

『瀬戸内の小魚たち』 作 壺井栄（抜粋）

①

「今生こんじょうの思い出に、おいしい小魚をたべに帰ってきました」

宿屋さんはさつそく魚の鍋をととのえてくれた。メバル、チヌ、タナゴなど二つか三つ切りにした季節の小魚を、両手を廻まわしたほどの大皿に山盛りしてある。もちろん野菜と一しよにぽん酢でたべる。身のはぜかえるほど新しい魚はいくら食べても飽きず、一座五人ともとうとうその夕食はご飯ぬきになった。

おまけにさしみも煮魚もついているのだから、米つぶの入る余地があるはずがない。たんのうして床についたものだが、横になってからも、まるで友だちの噂をするように魚の思い出話がつきない。

②

みると鰯いわしのつくりが山と盛られている。しょうが醤油でたべるのだ。うれしかった。私だけは小さい時から、これで育った。（中略）おつくりにしたり、煮つけたり、無塩の味噌汁に仕立てたり、大漁の時は煎いり納屋でいってもらって煮干にする。小豆島の煮干は主にだしをとる種類のものだが、ぐっと小ぶりなのは煮干にしたのを下ろし大根と一しよに食べたりもする。私のうちではこれをフライパンで軽く煎つて熱いうちに少量の醤油をかけてたべるのを好む。ビールのつまみに出すと、大ていのお客さまがほめて下さり、なかにはお代りを催促したりする。夏場など軽井沢の山の中でこれはひどく重宝でわが家の自慢料理の一つになっている。大きいほうはこれまたソーメンのだしのもとになり、欠かすことができない存在である。

『牛鍋』 作 森鷗外 (抜粋)

③

鍋はぐつぐつ煮える。

牛肉の紅は男のすばしこい箸で反される。白くなつた方が上になる。

斜に薄く切られた、ざくと云う名の葱は、白い処が段々に黄いりくなつて、褐色の汁の中へ沈む。

箸のすばしこい男は、三十前後であろう。晴着らしい印半纏を着ている。傍に折靴が置いてある。

酒を飲んで肉を反す。肉を反しては酒を飲む。

酒を注いで遣る女がある。

男と同年位であろう。黒繻子の半衿の掛かった、縞の綿入に、余

所行の前掛をしている。

女の目は断えず男の顔に注がれている。永遠に渴しているような目である。

目の渴きは口の渴を忘れさせる。女は酒を飲まないのである。

箸のすばしこい男は、二三度反した肉の一切れを口に入れた。

丈夫な白い歯で旨そうに噛んだ。

永遠に渴している目は動く顎に注がれている。

④

この顎あごに注がれているのは、この二つの目ばかりではない。目が今二つある。

今二つの目の主ぬしは七つか八つ位の娘である。無理に上げたようなお煙草盆たばこぼんに、小さい花簪はなかんざしを挿している。

白い手拭てぬぐいを畳んで膝ひざの上に置いて、割箸を割って、手に持って待っているのである。

男が肉を三切四切食った頃に、娘が箸を持った手を伸べて、一切れの肉を挟もうとした。男に遠慮がないのではない。そんならと云つて男を憚はばかるとも見えない。

「待ちねえ。そりやあまだ煮えていねえ。」
娘はおとなしく箸を持った手を引っ込めて、待っている。

永遠に渴している目には、娘の箸の空むなしく進んで空しく退いたのを見る程の余裕がない。

暫しばしすると、男の箸は一切れの肉を自分の口に運んだ。それはさつき娘の箸の挟もうとした肉であった。

娘の目はまた男の顔に注がれた。その目の中には怨うらみも怒いかりもない。

ただ驚おどろきがある。

『海苔の茶漬け』 作 北大路魯山人（抜粋）

⑤ ほんとうに美味しいのりの佃煮が食べたい人は、売りものにろくなものはないから、自前でつくるよりほか仕方がない。

自分で拵えるのは、生のりの採れる時分に、生のりを生き醤油でのごとごと、とろ火で煮つめることだ。生のりの手に入らぬ土地の人は、もらいものの干しのりなどを醤油で煮ればよい。煮つまらなくて、醤油がだぶだぶしているような煮方は不味まずい。そのねちねちと煮えたやつを、熱い御飯の上のせて煎茶をかける。それに少量のわさびを入れる。それだけでいいので、のりの茶漬けほど簡単なものはない。酒の後などで食べるには、至極適した茶漬けと推奨できる。

⑥ こういうのりの茶漬けは誰しもやっていることだが、これから私が話そうとするのは、もつと手軽なのりの茶漬けである。

それは、いいのりをうまく焼いたものか、焼きのりのうんと上等のを、熱い御飯の上に揉みかけ、その上に醤油をたらし、適当にわさびを入れて、茶を注げばよろしい。熱い御飯をのりで巻いて食べる人はたくさんいるが、焼いたのりを茶漬けにする人はあまり見受けぬ。

一椀についてのりの分量は、せいぜい一枚か一枚半を使う。これは朝によく、酒の後によく、くどいものを食った後には、ことさらにいい。多忙の時の美食としても効果がある。

※原作より studio_03 が
朗読用に抜粋しています。

『瀬戸内の小魚たち』 壺井栄

底本：「あまカラ」抄1「富山房百科文庫、富山房

1995(平成7)年11月13日第1刷発行

初出：「あまカラ」3月号 第一五一号「甘辛社

1964(昭和39)年3月5日発行

『牛鍋』 森鷗外

底本：「普請中 青年 森鷗外全集2」ちくま文庫、筑摩書房

1995(平成7)年7月24日第1刷発行

初出：「心の花」

1910(明治43)年1月

『海苔の茶漬け』 北大路魯山人

底本：「魯山人味道」中公文庫、中央公論社

1980(昭和55)年4月10日初版発行