

天皇の料理番として知られる秋山特蔵。1956出版の文庫化。

魚の味は、生きのいいことが第一の条件だが、それも程度問題だ。鯛など、とれたものをシメて（脳天に手かぎを打ち込んで殺す）小一時間もおいたものが一番うまい。鮎でも、釣れたものを、河原で踏み殺して、しばらく置いてから塩焼きにするのが、最上の味わい方であろう。

肉なんか一週間か十日ぐらい経ったもの、パンヤカステラでも焼き立てはおいしくない。一日おいて、はじめてほんとうの味が出る。ところが、野菜だけは、新しければ新しいほどいい。田舎のうちへ行って、大根を畑からこいで来ておろして食べる、あの甘さは都会じゃ逆立ちしても味わえない。

そろそろ鮎の季節がやってきた。長良川の鵜飼は、ながい間、宮内省の所属になっていた関係で、私はずいぶん見物したが、何度見ても感に堪えないのは、鵜匠のあの妙技である。十二羽の鵜が競ってえものをあさるのを、縄がもつれないように、あざやかな手練でさばき、鵜を次々にひき上げては、左手でほかの鵜を使いながら、右手でくちばしを開けて喉から魚をおし出し、籠の中に吐き出させ、すぐ水に放してやる。その合間々々には、かがり火にたきぎを添えるのである。まさに神技というよりほかはない。

料理の味というものは、半分以上は材料なのである。玄人はもちろんその選択に——ときにはその争奪に——目の色を変える。ところが、家庭の奥さんがたは、その点割合ノンキなように見受けられる。買ってきた大根がスだらけであっても、一種の災難としてあきらめる傾向がありはしないか。魚でも、乾物でも、なんでも同様——。

五、六人から十数人ものコックが、百人前、二百人前の料理をこしらえるときは、広い調理場がまるで戦場のような有様になる。しかも、各コースの料理が、きまった時間に整然と流れるようにできてゆく。これには、全員の呼吸がピッタリ合っていることと、上に立つものの巧みな統率がなければならない。ところが、多勢の中には、なんとなくモタつく人間がいる。ひととおりの仕事はやっているのだが、どこかひといき呼吸が合わないのである。こういう料理人をよく観察していると、たとえば庖丁でものを切るにも、その調子に遅速の乱れがある。ものを焼くにしても、火の加減と焼く時間の微妙なところがピンとこないで、モタついてしまう。

いったい、何が原因でこうなるのか——と追究してゆくと、つまりは「間」のとりかたが下手なのである。習練の不足か、天性か、いずれにしても、マがうまくとれないのである。三味線でも、小唄でも、踊りでも、マを何よりもやかましくいう。こういったもののマは、時間的なマだが、料理の場合には空間的のマもあって、盛り合せなどにそれがいち

じるしく現われる。窮屈でゆとりのない盛り

合せもあるし、しまりのない、間抜けた盛り合せもある。窮屈なのはマがないので、間抜けて見えるのはマが抜けているのではなく、マが大きすぎるのである。絵でもそうで墨で描かれた部分と、残った白紙の部分、すなわちマとが、どう動かしようもない調和を保っているとき、はじめて会心の作になるようだ。私は、近年になって、ますますこのマというもの大切さが判ってきたように思う。どんな仕事にも、また日常の生活にも、いや人生そのものに、マというものが厳然として存在し、すべてのものを微妙に左右していることが、手にとるように見えてくるのである。セールスマンがものを売り込むにも、母親が子供を叱るにも、上役が部下を統率するにも、事業家が生産を伸ばしたり引き締めたりする

かけひきにも、すべてにこれがある。マのとりかたのうまい人は、生活を楽しむことができ、事において成功し、へたな人は、あくせく働きつづけながら、いっこうにウダツが上らない。

達者な料理人がものを切っている——吸う息には庖丁を引き、吐く息には押す、その呼吸と全身の動きが毛筋を入れるほどの狂いもなく合致している三昧境を、はたから眺めながら、こういうことを考えていた。

