

『一癖あるどじょう』 北大路魯山人

どじょうなべ。美味くて、安くて、栄養価があつて、親しみがあり、家庭でも容易にでき、万事文句なしのもの。ただし、貴族的ではない。これがどこへ行つても歓迎を受けているのは、もつともな話である。

なべものは一般に冬のものど決まっているところへ、こればかりは夏のものであることも、大方の興を呼ぼう。東京では、どじょうなべというより「柳川」というほうが通りがいい。なぜ柳川という名称が生じたか。

古老の話によると、幕末のころ、日本橋通一丁目辺に「柳川屋」という店があり、ここにかつて見たこともない「どじょうなべ」なるものを食わした。幸いそれが当たつて、江戸中の評判となり、いつとはなしに、どじょうなべのことを柳川というようになった。これが柳川の名称の起りだという。そんなところから、通人は柳川で一杯などとシヤれるに至つたものらしいということだ。

また、柳川は九州柳川の換字ではないだろうか——というのもある。柳川は日本一の優良すつぽんの出るところ。一望千里の田野を縫う賽の目のような月水濠は、すつぽんとともに優良などじょうを産する。ほかでは見られないまでに、持ち味すばらしく、かつ大量に産し、現に大阪市場にまで持ち込まれている。

いつたいどじょうは癖のあるもので、その癖に両面がある。その一面は、どじょうにとつて、なくてはならぬ独特の持ち味であるが、他の一面は、下品な臭気を伴うことである。柳川のどじょうは、そのいやな面がまったくなく、まことに結構この上なしのものである。

すつぽんも、ふつうひと癖もふた癖もいやな癖のあるのを免れないものであるが、柳川産にはそれがない。このめずらしい特色は、今後ますます認識されて、いよいよ市価を高めてゆくであろう。

柳川どじょうの大もの、五寸ぐらいなのは、蒲焼きに適し、うなぎとはぜんぜん異なつた風格を有し、心うれしい気の起るものである。どじょうにかぎつて、小さいのを無理に蒲焼きにしても一向あり難くない。

どじょうの良否を見分けるには、まず卵に着眼し、卵の絶無のものを第一とし、以下なるべくこれの少ないものを選ぶべきである。卵の多いものは、肝心の肉付きが少ない。どじょう割きは、素人の手に負えぬものとなつているが、それは急所に錐が打ち込めないからで、その急所は目の付け根とおぼしいところの背骨にある。この個所に錐を打てば、どじょうは一週に参つてしまう。

小どじょう、大どじょうともに味噌汁に丸ごと入れることが一番美味いとされているが、十人中九人までは、丸ごとの姿を見ただけで、ぞつとしてしまうから、これはいかもの食い向きとしておくべきであろうか。四、五寸のものを丸ごと照り焼きにして、皿に盛る際、頭と尾を切り落とし、棒状形にして膳にのぼす。これならば、家庭で試みてもよいものである。東京では埼玉の越ヶ谷辺の地黒というどじょうが上物で大きく、以前、うなぎの大和田あたりで盛んに蒲焼きにして、「どかば」と称して、一時人気を呼んだものである。

どじょうなべの要点はだして、表側の卵を汚さぬ工夫、だしを笹がきごぼうの下にだぶだぶ残さない工夫、卵を笹がきの中まで沈めない工夫、この三つができたなら本格である。