

数の子は音を食うもの

きた おおじ
ろ さん じん
北大路 魯山人

お正月になると、たいがいの人は数の子を食べる。私は正月でなくても、好物として、ふだんでも喜んで食っている。なかなかうまいものだ。

さて、どんな味があるかといわれてもちょっと困るが、とにかくうまい。しかし、考えてみると、数の子を歯の上のせてパチパチプツプツと噛む、あの音の響きがよい。もし数の子からこの音の響きを取り除いたら、とうていあの美味はなからう。

音が味を助けるとか、音響が味の重きをなしているものには、魚の卵などの他に、海月、木耳、かき餅、煎餅、沢庵など。その他、音の響きがあるためにうまいというものを数え上げたらきりがない。

もともと食べ物、舌の上の味わいばかりでうまいとしているのではない。シャキシャキしてうまいもの、グミグミしていることがよいもの、シコシコしてうまいもの、ネチネチしてよいもの、カリカリして善なるもの、グニャグニャしてうまいもの、モチモチまたボクボクして可なるもの、ザラザラしていてうまいもの、ネバネバするのがよいもの、シャリシャリしてうまいもの、コリコリしたものの、弾力があってうまいもの、弾力のないためにうまいもの、柔らかくてよいもの悪いもの、硬くてよいもの悪いもの……ざっと考えても、以上のように触覚が食べ物のう

まさまじさの大部分を支配しているものである。そういう意味において、数の子も口中に魚卵の弾丸のように炸裂する交響楽によって、数の子の真味を發揮しているのである。それゆえ、歯の悪い人には、これほどつまらないものはないだろう。

数の子は他の魚と違い、親にしんの胎中にいるときから、乾物を水で戻したものとほぼ同じ硬さをもっていて、生で食べてもパリパリ音を発するものである。この頃は冷蔵のおかげで生の数の子や、生を塩漬けたものが都会にきて賞美され、料理屋などは、見た目が美しいところから、これを用いているが、味本位のうまさからいうと、いったん干物にしたものを水で戻して柔らかくして、昔からのしきたりどおりの数の子にして食べるほうがうまい。

干したものを水で戻したほうが元の生よりうまいというようなのは、海鼠とか、ふかのひれ、ある種のきのこ類などにその例をみるが、あまり多くある例ではない。

数の子の親魚、すなわちにしんからしてそうであって、にしんの生は煮ても焼いてもさほどうまくないが、これをいったん四つ裂きにしたのを乾物にし、それをまた水で戻して柔らかくし、そのうえ、料理したものは立派に美食として取り扱いうる力をもっている。

にしん、棒だらなどというものは、料理がまずいと感心しないものであるが、料理が適当にあらばいされると、堂々と美食家を喜ばすだけの特殊のうまさをもっている。にしんや棒だらを美味として食わないような美食家があるとしたら、それはにせものである。

数の子を食べるのに他の味をしみ込ませることは禁物だ。だから味噌漬や粕漬は、本当に数の子のうまさを知る者は決して喜ばない。醤油に漬けておくことも禁物だ。水に戻して柔らかくなったものをよく洗い、適当の大きさに指先でほぐし、花がつおか又は粉がつおのよいものを、少しよけいめにかけて、その上に醤油をかけ、醤油があまり卵の中にしみ込まないうち

【数の子】にしんの卵を干したり、塩漬けにしたりした食べ物。
【海月】水にすむ動物の一種。種類が多く、食べられるものもある。
【木耳】中華料理でよく用いられる、暗い茶色のきのこ。
【かき餅】薄く切った餅を焼いたり揚げたりして作る菓子。おかき。
【沢庵】干した大根の漬け物。

【胎中】胎内。母体の中。
【戻す】もとの状態にする。乾物を水や湯などの水分にひたし、柔らかくする。
【賞美】贊美。大いにほめること。
【海鼠】海底にすむ、ヒトデやウニの仲間。
【ふかのひれ】ふかひれ。サメのひれを乾燥させたもの。
【棒だら】真だらを三枚におろし、乾燥させたもの。
【適当】適切。
【あんばいする】ほどよく処理する。
【花がつお】花びらのように薄く削ったかつお節。
【粉がつお】粉末状のかつお節。
【よけいめ】多め。

に食うのが、数の子をうまく食う一番の方法である。しかも、これが在来、世間で普通に行われている方法である。これ以外、変わった料理を試してみても、ただ目先が変わっているというだけで、味覚に、これがうまいというようなものに出くわさない。

生又は塩漬^{しおづけ}の数の子は、包丁で斜^なめに薄^{うす}く切ったものを、甘酢^{あまず}にしばらく漬けておいてもよいが、いや、そのほうがよいようでもあるが、干し数の子は、包丁で切ると、どうもおもしろくないし、うまくもない。これはやはり指先でほぐしたものに限るようだ。

数の子には、口中でパリパリ炸裂^{さくれつ}せず、型のごとき音の響^{ひび}きを発せず、シコシコ、ニチャニチャして、少し渋味^{しぶみ}のあるようなものがあるが、それは卵が胎中^{たいちゅう}において成熟していないのである。いわば臨月^{まぎわ}間際のものでなくて、妊娠^{にんしん}五か月六か月程度の未熟なものである。このような成熟しないものは、いかに数の子といえども、まずいものである。

〈出典 『魯山人味道』(中央公論新社、一九九五年)〉

10

1 【在来】従来。今まであったとおり。

②

2 【目先が変わる】「目先を変える」で、それまでとはどこか様子を変え、おもしろみが出るようにすること。

4 【甘酢^{あまず}】甘みをきかせた酢^す。

9 【臨月^{まぎわ}】子供が生まれる予定の月。

【著者】北大路 魯山人(きたおおじろさんじん)

一八八三(明治一六)年—一九五九(昭和三四)年

陶芸家、書道家、料理家、批評家。京都府の生まれ。

【著書】『魯山人味道』『魯山人書論』『魯山人陶説』など

5

9 【臨月^{まぎわ}】子供が生まれる予定の月。