

集英社文庫

日本ペンクラブ編  
食前にたっぷり

色川武大・選



集英社



集英社文庫

## 食前にたっぷり

昭和58年11月25日 第1刷

定価はカバーに表示してあります。

編 著 日本ペンクラブ

発行者 堀 内 末 男

発行所 株式会社 集 英 社

東京都千代田区一ツ橋2-5-10  
〒101

電話 東京 (238) 2842 (編集)  
(230) 6171 (販売)

印 刷 株式会社 廣済堂

著者と了解のうえ検印を廃します。 (落丁本・乱丁本はおとりかえします)

© The Japan P. E. N. Club 1983

Printed in Japan

ISBN 4-08-751027-7 C0193

集英社文庫

日本ペンクラブ編

食前にたっぷり

色川武大・選

集英社版



文学は人生の地理歴史を教えてくれる、と菊池寛は言つた。その地理歴史を知ることは、人生の旅を味わい、手引きを得るよすがになるにちがいない。小説には、幸福や成功より迷いや過ちや不幸や失敗が多く描かれているであろう。人生はしょせん試行錯誤だからである。それだけ小説は身近に人生を感じさせてくれる。そこには涙や嘆きや痴愚がより多く聞かれるかもしれないが、喜びと笑いとユーモアも乏しくないであろう。人生はゲーテの言うように、真剣な冗談なのである。

人生の反映である多彩な小説によつて、汲み尽しがたい生活を味わい、ひと時を楽しむうちに、生きる知恵と糧を汲み取つてもらうことが出来れば、という気持ちで、日本ベンクラブは現代日本文学を代表する作品のシリーズを編むことにした。この精彩ある異色シリーズが大方の、特に若い方々の共感を得られれば幸いである。

昭和五十四年（一九七九年）三月

社団法人 日本ベンクラブ

目 次

美食俱楽部

谷崎潤一郎

小僧の神様

志賀直哉

\*

ロッパの悲食記（抄）

古川緑波

夢声戦争日記（抄）

徳川夢声

\*

二三

七

五

八

食卓の光景

吉行淳之介

一八三

満腹の星  
いかもの食い

小松左京

一九四

骨の肉

河野多恵子

二〇六

ビフテキ

富岡多恵子

二三九

おいしい昆

日影丈吉

二三七

この町

山口瞳

二四四

蟹甲癪

筒井康隆

二六六

わたし食べる人

阿刀田高

二七八

最後の晩餐 I・II

開 高 健

三二六

二ノ橋 柳亭

神吉拓郎

三四四

鶏を煮る

八木忠栄

三七六

わたしの好物

深沢七郎

三八一

解説

色川武大

三六九

食前にたつ  
ぶり

# 美食俱楽部

谷崎潤一郎

(1886.7～1965.7) 東京生れ。東大中退。明治四三年、自然主義文學に反し、退穎的な女性贊美の「刺青」で登場。「異端者の悲しみ」「春琴抄」「吉野葛」など傑作を発表。戦中軍部の圧迫で発表できなかつた「細雪」が、昭二二年毎日出版文化賞を受賞。晩年に至つても「鍵」「瘋癲老人日記」など、女性挾跪の極致を示す耽美的な作品で健在を示す他、「源氏物語」現代語訳等、日本文学史上に不滅の足跡を残した。『谷崎潤一郎全集』全28巻、中央公論社刊。「美食俱楽部」は「大阪朝日新聞」(大正六年一一二日)に連載された。