しかし、男のムシャクシャというものは、決して愛情の問題ばかりで起るものではない。夕方勤めから帰ってくる。家内がいない。家の中がガランとしている。そこいらへ晩の買物に出かけたのだろう……とは思っても、なんとなく寂しい気持になる。裏切られたような、ガツカリしたような感じがする。その反作用として、ムカムカと腹が立ってくるのである。

なんのために腹が立つのかそのときの本人にはわからない。しかしいまになって静かにその心理を解剖してみると、第一はもちろん愛情の問題である。新妻、古妻にかかわらず、家にいないのが寂しいのは、やっぱり深く愛しているからである。また愛されているからである。一心同体の一部が欠けているのだから、違和を感じるのは当然である。第二に、その怒りは、食欲につながっている——たとえば、不思議に聞えるかもしれぬが、確かにそれがあると私は考えている。夕方、疲れて

腹が減っているときは、神経が尖っているものだ。これは人間の生存本能の現われなのだろうが、そのとき女房がいなかったり、気に入らぬことがあったりするとたちまち爆発してしまう。

腹がふくれれば、人間の心は和らいでくる。だから、会食は社交の大切な行事となっており家庭でも食事こそいちばん重要なひとときである。奥さんは食事前だけは必ず家にいることをお勧めしたい。「愛情」と「食欲」の二つの本能がそれでナダめられる。そして早くエサをやることだ。腹いっぱいになったところで、ねだるものがあったらねだることである。

## 眼窩

### ユイチイ

魚翅（ふかのひれ）は、燕窩につぐ中国料理の貴重な材料である。あちらでいちばん豪華な材料である。

勢を宴会といえは「焼肉席」といって、子豚の丸焼、燕窩、魚翅の三つを含む十六コースほどの料理が出る。そこまでゆかなくとも「十二大菜燕週全席」などと、つばめの巣とふかのひれの料理が、はいっています！とうたってあれば、まず最高級の料理と

、 \-○  
-VしY

ふかのひれは灰色をしたのが上等品である。そして筋の太く厚みのある背びれを第言し、尾びれ、胸びれの順に細く、上級品となっている。これの下ごしらえがおそろしく手のかかるもので、まず、筋の部分だけを切り取ってナベに入れ、熱湯からゆでる。とろ火で三、四時間ゆでたら、水にいれて冷し、上皮を洗いあげて、またナベに入れ、ヒタヒタくらいに湯をさして、そのまま一晩おき、翌日湯を取換えてまたとろ火で二、三時間ゆで

~~~~~

ユイチイ【魚翅】《(中国語)》フカのひれを乾燥させたもの。中国料理の材料。

燕窩(エンカ) 中国南方の海岸にすむアナツバメが、唾液でかためて作る巣。海藻や羽毛がまざる。中国料理の高級材料の一。湯でほぐすと銀糸のようになって舌ざわりがよく、滋養に富み、珍重される。

~~~~~

山の上の禅寺の小坊主をしていたとき、麓から山門まで八十八体のお地蔵さまがあつて、信心深いお婆さんなどが、そのひとつひとつにコンペイ糖を二粒か三粒ずつあげて拝みながら登ってくる。それを見つけると、ソレとばかりに仲間の小坊主どもと裏道から駆け下りて、片ッ端から頂戴に及んだものだった。その掌いっぱいのコンペイ糖が、どんなにうまかったか——いま、最高級のお菓子を食べても、とてもあんなうまさは感じられない。

## 宮中の正月料理

元日は、天皇陛下は午前四時ごろにお起きになって、まずお体をお清めになり、ちょうど東の空がしらじらと明け初めるころ、四方拝をなさってから、賢所かしこどころ、皇霊殿、神殿に、年頭初の拝礼をなさる。いまでは、神事は皇室の私事になっているが、平和と国民の幸福安泰をお祈りになるのである。

