

魯山人風牛鍋

「つまらないものを食っていつこうに気にしない人間をみると、馬鹿にしたくなる。私はいまでも自炊している。三度三度自己満足できない食事ではすまずことができないからだ。美食の一生を望んでいる」生前こう口ぐせにしていたのは、わが国でも指折りの美食家、北大路魯山人。魯山人は、明治十六年、京都・上賀茂神社の貧乏宮守の家に生まれた。お七夜もすまないうちに農家の里子に出され、小学四年を終えると京都市内の和菓屋へでつち奉公、九歳で台所仕事を命ぜられ、これが機縁で「食物への目」が開かれることになった。二十歳の年「書家」を志して東京に出たが、書では飯が食えないので朝鮮に渡って政府の印刷局に勤めたり、ハンコ彫りを学んだり、不遇と波乱を繰り返したあと、四十二歳の年、東京・永田町に当時の食通を選りすぐった美食クラブ「星岡茶寮」を開設した。

星岡茶寮は、今でいう会員制の「超高級料亭」。ここでは芸妓は一際呼ばず、他の客の邪魔になるような大騒ぎは禁じられ、ひたすら美食を求め堪能する、



というのがルールだった。

星岡茶寮で用いられる食器類のすべてが魯山人の制作で、後年、彼の陶芸家としての力量をも示すものとして高く評価された。

魯山人についてのエピソードは数多いが、食通としての面目を物語るものの一つ紹介しておこう。

当時、「魯山人風牛鍋」と呼ばれる鍋料理があった。すき焼き用の鍋に八分目ほどたつぷりと出し汁を入れ、上等の牛肉を洗うようにして食べる牛鍋（あるいはすき焼き）だが、出し汁は、しょうゆとこんぶとカツオぶしだけで仕立

て、砂糖など用いないのが特徴。野菜はネギを二センチの長さに切ったものだけ。肉を出し汁の中で決して裏返さないことと、肉とネギは交互にして、二つを一緒に鍋の中で煮ないのがコツだが魯山人が食通のなかの食通といわれるゆえんは、いっぷう変わったこの牛鍋にあつて、牛肉にはカツオぶしがいかによく合うかを発見したことだといわれている。