

尋常品から絶品までの六段階  
高津のあんかけ豆腐ふたたび

鍋料理の美味しい季節である。ここで登場するのが豆腐。シンプルながら調理の工夫によって奥深い味の世界が広がる。庶民の味として定着し、古くは天明2(1782)年、豆腐料理を100種類も集めたグルメ本『豆腐百珍』が刊行された。

江戸時代のグルメと言えば、食通であった作家、池波正太郎を思い出し、『豆腐百珍』も江戸での出版かと思われるかも知れない。「鬼平犯科帳」「剣客商売」の舞台にもなった東京都台東区根岸には、元禄4(1691)年創業の豆腐料理(「豆腐」の字をあてる)の名店「笹乃雪」もある。

しかし、『豆腐百珍』はれっきとした上方の本、それも食い倒れの大阪で出版された。板元は大坂高麗橋壺丁目の書肆、春星堂こと藤屋善七。著者の「浪華 醒狂道人 何必醇」は、大阪で活躍した篆刻家の曾谷学川(1738~1797、墓所は天王寺区天然寺)とされる。

『豆腐百珍』では100種類もの豆腐料理を、「尋常品」「通品」「佳品」「奇品」「妙品」「絶品」の六段階にランクづけして紹介する。

「尋常品」は、木の芽田楽、飛竜頭など、一般家庭でいつも調理する料理26品だが、『豆腐百珍』はそこにプロの庖丁人のこつ(「包人家の訣」)を紹介する。次の「通品」は、やっこ豆腐、焼き豆腐など調理が容易なもの10品。「佳品」は、見た目のきれいな今出川豆腐など20品。「奇品」は「人々の意のつかぬ所」を烹調した、蜆もどき、玲瓏豆腐など19品。

「妙品」は、前項の「奇品」がまだ美味を極めていないのに比べて、形も味と備わった光悦豆腐、アルコール分が抜けきるまで古酒で煮た加須底羅乳豆腐など18品をあげる。

「絶品」はさらに「妙品」の上を行き、豆腐の持ち味である「真味」を伝え、「豆腐嗜好の人、是を味ふべし」と推奨する辣料豆腐(麻婆豆腐ではなく醤油に生姜をいれて終日煮る)、鞍馬豆腐など7品をあげる。大尾の百番目が「真うどん豆腐」であり、豆腐を細長く切って、うどんのように食するもので、湯豆腐とは異なる食感が愉しめる。

気になるのが、大阪の地名がずばり入った「高津湯とうふ」。湯豆腐と言えば、京都南禅寺が有名だし、久保田万太郎の句「湯豆腐やいのちのはてのうすあかり」も知られるが、『豆腐百珍』の「高津湯とうふ」は、「絹ごしとうふを用ひ湯煮して熱葛あんかけ芥子おく」とある、あんかけである。

『豆腐百珍』は、それを賞味できる店として「大坂高津の窟の境内に湯とうふ家三四軒あり、其料に用ゆる豆腐家門前に一軒あり、和国第一品の妙製なり」とガイドする。



「絶景かな」と声が出そうな高津の湯豆腐屋・柏戸の店内(部分)。撰津名所図会大成より

高津宮(現大阪市中央区)境内の湯豆腐屋は、『豆腐百珍』の口絵のほか、「柏戸」という店が『撰津図絵名所大成』にイラスト入りで紹介される。境内が高台なので店の眺望はよく、昨年が開削400年の道頓堀から大阪港までの賑わいを遠望しつつ、湯豆腐で一杯できたらしい。武士も町人も旅人も老若男女も、みんなごきげん。「柏戸」の伝統は続き、約30年前まで同所にあった料亭「藤壺」をご記憶の方もおられよう。

「高津湯とうふ」が如何なる風味か、縁あらば食したきものと思っていたが、高津の宮司と塩梅して、居酒屋「酒喰處 吉總」(谷町九丁目交差点の西北地階)のご主人が「高津湯とうふ」をメニューに加えた。芥子ではないが、庶民的な優しい味でうまい。その後も『豆腐百珍続編』『豆腐百珍余録』が刊行され、豆腐料理は千変万化、百品では終わらなかった。

読者諸氏に豆腐料理を100種類食べた方はおられるだろうか。案ぜずともヘルシー指向の現代は豆腐ハンバーグもあり、知らず知らずに何十種類を喫食しているかもしれない。寒い日に鍋をつつき豆腐を掬い、昔日の浪華の通人を偲ぶのもよいものです。

筆者プロフィール

橋爪 節也 はしづめ せつや

大阪大学総合学術博物館前館長/大学院文学研究科教授。1958年、大阪生まれ。東京芸術大学大学院修了。大阪市立近代美術館建設準備室学芸員を18年間つとめ現職。専門は日本美術史。展覧会では「没後200年記念木村兼葎堂一なにわ 知の巨人」「北野恒富展」「没後80年記念佐伯祐三展」などに携わる。編著に「大坂イメージ増殖するマンモス/モダン都市の幻像」(創元社)など。