

81. ホウボウ 鮭鮓

秋



◇撮影後のコメント◇

ホウボウ様には失礼だが、平凡な白身である。決して不味いのではない。むしろ美味しいが、特徴が無い。ホウボウのホウボウたる個性が無い。(それが個性と言われればそれまでだが)何か調理に工夫を凝らすことはできないか？事例を検索していると、皮付バッテラ風の押し寿司が見つかった。参考にし、もう一工夫考えよう。

昔、ある鮭店で、妙齢な女性が食べにくそうにしているのを店主が見かねて「お嬢さん半分に切りましょうか」と1貫を半分に切ったのを付け台に乗せた。すると女性はその美しい手で箸を上手に使い、その半分を小さな口に運んだ。店内の視線がその1点に集中した。女性「ありがとう。美味しいわ」と囁いた。店内の耳がその囁きに集中した。一人の男性客が冗談交じりの笑顔で「大将。俺にも半分に切ってよ」、すると店主「よーし、縦半分に切りましょうか」と見事に切り返した。店内爆笑の渦で大変和んだ。この店主の包丁の切っ先が鋭いばかりか、会話の切っ先も鋭い。見事であるし、流石である。鮭も美味しいが、会話も上手い繁盛店であった。その一人の男性客は恥ずかしながら著者である。

ホウボウの話。カナガシラの件で両者の判別法を述べた。味の違いはなく、両方美味しいと言いたい。正直切り身で出されると両方同じものでも、同じと分らず判別不能となる。