷 三晃印刷
カバー トープロ
用紙 本州製紙
製本 小泉製本

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋二―八一七
振替東京二―三四
ISBN4-12-201059-4

定価 三六〇円

中公文庫

味 覚 極 楽

子 母 沢 寛 著



中央公論社

目次

序

しじみ貝の殻

〈子爵 石黒忠應氏の話〉

13

蛤の藻潮蒸し

〈資生堂主人 福原信三氏の話〉

20

冷や飯に沢庵

〈増上寺大僧正 道重信教氏の話〉

26

天ぶら名人譚

〈俳優 伊井蓉峰氏の話〉

31

砲煙裡の食事

〈子爵 小笠原長生氏の話〉

38

「貝ふろ」の風情

〈民政党総務 榊田清兵衛氏の話〉

45

鯉の麦酒だき

〈伯爵 柳沢保恵氏の話〉

52

珍味伊府麵

〈男爵夫人 大倉久美子さんの話〉

59

西瓜切る可からず

〈銀座千足屋主人 斎藤義政氏の話〉

67

うまい物づくし

〈伯爵 溝口直亮氏の話〉

75

日本一塩煎餅

〈鉄道省事務官 石川毅氏の話〉

81

大鯛のぶつ切り

〈俳優 尾上松助氏の話〉

85

酒、人肌の爛

〈元鉄道大臣 小松謙次郎氏の話〉

91

長崎のしっぽく

〈南蛮趣味研究家 永見徳太郎氏の話〉

100

宝珠荘雪の宵

〈伯爵 小笠原長幹氏の話〉

111

あなご寿司

〈筑前琵琶師 豊田旭穰さんの話〉

118

竹の子天ぶら

〈実業家 三輪善兵衛氏の話〉

124

新巻の茶づけ

〈東京駅長 吉田十一氏の話〉

130

新しいお釣銭

〈日本橋浪華家 古藤嘉七氏の話〉

136

そばの味落つ

〈医学博士 竹内薫兵氏の話〉

143

奥様方の奮起

〈実業家 鈴木三郎助氏の話〉

150

三重かさね弁当

〈舞踊家元 花柳寿輔さんの話〉

157

お茶に落雁

〈赤坂虎屋 黒川光景氏の話〉

163

真の味は骨に

〈印度志士 ボース氏の話〉

171

しほり汁蕎麦

〈陸軍中将 堀内文次郎氏の話〉

178

高島秋帆先生

〈麻布大和田 味沢貞次郎氏の話〉

184

梅干の禅味境

〈医学博士 大村正夫氏の話〉

192

料理人自殺す

〈伯爵 寺島誠一郎氏の話〉

206

蒲焼の長命術

〈竹越三又氏の話〉

215

料理人不平話

〈宮内省厨司長 秋山徳蔵氏の話〉

221

当番僧の遣繰り

〈鎌倉円覚寺管長 古川堯道氏の話〉

227

四谷馬方蕎麦

〈彫刻家 高村光雲翁の話〉

236

解説

尾崎秀樹

249

味
覺
極
樂

序

実は読んで見て吃驚した。単に何処其処の何にがうまいとかうまくないとかいう果敢ない味覚を語るだけの本ではなかった。良き時代に生れ、良き時代に育った達人たちが、然り無げに味覚に托して、人生を語り、その処するの道を論じているのである。

思えば三十年の昔、下っ端の一記者としてほとんど無心でこの話を伝えた私は、これを、今にして、私の生涯のいい仕事であったと、自認すべきではないかというような気持がする。これから更に三十年後も、いや五十年百年の後にも、この話はこの話なりに今と同じく少しの古さも感じさせずに生々に残って行くだろう。