—

恐らく、美食俱楽部の会員たちが美食を好むことは彼等が女色を好むのにも譲らなかつたであろう。彼等はみんな怠け者ぞろいで、賭博を打つか、女を買うか、うまいものを食うより外に何等の仕事をも持つては居なかつたのである。何か変つた、珍らしい食味に有りつくことが、美しい女を見附け出すのと同じように彼等の誇りとするところ、得意とするところであつた。そう云う食味を作り出す有能なコックがあれば——、天才のコックがありさえすれば、彼等は一流の美女を独占するに足るほどの金を出しても、それを自分の家の料理番に雇うかも知れなかつた。「芸術に天才があるとすれば、料理にも天才がなければならない。」と云うのが、彼等の持論であった。なぜかと云うのに、彼等の意見に従うと、料理は芸術の一種であつて、少くとも彼等にだけは、詩よりも音楽よりも絵画よりも、芸術的効果が最も著しいように感ぜられたからである。彼等は美食に飽満すると——、いや、単に数々の美食を盛つたテエブルの周囲に集まつた一刹那の際にでも——、ちょうど素晴らしい管絃樂を聞く時のような興奮と陶酔とを覚えてそのまま魂が天へ昇つて行くような有頂天な気持ちに引きあげられるのである。美食が与える快樂の中には、肉の喜びばかりでなく靈の喜びが含まれて居るのだと、彼等は考えざるを得なかつた。もうと尤も、悪魔は神と同じほどの権力を持つて居るらしいから、料理に限らず凡ての肉の喜びも、それが極端

にまで到達すれば其の喜びと一致するかも知れない。……

で、彼等はいずれも美食の為めにあてられて、年中大きな太鼓腹を抱えて居た。勿論腹ばかりではなく、身体中が脂肪過多のお蔭でぶでぶに肥え太り頬や腿のあたりなどは、東坡肉の材料になる豚の肉のようにぶくぶくして脂ぎって居た。彼等のうちの三人までは糖尿病にかかり、そうして殆ど凡ての会員が胃拡張にかかつて居た。中には盲腸炎を起して死にかかつたものもあつた。が、一つには詰まらない虚栄心から、又一つには彼等の遵奉する「美食主義」に飽く迄も忠実ならんとする動機から、誰も病気などを恐れる者はなかつた。たとえ内心では恐れて居てもその為めに俱楽部から脱会するほどの意氣地なしは一人もなかつた。「われわれ会員は、今に残らず胃癌にかかるて死ぬだらう。」と、彼等は互に笑いながら語り合つて居た。彼等は恰も、肉を柔かく豊かにするために、暗闇へ入れられてうまい餌食をたらふく喰わせられる鶯の境遇によく似て居た。餌食の為めに腹が一杯になつた時が、彼等の寿命の終る時かも分らなかつた。その時が来るまで、彼等は明け暮れげぶげぶともたれた腹から噫を吐きながら、それでも飽食することを止めずに生きつづけて行くのである。

## 二

そう云う変り者の集まりであるから、会員の数は僅かに五人しかない。彼等は暇さえあると、暇はいつでもあるのだから、結局毎日のように、——彼等の邸宅や、俱楽部の楼上に寄り合つて昼間は大概賭博を打つた。賭博の種類は花合わせ、猪鹿蝶、ブリッヂ、ナポレオン、ポー

カー、トウエンティーワン、ファイヴハンドレット、……殆どありとあらゆる方法で金を賭ける。彼等は此等の賭博の技術に孰れも甲乙なく熟練して居て、皆相当なばくち打ちであった。さて夜になると賭博に由つて集まつた金が即座に饗宴の費用に供される。夜の会場は会員たちの邸の一つに設けられる折もあるし、市中の料理屋へ持つて行かれることもあった。但し、市中の料理屋と云つても、彼等は大抵東京の町の中にある有名な料理には喰い飽きてしまつて居た。赤坂の三河屋、浜町の錦水、麻布の興津庵、田端の自笑軒、日本橋の島村、大常盤、小常盤、八新、なにわ屋……と、先ず日本料理ならそんなどころを幾回となく喰い荒して、此の頃ではもう有り難くも何ともなくなつて居た。「今夜は何を喰うことにしよう。」——と云う一事が、朝起きた時からの彼等の唯一の心がかりであつた。そして昼間賭博を打ちながらでも、彼等は互に夜の料理のことにも頭を悩まして居るのである。