こうして、元朝をお迎えになってから、晴御膳の儀を行われる。これは正式のお儀式で、天皇陛下お一方で召上がる形式をなさるのである。それから、午前八時ごろ「新年御祝料理」を差上げる。このときは、両陛下おそろいで、実際にハシをおつけになつて召上がるので、これが皇室のお正月料理なのである。

まず最初に「菱葩ひしはなびら」をお祝いになる。正月料理のお祝の主体になるもので、皇室では「お祝おかちゃん」ともいっておられる。それは、タイ（鯛）の切身二切れを重ねて盛った皿に、浅づけ大根二切れを添えて、本膳としておすすめする。二の膳には、小形の伊勢えびと砂糖煮の勝栗を添えて、雉子酒キジザケをおすすめする。その他にお祝菓子がつく。これが朝のお正月料理である。

その主体になっている「菱葩」は、まず厚さ二分、径五寸の円い白もちをあぶって、その上に厚さ三分、長さ四寸五分くらいのアズキ色の菱もちを、やはりあぶってから重ね、砂糖煮の長さ四寸二分くらいの細ごぼうに、甘練煮した白みそをまぶしたのを中央に乗せて、真中から二つ折りにして、ちょうど鳥追笠のようにしたものである。美濃紙に包んでお出しする。

日がとつぷり暮れると、上流から十艘の鶺鴒舟がかがり火を赤々と川面に映じをがら下って来る。十艘の舟を使って巻狩をするのを総絡そうがらみといって、最大の規模のものである。見物の舟も岸を離れ、獵場を前にして待機している。

やがて鶺鴒舟が到着し、天をも焦がすような十のかがり火を一行に並べて、いよいよ獵が開始される。

へさきに立つ鶺鴒匠が十二羽を使い、中ほどにいる中鶺鴒使いが四羽を使う。ほかに、中乗  
ともの

り、艦乗（ともの）りといものがいて、これが棹をもって舷を叩き、ホーホーと叫んで鶺鴒をはげます。鶺鴒はわれ先にと水に潜って、文字通り鶺鴒の目鷹の目で獲物を追うのである。

ソレッというので、こちらの船では、かくしておいた魚籠をあけて、鯉、鮎のたぐいをドツと放った。すると、いっせいかがり火の光に慕い寄ってゆく。鶺鴒たちは、忽ちそれをくわえて浮かび上がる。なにしろ、七、八寸もあるから鶺鴒先生もたいへんである。

くちばしを宙に向けて、ひと振り、ふた振り、そして呑み込もうとするが、必死に跳ねる鯉の力をあしらいかね、パッと空中にほうり上げてはくちばしで受け止め、またひと振りふた振り、弱らせておいて逆さにのどに入れる。半分しか呑めないで、目を白黒するものもあり、まさに長良川の鶺鴒始まって以来の壮観奇観と言ってもホラにはなるまい。

先頭の見物船では、OH！ OH！ という叫び声、哄声、歓声がしきりである。皇太

子もああいう気軽な方だから、手を拍いて大騒ぎしておられる。

ところが、そのうちに、逃げまどった鯉、鮒が、ピンピン跳ね上がって見物船の中へ躍り込んで来た。日本側の接伴員、あわてたのあわてないの、楽屋裏を見られてはこまるので、掴んでは放り込み、掴んでは放り込み、それも、あまりのおかしさに声を殺して腹を抱えながらの大騒ぎで、いや一生のうちであれほどおかしかったことはなかった。

そのうち料理船の方で、鮎の塩焼き、酒蒸し、バタ焼き、フライなんてももの（精養軒が請負っていた）ができて来て、配膳の船へ渡り、それからお客様の船へと運ばれるのだが、船に慣れない連中なので、テンパンを持ったまま水の中に落っこちる者がいたり、船の屋根に下げた岐阜提灯に火を入れようとして、提灯火事を起すものがあったり、またひとしきり腹の皮をよじった。

