

えびのぜいたくな茶漬けを紹介しよう。これまた、その材料の吟味いかんによる。これから述べようとするのは、東京の一流てんぷら屋の自慢するまきと称する車えびの一尾七、八匁までの小形のもので、江戸前の生きているのかぎる。横浜本牧あたりで獲れたまきえびを、生醤油に酒を三割ばかり割った汁で、弱火にかけ、二時間ほど焦げのつかないように煮つめる。

こんなえびは誰の目にも無論見事だし、一尾ずつで上等のてんぷら種になる材料だから、よほど経験のある食通でなければ、やってのける度胸は出ま

い。これをいきなり佃煮風にするのは、もったいない気がする、ちよいとやりきれないが、それをやりおおせるなら、その代わり無類のお茶漬けの菜ができるわけだ。つまり、本場の車えびを醤油と酒で煮た佃煮である。

例のように熱飯の上に載せる。茶碗が小さければ半分に切ってもいい。それに充分な熱さの茶を徐々にえびの上からかける。すると、醤油は溶けてえびは白くなる。やがて、だしが溶けて、茶碗の中の茶は、よきスープとなる。って、この上なく美味しいものとなる。季節はいつでもよいが、夏など口の

不味い時に、これを饗応すれば、たい
ていの口の著った人でも文句はいわ
ないだろう。

えびは京阪が悪くて、東京の大森、
横浜の本牧、東神奈川辺で獲れる本場
と称するものもいい。こういうものを
賞味するようにならなければ、食通と
はいえまい。

この食通も、てんぷらなら二十や三
十はわけなくペロリと平らげるが、茶
漬けという名がつくと妙におじけだ
す。