昭和三十一年 初夏

しじみ貝の殻

〈子爵 石黒忠恵^{ただのり}氏の話〉

浅草の阪東報恩寺、冬の何日かが親鸞上人の法事で、この時に仏前で真魚^{まなはし}箸を使って生きた鯉を料理し、刺身にして食べさせた。石州流の茶人吉田忠兵衛というのが、この真魚箸の名人で、目の下二尺位の大鯉のあたまを、一尺余の金の箸の先でちよいとつまんで、びくりっともさせずに清水を汲んでがばがばと洗う、見事なものであった。この名人がわしのところで吟味をするのが毎朝死んだ家内などは苦勞をしておそわった。その感化で未だにわしのところで吟味するのが毎朝の味噌汁、これは日常第一に大切なもの、わしは貧乏しているが、この味噌は三州の飛び切りに、江戸のあま味噌を少しばかり割込み、だしは昆布でとって更に鰹節でとる。鰹節は前々から削っておいてはいけない。その使う少し前にかき立てて用いるが、これもごく上等のものでなくてはいけない。つまり本式の茶懷石の材料でだしをとるもので、^み実は時々^みの物を入れるが、まずこれだけは自慢が出来る。飯はむかしから押割麦をまぜて炊かせている。

先年大津に川魚料理の会があった。いろいろ諸国の名人も集まり、水産講習所から松原さんという人も来ていたが、川魚だけはどうしても関西にはかなわない。鯉のあらいでも、こくでも、あめだきでも、みんなむこうの方がうまい、ただうなぎの蒲焼だけはこっちのもので、これには関西側もかぶとをぬいだ。関西のスッポン料理もうまいが、うなぎの方が一枚上だ。ドイツで、あれをうでて皮をむいて白ソースをかけて食わされたことがあるが、うまくなかった。

牛込早稲田に赤沢閑甫という茶人が住んでいた。わしよりは三十位も年長だが元気な老人であった。作州津山の藩主松平さんの茶道だったが、お氣に入りだったので、御維新の際に茶室を賜わった。閑甫翁はその茶室のかたわらに、六畳一間の粗末な家を建て、ばあさんと二人ここに住んで、光風霽月、終生茶を楽しんで終った。

わしは友人五、六と共にこの庵へ招かれたことがある。老人は貧乏、すべて簡素なこしらえで、その茶料理のめし、汁、むこうづけ、とりざかな、ゆずゆもの、香のもの、菓子、茶と型通りに品は出るが、この汁（味噌しる）の実がしじみ貝、やきものが薩摩いものであった。金にあかした品々よりも茶料理としてはこの方におもむきが多い。わしは汁を吸いながら貝のからを一つ一つお椀の蓋の上へ並べてみた。

そして「どうもお心づくしの結構なお料理、ことにこの汁はうれしく思います」というと、老人は非常に喜んで、「その汁にお目をおとめ下さって何よりも有難い」といった。しじみの貝が

みんな同じ大きさで、つまり粒を揃えたところに老人の心がまえがある。金がないので心で食わせる料理であった。近頃は同じ茶をやってもただ贅沢ばかりで、こんなおもむきのあることをする主人はいなくなった。

先年まで山谷の八百善に「福」という名人がいたが、これが死んで後が「清」というもので、今は一人立ちになっている筈だが、これがなかなかうまい。どのお茶席でも、多少名のあるところへは、すべて料理はこの清がやるので、妙な話で、これが病氣などの時には、俄かにその茶席がお流れになることがある。三井へ行っても清の料理、大橋（新太郎氏・博文館主）へ行っても清の料理、馬越（恭平氏）へ行ってもやはり同じ。わしのように茶席を五十年もやっているといくら品物が変わっても料理をちらりと見ただけで、「ははあここも清だな」ということがすぐにわかるので、どうも面白くない。立派な料理が出来るが、いかに金をかけて立派にしても清は清であるから、そのために、どこのお茶もここのお茶も同じになる。わしのところなどは、下女の料理を並べてお茶席をやる。石黒には石黒のお茶があるから面白いのだと思っている。閑甫翁のところなどは、よく鰹のしおからがあったり、いわしのぬたがあったりした。茶料理にはこのおもむきが大切である。

金持の茶室はどこもなかなかよろしいが、まず主人役として折紙をつけられるのが、益田鈍翁（孝男爵）に高橋箒庵（義雄氏）。しかし茶席も二十年や三十年位やったのでは、まだまだ若いから、