

山中独膳・厨に近く

小林 勇



筑摩書房

筑摩叢書 329

山中独膳
厨に近く

小林 勇



筑摩書房

小林 勇 (こばやし いさむ)

1903年 長野県に生れる。

1920年 岩波書店に入店。

1928年 岩波書店を退き、翌年、鐵塔書院を設立。

1934年 岩波書店に復帰。以後、1972年に同社を退くまで、
支配人、専務取締役、会長等を歴任。
冬青と号し絵もよくした。

1981年 死去。

著 書 『遠いあし音』『蝸牛庵訪問記』『惜櫟荘主人』『一
本の道』他。

『小林勇文集』全 11 巻。

山中独膳・厨に近く

筑摩叢書 329

1988 年 11 月 20 日 初版第 1 刷発行

著 者 小 林 勇

発 行 者 関 根 栄 郷

発 行 所 株式会社 筑 摩 書 房

東京都千代田区神田小川町 2 の 8

電話 東 京 (291) 7651 (営業)

東 京 (294) 6711 (編集)

©小林堯彦・小松美沙子 1971・1978

Printed in Japan

振 替 東 京 6-4123

郵 便 番 号 101-91

ISBN 4-480-01329-6 C 0095

印刷／精興社 製本／永興舎

乱丁・落丁本の場合は、ご面倒ですが、小社読者係宛に
ご送付下さい。送料小社負担にてお取替えいたします。

目

次

山中独膳

飲啄の記 3

独習家事 3

山家のご馳走 8

酒三題 23

かぶりつきにて 32

どじょう 45

食物の温度 51

八百屋 56

鍋 62

車エビの畑 68

主人は留守 72

ありがた迷惑 76

黄に透りたる漬菜の色は 81

飲啄の記 85

山中独膳 89

厨に近く

精進料理	地魚	カモシカの味	豆腐の思い出	黄飯	アチャラ漬け	尾長と柿	菊	カツ井を食いながら	魯迅の愛した酒家	柘榴	枝豆	白桃	空蟬	鮭をもらう	冬瓜	高原の秋	厨に近く
219	216	213	210	207	204	201	198		192	189	186	183	180		174	171	171
								195						177			

おふくろの味	273
宿屋にて	270
牡丹を食う	267
リズムを愛す	264
きぬかつぎ	261
桜の思い出	258
吸鍋	255
酒粕	252
とろろ	249
魚の干物	246
苺	243
野沢菜の漬物	240
干し柿	237
葱	234
白菜	231
酒のみ数えうた	228
師走の街で	225
鯰	222

解題	360	
その後、夏と秋	321	
ユウスゲの花	318	
おでんの灯	315	
蜜湯	312	
燗	309	
栄螺と田螺	306	
雉酒	303	
駅そば	300	
皮	297	
どぜう	294	
梅干	291	
胡桃	288	
石狩川	285	
山菜	282	
諏訪湖のマグロ	279	
コップ酒	276	

山中
独
膳

飲啄の記

独習家事

七月のなかばを過ぎると、もう東京にいるのが嫌になる。高原の澄んだ空気と鮮かな緑と、小鳥の声が恋しくてたまらない。体の具合も暑さと湿気でだんだん悪くなる。

鎌倉を出発したのは、四時二十分。明けかかった空は乳色だった。車はフルスピードで障碍のない道を走った。横浜の駅まで三十分、日中の半分の時間だった。第二国道にはもう車が多かったが、それでも大体ノンストップで走った。中仙道へ出ると、東京へ入るトラックが続いている。陽が輝き暑い日となった。熊谷へ入る前にある「峠の茶屋」という、めし屋に車をとめた。峠というが、ここらは坦々たる道であるから、「峠」には別の意味があるのだろうか。

このめし屋は一昨年、同じように車で北軽井沢へ行くとき偶然発見したのだ。まだ何もたべていない私たちはどこかで朝飯を食おうと思ったが、凄いい勢いで走っているので食堂の前をいつもあつという間に通り返してしまった。遠くの方から大きな赤提灯が見えたとき、私は運転手にそこで止まるよ

うにいった。入口は道に面した方にあるが、裏はちょっとした駐車場になっていて、その境から青い稲田が広々とひらけていた。

食堂ではトラックに乗っている若者たちがたくましい食欲を満たしていた。働いている女たちも生き生きしている。料理の品目が壁に大きく貼り出してある。周りを見ると人々のたべている食物の量の多いのは驚くべきものだ。井飯、豚汁、野菜いため、肉どうふなどみな実にうまかった。私は自分の見込みが外れなかったことに得意だったが、一緒の妻は量に圧倒されていた。それからのち私は往復ともここへ必ず寄ることにした。料理の種類は変らないが、いつでも同じ味であることが嬉しかった。

今年は私と運転手だけで。二人とも満腹し満足して峠の茶屋を出た。碓氷を越え、浅間山麓を通じて北軽井沢へ十時に着いた。

自動車が帰ってしまうと、私は一人になった。一年間閉じられていた山荘は、窓を開けると美しい、涼しい空気がどっと流れ込んで蘇ったようになった。水道や電灯を調べる。掃除をする。布団を干す。風呂に水を張る。昼飯は途中で買って来た釜めしを半分食った。半分は夕飯にしようというのだ。

たちまち夕方になった。風呂から上って、家事というものの忙しさに感心しながら酒を飲んだ。高原の夕暮れは美しく、いろいろの小鳥の声の中にカッコウが最も鮮かに聞こえた。この日から、私のために誰も何もしてくれない生活がはじまった。

軽井沢から車で四、五十分、北軽井沢大学村と呼ばれているここは千百メートルの高原である。この村の住人は多く学者であり、あまり金のない重役などである。皆粗末な山荘をもっている。三十余

年前この曠野は坪一円で分譲された。五百坪が一区画とされた。人々は若い樹木を大切に育てた。今ほどの家も檜や白樺の林の中にかくれている。土地は浅間の砂礫でおおわれているから、まっすぐに走っている道は白い。毎日さつとやって来る夕立にもたちまちかわいてしまうのである。

この村のありがたいのは、電話がなく、速達も来ないことだ。こちらがやってゆかないから、訪ねて来る人もない。私は去年も十数日を一人で暮したが、今年をはじめから一人である。御用ききも張り合いがないから毎日はやって来ない。たまに憐れんで来るだけである。

家から鎌詰などを持って来たが、それを開いて一人で食うのも物憂いし、この高原ではいわゆる高級な食物はびったりしない。ここであまいのは野菜と豆腐と豚と鯉だ。山女はわれわれには容易に手に入らない。一年の半分以上をここに暮す大ボスの野上彌生子夫人は自由に手に入れることができるから折々届けてくれる。鯉は魚屋のいけすに泳いでいるのを見立てて買うのだ。一尾の鯉であらいを作りあとは鯉こくになるようにしてくれる。

初めの二、三日は忙しかった。家を整えるということがどんなに厄介なことかと思ひ知らされた。朝飯がすんで、何か少ししただけでもう昼飯だ。いくら山荘だといっても家のまわりの草ぐらいは刈っておかなくては歩くこともできない。なくては困るものがつぎつぎに出て来る。買い物のできる町までは歩く以外には仕方なく、片道三十分かかった。あつという間に一日が過ぎた。私はここで何か仕事をしなくてもよい。しかし一人でいると不思議に緊張して勉強ができた。勉強をするためには、家事をできるだけ簡単にしなければならぬ。そこで私は日ごろ人がもたもたやっている食事の用意や後始末、その他もろもろの家事を素早く手際よくやることを考え、実行することにした。