よき頃の、よき日本の思い出である。

ところで、御苑で不断にメロンができるようになると、御陪食などで御馳走になって、その高貴な味が忘れられない貴族、高官たちが、種子をわけてもらっては、自分の温室に栽培しはじめた。早稲田の大隈さんなどもそのひとりで、例の百二十五歳まで生きるという大風呂敷の根拠のひとつとして、

「わが輩は、毎日メロンを食っているからじゃ——」

と、自慢しておられたものだった。

市中の果物屋で売ったのは、初めただの一軒、それも華族様の温室に伺候して、どうぞお払い下げをと平身低頭して頂いてきたものである。まちがっても、売ってくださいなどといった日には、無礼であろうぞと大喝された——そんな時代であった。

もちろん、米も選ばなければならない。炊きかたも、酢の味かげんも、しゃもじでほぐしうちわであおいで冷ます加減さえ、コツがある。しかし、私がおさらいしたのは、こういうことではない。いちばん微妙な技術で、一人前になるのに十年はかかるという、握り方なのである。左手で飯をちょうど適当な量だけつかみ——それさえも一朝一夕ではうまくゆかぬ——右手にとったタネの上へのせ、四本の指と掌のあいだで軽く握るのが、四本の指のふしの長さがちがうので、ちとやそとの習練では形よく握れるものではない。形はまだいいとしても、食べるときに、つまんで崩れることなく、しかも口に入ればパリととけるのが、振りずしの要諦なのだ。

こうしているうちに、いろいろ自得するところも出てきて、だんだん楽しくなった。たとえばタネを一個分ずつ切るとき、中ほどを厚く、まわりを心持ち薄く

するように包丁を入れると、飯にピタリとよくついて美しい仕上がりになるのだ。丁度婦人が着物を着るのに着つけの上手下手で、まるっきり恰好がちがうように、ほんのちょっとした包丁の加減で着こなしのいいすしが出来るのを発見したときには、七十の手習のよさをしみじみと味わったものだ。

この「会話」「談笑」ということが、パーティーの主眼なのであって、飲んだり食ったりは、それを楽しめる薬味に過ぎないのである。これが往々にして本末顛倒され、いったい今夜の主人公はどんな人間で、どんなことをした男かもハッキリわからないまま、いい加減に酒をガブ飲みして帰る手合がいるものだ。

会話にしても、そのパーティーの主題となるものを忘れないで、特に、主人側と話をするときは、一度は必ずそれに関連した話をしなければならない。客同志の雑談にも、豊富な話題をもって、**たくみなユーモアと機智をもつて、絶えず聞き手の頬をほころばせたり、ごく自然な感動をよび起すような話をするのが理想的だが**、これはひとつは天性にもよるものだから、話術の下手な人は聞き上手になればいいのだ。聞き上手なら、努力次第で誰でもなれる。気の利いた合槌を打ったり、うまく話を引き出す質問をしたりする程度で、あとはその話に引き込まれていけばよいわけだから——。話上手な人は、一グループに一人か二人いるだけで、十分に賑かになるものだから、ホストやホステスは、そういうところにも機転をきかせて、うまくお客をミックスすることである。

では、参考のために、ポピュラーなカクテルの作り方を少しばかり書いておこう。

先ず、一般的なコツであるが——

第一に、用意を万全にしておくことである。できれば、器具はまえもって、冷やしておくといよい。氷を入れてから、あの器具、あの酒、あのグラスとマゴマゴするようでは、氷が溶け、酒がまずくなってしまう。同じ理由から、調合するときはユックリ慎重にやるとよいが、氷を入れたら、すべてを迅速にやり、できたカクテルをお客のところへもってゆくのも、間髪を入れないようにしなければならない。お客のほうにしても、折角の冷え加減を無駄にするばかりか物によっては、混ぜ合せた酒類が分離するから、おそくとも**カクテルは二、三分のうちには飲んでしまわないと、味が台無しになってしまうのである**。もうひとつ、氷の大きさだが、シェーカーを使う場合は、親指の先ぐらいに小さく砕き、ミキシング・グラスを使う場合は、それよりもやや大きく、そして量を少し多めに使うのが、コツである。