

薄井恭一

隨筆

味
めぐり

柴田書店

味

ゆ

子



著者紹介

薄井恭一（うすいきょういち）

一九一七年東京生。東大文学部東洋史学科卒、一九四二年入営、続いて南方に出征、一九四七年帰国、復員。現在、文藝春秋勤務。「全国うまい店」「東京うまい店」（何れも柴田書店）「東京味覚地図」（大阪創元社）等に寄稿。月刊「味の味」に随筆「美味求真ひろいよみ」を、日本経済新聞・日曜朝刊に「食味養生」を連載中。

現住所／東京都大田区山王二一七—二八
電話／〇三—七七三—四二一七

随筆 味めぐり

初版印刷 一九七六年七月二〇日

初版発行 一九七六年七月二五日

著者◎ 薄井恭一

発行者 柴田孝子

発行所 株式会社 柴田書店

東京都文京区本郷三—三三—五

電話〇三—八一三—六〇三一

振替口座 八—四五—一五

〒一一三

印刷 千修 製本 イマホ製本

隨筆 味めぐり

薄井恭一

柴田書店

三代目の食通

辻留 辻嘉一

食べものの評判記というものは、人それぞれの好みがあり、各店との最^{ひいき}の深浅とか、いろいろな事が混じり合い、正確な判定は書けないようであります。

食を論ずる場合は、まず、味覚探究の年月が長くて深く、公平無私にはつきりと甲乙の書ける人でなければ、その著は信用して読むことはできません。

銀座の有名なバーのマダムに「薄井さんて方は、食べものの話題よりないのでしょうか」と、たずねられたことがあったほど「大半生涯在釣舟」の語のように言えば「生涯の大半、酒と食に在り」と申せる達人であります。

昔から「食通は三代にしてなる」と言われておりますが、薄井さんはその三代目であることを、ひよんなことで知ることができました。

もう十余年も前になりますが、大仏次郎先生の「江戸の夕映え」という維新の旗本凋落の芝居が、あまりにも評判が高い時で、薄井さんが銀座店へお立寄りになった折、お時間がありましたら一幕だけでもと、おさそいして一緒に表へ出ました。

ところが、行先が「江戸の夕映え」とわかったら、憤然として「そんなものを見ては、ご先祖様に申し訳がありません」と、ご立腹になりました。そのことからお生まれが、ご大身の旗本でお庭に茶席が三つもあったということを知らしました。食通は酔にまかせて放歌高吟したり、付和雷同するようなことがあってはならないと思っています。

