



北大路魯山人の愛した雪虎

北大路魯山人、白洲次郎が愛した京の豆腐・平野とうふ



晩年の魯山人は京都木屋町に住み、魯山人が愛したものが3つあったという。鴨川のごりを炊いたもの 猪鍋(いのしし鍋)、3つめが「雪虎」というネーミングをつけた平野とうふの厚揚げと、もめん豆腐の3つです。平野とうふの木綿豆腐を厚揚げにして、魚を焼く網でその厚揚げを魚を焼く網で挟んであぶったものは網の線が厚揚げに黒く出て虎の模様に見えます。

それに大根おろしを添えて魯山人は雪虎と名付けて楽しんでいたようです。筆者も真似をして、こういう食べ方をして美味しく頂いています。魯山人が雑誌に書いた原稿には「丸平商店で豆腐を買って食べたとありますが、保険所に届けている根前は丸平商店でこの平野豆腐店のことになります。

初代の豆腐は北大路魯山人が食し、二代目の豆腐は白洲次郎が食し、三代目は頑なに、その味を守り続けています。現在も俵屋旅館、炭屋旅館、柗家等の老舗旅館に納めている豆腐屋さんです。

白洲次郎は子供のころから豆腐が苦手で『次郎と正子』の中に「父は食べ物の好き嫌いが色々ありました。嫌いなもののわけを尋ねると『子どもの時、栄養があるから食べろと、あまりに言われたので嫌いになった』というのです。豆腐などは、人様にはお聞かせできないような言葉で食べない理由を言っておりました。でも不思議なことに京都の平野屋さんのお豆腐だけは食べておりました。母に言わせると父は食べ物について『観念的だから』だそうです。」と紹介されていました。

ゴリは平均7~8センチの川魚で臭みがなく、うま味があり吸い物の具材やつくだ煮、お茶漬けとして食されます。江戸時代から食されたゴリは1950年~60年代は鴨川で盛んに漁が行われ、お抱え漁師を持つ料亭もありましたが、70年代に入り、川の汚染などで生息数が減少し、取り扱う料亭も少なくなったようです。90年代には排水規制などで水質が改善されたものの、食文化の復活には至っていません。

北大路魯山人も著書で「身は短小なれど非常にうまい魚」「食通間では、鮠(ごり)の茶漬を茶漬の王者と称して珍重している」と評しています。ゴリ押しの語源ともなったゴリは、現在鴨川で「京の川の恵みを活かす会」の調査で約389匹が生息しています。

あなたも魯山人、白洲次郎になったつもりで食してみてもいかがでしょうか。

