初夏に旬の鰹を食べる

目に青葉，山ほととぎす初鰹　素堂

心が伸び伸びとする爽やかな初夏の季節がまたやってきた。毎年この季節が来るたびに、日本近海では漁の解禁後、最初に網に入ったあるいは釣り上げた鰹が全国各地で次々と店頭に現れる。これは私のような魚好きの人間が待ち望んでいた季節である。

江戸時代、生粋の江戸の人間は、みんなこの季節の鰹を食べるのが大好きだった。というのは、この鰹は太平洋の潮流を遡ってきたもので、とても生きがよく江戸っ子にとっては縁起のいい食べ物であったからだ。これだけでなく、江戸の人々は何であれ新鮮なものに関心を持ち、とりわけ初物を味わうのを喜んだ。

初夏になると、新鮮な鰹が大量に市場に出まわる。大通りや路地では歩き回る鰹売りの声が響き渡る。人の心をそわそわとさせるこの鰹売りの声を聞くや、みんな興奮して坐っていられなくなり、貯金箱を壁にぶつけて壊し、手にはざるを持ち、あわただしく家を出て、我先にと買いに走る。

金のない者はどうするか？　彼らとてこの旬のものを味わいたいと思う。しかし旬の鰹は高い。それでは彼らはただいたずらに涎を流して見ているだけか？　いや、彼らは決してあきらめない。なぜなら、この季節に鰹を食べられないということは、江戸っ子にとっては体裁の悪いことなのだ。食べないわけにはいかない。

それで、ある者は友人のところに借金をしにいき、ある者は家の物を質屋に持って入れてくる。質草になる物が家に何もない者はどうするか？　あれこれ長いあいだ考えて、とつぜん、はたと腿を打って立ち上がる。「ああ、家にはまだいい物が残っているではないか――女房だ！」……。

初夏の鰹について、日本では俗に「たとえ女房を質に入れてでも旬の鰹はたべねばならぬ」と言われていたことをご存知だろうか。

このごろは鮮食品の貯蔵技術と輸送方法の水準が高くなったので、新鮮な鰹も一年を通して普通に市場に出まわり、我々の生活の中にあった季節感もだんだん薄れてきている。それで初夏に最初に出る鰹を待ち望むという風習もだんだん見かけなくなってきた。しかし私は、鰹はやはり初夏に味わうのがもっともうまいと思う。

中国では、晩秋は江南の上海ガニが最もおいしい季節だということだ。聞くところによると、上海人は10月あるいは11月になるや、どれほど値段が高くても、自由市場に買いに行くか、あるいはレストランでこの種の新鮮なものを味わうというが、これも一種の風習と言えるのではないだろうか。東京人が初夏に鰹を好んで食べ、上海人が晩秋に上海ガニを味わう。両者には共通点がある。（2004年7月）

◇◇◇

不仅如此，江戶人对任何新鲜东西都很感兴趣，尤其是喜欢尝新。

初夏到了，新鲜的鲣鱼大量上了市，串街叫卖鲣鱼的吆喝声响遍大街小巷。一听到这些令人心里蹦蹦的吆喝声，大家就兴奋得坐立不安，把存钱罐子在墙上砸开，手里拿着笸箩急忙出门儿，争先恐后地去买。

没有钱的呢？他们也很想品尝这个时鲜，可是时鲜的鲣鱼价钱很贵，那么，他们只不过是白白垂着口涎看看罢了吗？不，他们绝不死心，因为这个季节不能吃鲣鱼，对江戶人来说是个很不体面的事儿，还非吃不可！

于是，有的去朋友那儿借钱，有的把家里的东西送进当铺去。家里可当的东西啥都没有的人怎么办呢？想来想去，想了大半天忽地拍着大腿站了起来，说："哦，家里还剩下一个好东西——老婆！"……

你知道吗？关于初夏的鲣鱼，日本有这样的一句俗話，"即使把老婆送进当铺去，也得尝一尝时鲜鲣鱼"

如今，生鲜食品的储藏技术和运输方法大大提高，新鲜的鲣鱼也一年到头普遍上市，我们生活中的那些季节感越来越淡薄下来，所以像盼望初夏第一次上市的鲣鱼这样的风俗也越来越罕见了。可是我觉得，鲣鱼还是在初夏品尝最有滋味。

据说在中国，晚秋是江南大闸蟹最好吃的季节，听说上海人一到 10 月或者 11 月，不管价钱多么贵也都要去自由市場买，或者去餐館儿尝一尝这种时鲜，这也可以说是一种风俗把。东京人初夏爱吃鲣鱼，上海人晚秋品尝大闸蟹，两者之间具有共同之处。（2004 年 7 月）

◇◇◇