物腰は静かで上品で、事に動じない薄井さんこそ、尊敬できる食通だろうと信じております。

ユニークな筆

開高 健

耕地面積が人口にくらべてネコの額ぐらいしかないのに今の日本には世界中の食糧と珍味が量、質ともに氾濫している。これをこなす料理店の数もめくらむほど。

バビロンの空中庭園での饗宴もこうであつたかと思いたくなり、ときどき何やら空恐しくなってくる。

それにつれて名店案内もゴマンと出版される。食通、食いしん坊、その道の鬼や魔が目白押しのひしめきぶりで甲論乙駁、侃々諤々。

薄井恭一さんも手や足よりさきに口のである人で、東に西に求真して歩き、食べたあとでゆっくりペンをおとりになる。

この人の書く名店案内のユニークさは包丁氏一人一人の気質や言行をおさえ、またその店の有職故実を的確に点描して卓上の花とすることにある。

『腹のことを考えない人は頭のこととも考えない』とサミュエル・ジョンソンが喝破したけれど、この小さな本はその原則を貫いているようである。

目次

三代目の食通 辻 嘉一

ユニークな筆 開高 健

水の味 2

「美の店」 4

プレイリーオイスター 6

キルシュ 8

「大市」のスッポン 10

滝川豆腐 12

夏の飲み物 14

瓢亭玉子 16

カンジャ 18

「銀座復興」 20

駒形の「前川」 22

「ボッカ」 24

御宴のメニュー 26

象徴的食品 28

台所代わりの店 30

郵船の洋食 32

虫歯の友 34

山の茶屋 36

帝国ホテル 38

肉のカマボコ 40

南禅寺豆腐	42	プレーン・ヨーグルト	66
宮中のお雑煮	44	鯛めし	68
照顧脚下	46	桜の功德	70
うまい店の伝統	48	京の桜もち	72
チーズ・フォンデュ	50	広東風のカユ	74
シーヴァス・リーガル	52	酒マンジュウ	76
天ぷらの「天満左」	54	とんこつ	78
マグロのすし	56	丸ボーロ	80
魚はイカン	58	ビワの季節	82
ビーフのタタキ	60	品川湾の投網	84
水菜のハリハリ	62	鱧の骨切り	86
サベージ・ティー	64	サケの冷燻	88

お目出糖	90	お茶漬けの味	114
魚河岸記念碑	92	賀茂の焼餅	116
明治調すき焼き	94	村時雨	118
マグロの「ひっかき」	96	和魂洋菜	120
初秋の味・アサマブドウ	98	銀杏	122
空気の味・山の味	100	そばの花	124
音のする料理	102	桜宿膳料理	126
一石二鳥？	104	ニヨツキ	128
子供の誕生日用の油炸鬼	106	結婚記念日の夕飯	130
カツオ！	108	続・結婚記念日の夕飯	132
毛抜きずし	110	日本一塩煎餅	134
食いもの好き	112	おつなずし	136

しゃもなべ	138	ローストビーフ	162
ビフテク・ア・ラ・フジワラ	140	小田巻蒸	164
眺めも味	142	ストック	166
大磯の三名物	144	フランス料理“スコット”	168
鳩サブレ	146	熱海のスコット	170
箸で食う洋食	148	カンモのハンペン	172
椰子の実	150	梨のシャンパン	174
押しズシ	152	空也餅引掛所	176
山谷の重箱	154	スケールが違う	178
世界の名物	156	ホントのアユ	180
柚子味噌	158	江戸前「てんぷら」	182
鞍馬焼	160	肥満防止食	184

ポールとボワヴル	186
日本酒の古酒	188
ホントにうまい家	190
ウバメガシの堅炭	192
即席日本の味	194
ギョーザの老舗	196
駈	
店名索引	

赤坂の光	198
松の“紅葉”	200
片瀬饅頭	202
名樹散椿	204
地下鉄の父	206

随筆
味めぐり

水の味

『薄井君は大磯に住んでいるという話だった。竹茗堂の玉露を入れて出すと、ひと口飲んで不思議な顔をしていた。』

「失礼ですが、この匂は？」

「それはカルキの匂ですよ」

「これでは折角のお茶も台なしですね」

忘れた頃、私の留守に、薄井君が二歳の小児ぐらいある大きな魔法瓶に大磯の名水を詰めてわざわざ持ってきてくれた。真赤な顔をして汗みずくだったという。私は恐縮した。早速、玉露を入れて見ると実に柔らかくって癖がなくて、なんとも言えずおいしい。お茶にもしながあり表情があることを知った。湯上りの美人

を見るようなスガスガしい味がした』

小島政二郎先生の名随筆「食いしん坊」の一節である。小島邸に水を届けたのも、もう二昔以上の昔になった。

スープ、吸い物はもちろん、八八%余が水という豆腐など、食物の大部分は水なのだから、水の良否が、美味不味の根本をなすと思うのだが、そのわりに水に無関心な店が少なくない。

東京・銀座二丁目に新築した明治屋銀座店の二階のレストラン「モルチエ」では、卓用の水にびん詰めのお銀泉フジウォーターをふんだんについでくれるのが気持ちがいい。銀座通りを見おろす明るい雰囲気、さすが老舗（おとせ）のやること、すべてに品がいい。ボーイの黒服も白服もキャッシャーも不慣れだが、そのうちによくならだろう。料理用の水も、フジウォーターかどうか聞いてみたい。