

84. マガレイ 真鯨(くちぼそ・くちがれい)



食器協賛: 九谷焼協同組合

◇撮影後のコメント◇

近所のスーパーにて鮮度好きそう、安い、大きい(刺身サイズ)ものを見つけ早速購入した。もちろん「調理済み」でない「未調理」泳いでいた時の姿そのものである。5枚卸など、台所を預かる方は面倒くさいと敬遠されるかもしれないが、是非実施して頂きたい。そしてその調理の対価として「縁側」の優先権を進呈しよう。ケンカしないでネ。

「ものは器で食わせる」と言う句があり、飲食業界では慣用句となっている。落語の刻(時)蕎麦にも出てくるが、一般的には、あまり美味くないものでも、その器が立派であれば、美味しく感じさせられることが出来ると解釈されている。逆に、もし実際食べる前から美味しいとイメージしているものが、立派な器で出されたら、その美味しさは倍増するのであろう。美味しいとは、それを食べた方自身が感じるものであって、その基準は無い。そして、味覚のみならず、視覚、嗅覚、舌触り、かりっと等の聴覚までの五感と当人の心理状態が複雑に影響し合った結果としての心理的な感覚であり、その評論ではない。飲食店でなら店の雰囲気、調理人の腕、店員の接遇、器までが関与する芸術体験である。例えば、マガレイが九谷焼の赤絵の小皿に1貫盛られて出されたなら、相当な覚悟が必要である。カウンター席でも正座して頂くしかない。そういう店は知らないか行けない。