

ちやづ あじ
お茶漬けの味 きたおおじろさんじん
北大路魯山人

わたし かた
そこで、私の語ろうとしているのは、ちやづ ぜいたくりょうり
茶漬けにかぎらず、贅沢料理の
はなし つう つう ひと はなし げんこん せいねんしじよ かね
話である。通の通たる人のよろこぶ話だ。現今の青年子女は、「金ばか
たか い
り高くてそんなもの」と言うであろう。

りょうり ひんぶ さ ねんれい さ この かわ
そこでもうひとつ、料理は貧富の差のみではなく、年齢の差で好みが変わ
かんが したが ひとかぞくぜんぶ かんしん りょうり
ることも考えてもらいたい。従って、一大家族全部が感心するような料理
ねんれい わ しこう あ まんぞく おも
はなかなかなく、年齢を分けて嗜好を合わせなくては満足がいくまいと思
ざいりよく とぼ ひと ねだん たか き
う。いわんや、財力の乏しい人では、値段の高いふつう聞きなれない
りょうり さんせい
料理には賛成できないであろう。

うま りょうり ながねんつづ しゅうかん うま わか
美味しい料理は長年続けたの習慣がつかなければ、美味いと分るもので
わか
はない。それが分るようになるためには、相当の費用もかかる。しかし、
い ひょう たべもの うま だれ わか
だからと言って、費用をかけたから食物の美味さが誰にも分るとはかぎら
しょくつう い ひと しゅしゅ だんかい いっぱん
ない。食通と言われる人でも、種々の段階があるくらいだから、一般で
けつきよく しょうが ばあい おな わか ひと
はなおさらである。結局、これは書画の場合と同じように、分る人のみに
わか
分るのである。

ちやづ はなし だんかい めし
さて、お茶漬けの話だが、これにしてもそれぞれ段階があつて、ただ飯
うえ しお ちや うま ばあい たいちやづ うま ばあい
の上に塩と茶をかけて美味しい場合もあるし、鯛茶漬けが美味しい場合もある

からだ じょうたい ときどき この かわ たいちやづ きょうう ま
る。体の状態によって、時々好みが変わってくる。鯛茶漬が今日美味

い あした あさって よう
かったからと言って、明日も明後日もつづけたらどうであろうか。要は、

しょうじき じぶん からだ そうだん ようきゅう し
正直に自分の体と相談して、なにを要求しているかを知るべきであ

ぎゅうにく たくわん ちゃづ
る。うなぎがいいか、牛肉がいいか、あるいは沢庵の茶漬か、その

ときどき じょうたい この しょく まこと しぜん
時々状態によって、好むところのものを食しておれば、誠に自然で

うまみ かん しぜん たか うま
美味を感じる。が、これを自然にやらないで、「高いものは美味そうだ」

やす く い せんたく みき
「安いものは食いたくない」と言って選択しているのを見聞きするが、こ

かんが かた ちゃづ いっこう よう ちゃづ く
んな考え方は、茶漬であっても一考を要する。茶漬を食いたいと

ようきゅう にくたい じぶん す ちゃづ く しあわ
要求する肉体が、自分の好きな茶漬を食べたらこんな幸せはあるま

えいようほんい い りろん ちゃづ
い。これがすなわち栄養本位と言えよう。この理論は茶漬にかぎらず、ど

ばあい せいりつ
んな場合にも成立する。

あおぞらぶんこ
(青空文庫)