「己は今夜、すっぽんの吸い物をたらふくたべたい。」

と、誰やらが勝負の合間に呻く声をあげると、いい考かみがえが浮ばないで弱つて居た外の連中の間に、忽ち激しい食意地たちまゝが電氣の如く伝染して、一同はいかにも感に堪えたように直ぐと贊成の意を表する。その時から彼等の顔つきや、眼つきは、ばくち打ちの表情以外に一種異様な、餓鬼のような卑しい凄じい光を以て充たされる。

「ああすっぽんか。すっぽんをたらふく喰うのか。……だが東京の料理屋でうまいすっぽんをたらふく喰うこと出来るかなあ。」

すると又誰かが心配そうにこんな独りごとを云う。此の独りごとは口の内でこそそそと囁かれ

たにも拘らず、折角食意地の燃え上った一同の元気を少からず沮喪させて、自然と骨牌を打つ手にも勢がなくなつて来る。

「おい、東京じゃあとても駄目だ。今夜の夜汽車で京都へ出かけて、上七軒町のまる屋へ行こう、そうすりやあ明日の午飯にたらふくすっぽんが喰えるんだ。」

一人が突然斯う云う動議を提出する。

「よからう、よからう。京都へでも何処へでも行こう。喰おうと云いだしたらとても喰わずにや居られないからな。」

そこで彼等は始めてほつと愁眉を開いて、更に勢いを盛返した喰意地が胃の腑の底から突き上げて来るのを感じる。わざわざすっぽんが喰いたさに夜汽車に揺られて京都へ行つて、明くる日の晩にはすっぽんのソップがだぶだぶに詰め込まれた大きな腹を、再び心地よく夜汽車に揺す振らせながら東京へ戻つて來るのである。

### 三

彼等の醉興はだんだんに激しくなつて、鯛茶漬が喰いたさに大阪へ出かけたり、河豚料理がたべたさに下関へ行つたり、秋田名物の鮒<sup>はたはた</sup>の味が恋しさに北国の吹雪の町へ遠征したりする事があつた。追い追いと彼等の舌は平凡な「美食」に対しては麻痺してしまつて、何を舐めても何を啜<sup>す</sup>つても、其処には一向彼等の予期する様な興奮も感激も見出されなくなつて行つた。日本料理は勿論喰い飽きてしまつたし、西洋料理は本場の西洋へ行かない限り、始めから底が知れて居る

し、最後に残った支那料理さえ、——世界中で最も発達した、最も変化に富むと云われて居る濃厚な支那料理でさえ、彼等にはまるで水を飲むようにあつて詰まらなく感ぜられるようになつた。そうなつて来ると、胃の腑に満足を与える為めには、親の病氣よりも一層氣を揉む連中のことであるから、云うまでもなく彼等の心配と不機嫌とは一と通りでなかつた。一つには又何か知ら素敵な美味を發見して、会員たちをあつと云わせようと云う功名心から彼等は頻に東京中の食物屋ぐひものやと云う食物屋あきを漁り廻つた。それはちょうど骨董好きの人間が珍らしい掘り出し物をしようとして、怪しげな古道具屋の店を捜し廻るのと同じであつた。会員の一人は銀座四丁目の夜店に出て居る今川焼を喰つて見て、それが現在の東京中で一番うまい食物だと云うことをいかにも得意そうに、發見の功を誇りがおに会員一同へ披露した。又ある者は毎夜十二時ごろに鳥森からすもり芸者屋町へ売りに来る屋台の焼米ショウマイが、天下第一の美味であると吹聴した。が、そんな報告に釣り込まれて外の連中が試して見ると、それ等は大概發見者自身が余り思案に凝り過ぎて、舌の工合がどうかして居た結果だと云うことになつた。實際彼等は食意地の為めに皆少しづつ気が変になつて居るらしかつた。他人の發見を笑う者でも、自分がちよつと珍らしい食味に有りつくと、うまいもんも分らずに直ぐと感心してしまふのであつた。

