池波正太郎

梅安料理ごよみ

佐藤隆介・筒井ガンコ堂◉編

梅安料理ごよみ
池波正太郎
© Toyoko Ikenami 1988

1988年3月15日第1刷発行
1991年4月25日第11刷発行

発行者——野間佐和子
発行所——株式会社 講談社
東京都文京区音羽2-12-21 〒112-01
電話 出版部 (03) 5395-3509
販売部 (03) 5395-3626
製作部 (03) 5395-3615
Printed in Japan

講談社文庫
定価はカバーに
表示してあります

デザイン——菊地信義
製版——豊国印刷株式会社
印刷——豊国印刷株式会社
製本——有限会社中澤製本所

落丁本・乱丁本は小社書籍製作部あてにお送りください。
送料は小社負担にてお取替えします。なお、この本の内
容についてのお問い合わせは文庫出版部あてにお願いい
たします。 (庫)

ISBN4-06-184175-0

講談社文庫

梅安料理ごよみ

佐藤隆介・筒井ガンコ堂編

池波正太郎

講談社

豆腐の葛餡かけ　153
蜆汁　161
蕎麦と蕎麦屋　169
根深汁付大根浅漬　177

冬

猪鍋　189
沙魚　194
大根と油揚げの鍋仕立て　198
豆腐　203

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertong

秋

蝦蛄（しゃこ）の煮つけ　122
鮑（あわび）の酢貝　117
白玉　114

秋茄子（なす）の塩もみ　129
桑名の酒、魚　135
松茸　140
菜飯田楽（なめしでんがく）　143
軍鶏（しゃも）　148

〔井筒名物〕鯨骨の吸物　76
兎汁　79

夏

鰹の刺身　85
鰹の刺身と鰹飯　91
芋川のうどん　97
焼きむすび　102
熱海の温泉と酒と魚と角樽　106
　　111

目次

池波正太郎・梅安を語る　11

春

貝柱飯（はしらめし）　57

鶏卵　61

鰻（うなぎ）　65

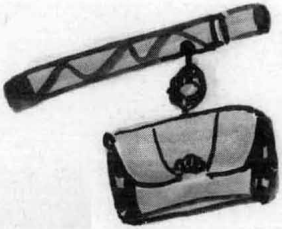
白魚鍋（しらうおなべ）　71

朝飯 209
大根鍋 二種 214
根深汁 223
おかか雑炊 227
鯛 231
晦日蕎麦 237
茶わん酒 244
掻鯛 250
浅蜊と大根——小鍋だて 254
白魚 261

梅安料理ごよみ

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertong

池波正太郎・梅安を語る



梅安の暮らしぶり

藤枝梅安が暮らしていた江戸の町というのは、現代の東京とは全然違う。たとえば渋谷も板橋も府内じゃない。郊外ですよ。品川だってもう郊外というより東海道の第一宿だからね。いま、ぼくが住んでいる荏原なんていうのは、当時は荏原郡、ほんとの田舎だ。墨田川を越えた向こうは、江戸中期以後、江戸の府内に取り入れられたけれども、新開地だからね、本来の府内と比べれば格が違う。梅安がいたところは品川台町といって、まあ府内には入っているけれども、郊外といってもいいようなものだな。

それでも台町という町名があるからには、ある程度、店屋がある。梅安の時代のちょっと前から、いろいろな食べもの屋ができはじめている。一膳飯屋があるし、煮売り屋があるし、独り者でもそう不自由なことはない。朝早くから出て働かなければならない人が住んでいる町の飯屋なんかは、朝早くからやっているわけだよ。独り者の職人とか日雇い労働者が多い、たとえば本所界隈だったらね。

その反対に、夜遅い客を相手にする飯屋というのもある。雑司ケ谷のほうの大名の下屋敷のあるところなんかでは、むしろ朝早くは店を開けないで、その代わり午後から開けて夜っぴてやっ

て朝までやる。下屋敷の中間とか足軽というのはみんな博奕をやるからね。下屋敷の中間部屋はほとんど博奕場なんだから、夜は。だから、場所によって臨機応変に営業時間というのはなるわけだな。休みはない。年中無休ですよ、昔はみんな。盆暮れは休むけどね。

所帯を持っている人たちは外食というのは滅多にしない。いまみたいにファミリーレストランなんて全然ないし、家で食べなきゃ所帯がもたないんだよ。もし、何か外のものが食べたいと思ったら、町内の鰻屋なり何なりから出前させる。たまにちょっと金が入ったとき、おいしいものでも食べましょうという場合はね。一つの町内にすべてのものがそろっているから、ほかの町内にもあまり行かない、堅気の人は。

戦前まではみんなそうでしたよ。ぼくの祖父や祖母なんかでも、ほとんど自分の町内しか知らない。死ぬ間際に何かの団体旅行で京都・大阪へ行ったけどね、それだけだよ。箱根の山も越したことないよ。町内で全部間に合っちゃうから。まあ、ぼくらの時代は鮨屋もあれば洋食屋、支那料理屋、鰻屋、天ぷら屋、そば屋、何でもあるということだから。昔の女の人というのは、ほとんど外で食べるということはなかったんじゃないかな。うちの祖母の時代でさえそうなんだから。

梅安の時代は、ようやく鰻屋が流行になってきたばかり。それまで鰻というのは下賤な食いもので深川あたりの労働者しか食わなかったんだよ。脂が強くて精がついて、躰を使う人には疲れがとれていいというので、屋台で食べたものなんだ。蒸さないから、しつこい脂でね。それが、だれが発明したか知らないけど、鰻を蒸して脂を取って食べやすくするようになってから、ある

程度高級な料理になって流行しはじめたわけです。

天ぷら屋なんて、当時はまだない。ちゃんと店を構えているような天ぷら屋はね。これもやっぱり下賤な食いもので、梅安の時代は屋台だよ。鮨もそうだ。握り鮨はないことはないけど、コハダの鮨ぐらい、あとはいなりずし。

天ぷらなんていうのは、変な話だけど、縁日でよく売ってたじゃないか、一銭で。まあ、若い人たちは知らないだろうけど、ああいうようなものだったんだよ。それが時代と共にだんだん高級料理になって行く。海老みたいな高級な材料は、それまではうどん粉にまぶして揚げるなんて考えもつかなかったわけだよ、もったいなくてさ。新鮮なものが江戸湾で獲れたんだから、刺身で食べれば一番うまいんだから。だけど、揚げてみたら、やっぱりうまいというんで、だんだん高級な材料を揚げるようになって、天ぷら屋の店もふえて行く。一流の料理屋としての天ぷら屋ができるのは明治以後、いや大正以後ですけどね。

そば、鮨、天ぷら、鰻が江戸の食いものの代表のようにいわれるが、これは本当は明治以後のことなんだ。それまでの江戸の食べものといえば、やっぱり江戸前の魚を主体にした料理。江戸湾には川がみんな流れ込んで来るわけだろう。川の淡水と海の塩水とが混じり合っているところで獲れた魚介類というのは独特な味がするわけだよ、ハマグリでもシャコでも何でも。ヒラメなんかも全然違うんだ、味が。銚子のほうで獲れたヒラメと江戸湾でとれたヒラメとではね。

ハマグリなんかいまではすっかり高級品になっちゃったけど、梅安の時代には非常に身近なものだった。だから梅安が貝が好きでアサリなんかよく食べているというのは、ちゃんと時代を表

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertong