

# 鯖をサバよむな！



1

妻はいやがりますが、私のなかでは美濃加茂食堂が御用達です。

たいてい塩鯖と卵焼きは欠かせません。

鯖の脂と醤油のコラボで私は至福の時を迎えます。

なのになぜに鯖の評価は低いのでしょうか、まるで雑魚あつかいです。

サバをよむ、という語があります。

大量に獲れる鯖は足が早いので、大急ぎで数をかぞえて売りさばく必要がある。

その手つきがあまりにあざやかでボーと見惚れないと、ドサクサまぎれに数をごまかされる、が語源らしい。

もう一説には、サバは「生飯」と書き、すし職人が握って客に出すたびにカウンターの隅に飯粒をくっ付けていくのだが、お愛想の時にちよくちよくごまかす。とも言うらしい。

フランスではエイプリルフールのことを四月の魚といい、鯖のことらしい。

鯖党としては堪ったものではありません。

愛する鯖がサバよまれないように、脂の乗り具合をしっかり確かめて食したいものです。