「何を喰つてもこうどうも変り映えがしなくつちや仕様がないな。こうなつて来るとどうしてもえらいコツクを搜し出して、新しい食物ぐひものを創造するより外にない。」

「コツクの天才を尋ね出すか、或いは真に驚嘆すべき料理を考え出した者には、賞金を贈ることにしようじゃないか。」

「だが、いくら味が旨くつても今川焼や焼米のようなものには賞金を贈る値打ちはないね。われわれはもつと大規模な饗宴の席に適しい色彩の豊富な奴を要求するんだ。」

「つまり料理のオーケストラが欲しいんだ。」

こんな会話を或る時彼等は語り合つた。

そこで、美食俱楽部と云うものが大体どんな性質の会合であり、日下どんな状態にあるかと云うことは、以上の記事でさつと読者諸君にお分りになつたであろうと思う。作者は次ぎの物語を書くために、<sup>あらかじ</sup>予め此れだけの前書きをして置く次第である。

#### 四

G伯爵は俱楽部の会員のうちでも、財力と無駄な時間とを一番余計に持つて居る、突飛な想像力と機智とに富んだ、一番年の若い、そして又一番胃の腑の強い貴公子であった。僅か五人の会員から成る俱楽部のことであるから、別段定まつた会長と云う者がある訳ではないけれども、俱楽部の会場がG伯爵の邸の楼上に設けられてあって、其処が彼等の本部になつて居る関係から、自然と伯爵が俱楽部の幹事であり、会長であるが如き地位を占めて居る。従つて、何か知ら素敵な料理を発見して思うさま美食を貪りたいと云う伯爵の苦心と焦慮とが、外の会員たちよりも一倍激しかつたことは茲に改めて陳述するまであるまい。又外の会員たちにしても、平生から誰よりも創造の才に長けている伯爵に対して、最も多く発見の望みを嘱して居ることは勿論であつた。若し賞金を貰う者があるとすれば、それはきっと伯爵だろうと皆が期待して居た。全く賞金

ぐらいは出してもいいから、何か伯爵が素晴らしい割烹の方法を案出して、沈滯しきつた一同の味覚を幽玄微妙な恍惚の境へ導いてくれる事を、心の底から祈らずには居られなかつた。

「料理の音楽、料理のオーケストラ。」

伯爵の頭には始終此の言葉が往来して居た。それを味わうことに依つて、肉体が蕩け、魂が天へ昇り得るような料理——それを聞くと人間が踊り狂い舞い狂つて、狂い死に死んでしまう音楽にも似た、——喰えば喰うほど溜らない美味が滾々と舌にもつれ着いて遂には胃袋が破裂してしまふまで喰わずに居られないような料理、それを何とかして作り出すことが出来れば、自分は立派な芸術家になれるのだと伯爵は思つた。それでなくしてさえ空想力の強い伯爵の頭の中には、いろいろの料理に関する荒唐無稽な空想がしきりなしに浮んでは消えた。寝ても覺めても伯爵は食物の夢ばかりを見た。……気が着いて見ると暗い中から白い煙が旨そうにぼかぼかと立つて居る。恐ろしい好い香がする。餅を焦したような香だの、鴨を焼くような香だの、豚の生脂の香だの、薤蒜玉葱の香だの、牛鍋のような香だの、強い香や芳しい香や甘い香がゴッチャになつて煙の中から立ち昇つて来るらしい。じつと暗闇を見詰めると煙の内で五つ六つの物体が宙に吊り下つて居る。一つは豚の白味だかこんにやくだか分らないが兎に角白くて柔かい塊がぶるぶると顛えて動いて居る。動く度毎にこつてりとした蜜のような汁がぼたり、ぼたりと地面に落ちる。落ちたところを見ると茶色に堆く盛り上つて飴のようにこつてりと光つて居る。……その左には伯爵が未だ嘗て見たことのないような、素晴らしい大きな蛤らしい貝がある。