朝起きるとすぐ掃除を手早くした。食事は牛乳と野菜、果物だけにする。昼はそばを作る。この乾そばはなかなか質がよい。朝から薬罐に入れて日なたに出しておいた水を湯にわかすのは早い。全部で二十分もあればゆで、洗ってたべることができるのだ。この水は冷たくてそばを洗うには理想的だ。つゆはたくさん作って、いつでも使えるように冷やしておく。といって毎日そばばかり食っているわけにはゆかない。何でもある東京にいて、今日は何を食おうかと迷うことがある。自分で作るとなれば、勢い面倒臭くなって簡単になる。妻がよく、自分で作った脂濃いものはたべたくないと言うが、その理由がわかるようだ。もっともここには材料がないし、偉そうなことをいっても、私には手のこんだものを作る腕もないから簡単にならざるを得ないのだ。

私は自家で、食後台所へいったとき片づいていないのを見て、不機嫌になることがある。今度自分一人で暮すについて、台所をどれだけいつもきちんとして置けるかを試してみた。私は子供のころ、父に庭の草取り、掃除を手伝わされた。父はやかましい人、きれいな好きの人であった。少年の私に父は、「草取りや掃除はいつ止めてもあとが見苦しくないようにしなさい」と繰返しいった。私は自分がそのころの父の年齢になってこの訓えがわかるようになった。台所でも、必ず一々すぐ片づけるのはできないことではない。私は自分のすきな浜作や、すし屋のなかだの主人の動作を思った。

ひとつひとつきちんとするには、手早いことが必要だ。もたもたし、考え考えやっていたのでは片づきもしないし料理はできない。料理は直観的にやらなければうまくゆかないだろう。

台所をいつもきちんとしながら、料理を作ることが俺にもできるといふことがわかった。後片づけも簡単にすむ。物の置場所をきめて、いつでもすぐそこへ返しておく。後のことを考えて行動するの

だ。不用のものはすぐ捨てる。だんだん慣れるといろいろのことを一緒に進行できるようになる。こんなことは実際に台所で働き家事をしている婦人たちには、わかり切ったことだろう。しかしいつも座敷に坐って運ばれる料理で一杯やっている男子たちは、一度私のように独居を試してみる必要があるようだ。

ここでは私はだいたい六時前に起きる。すぐ洗面、家中の掃除、長い手洗——中国の詩の評釈本を読む——、体操、食事。八時から午前中勉強。昼飯、新聞を見て、昼寝、二時ごろから絵を描く。夕の仕度の前に庭へ出たり近所を少し歩くことがある。風呂を焚きながら飯の仕度。入浴。簡単なものの洗濯。六時から長い夕飯。それがすんであと片づけをすると八時。手習いを一時間。これがだいたいの日課だ。

さて今、私は夕飯を始めようとしている。まだ明るく、さっき夕立の過ぎた高原の樹々や草花は、夕あかりの中に輝くばかりだ。百合の赤、ユウスゲやオミナエシの黄が緑の中に鮮かだ。鷹たかづな繁山の上に大きくかかった虹は消えて、淡い雲が山肌を這っている。

私のちゃぶだいの上には、これから食べるものが全部のっている。手間をかけたものは一つもない。煮物は野菜だ。ナス、インゲン、ミョウガ。豚肉を焼いてシウガ醤油。これだけが私の「料理」だ。あとは奴豆腐、胡瓜もみ、枝豆、ユウスゲの花の二杯酢、丸干しのいわし、イクラ、ジャンドウフ、塩鮭の残り、ラッキョウの梅酒づけ、昼の残りの米飯とトロコブ。

今日は夕立がひどかったので風呂は焚かなかった。ビールをやめて日本酒をやる。立秋を過ぎた高原の夕には、日本酒がしみるようだ。

鳥声と一緒に虫の声が多くなった。注意していたが今日はずいぶんカッコウは啼かなかった。子をつれて去ったのであろう。ようやく暗くなって来た林の中に、白樺が静かである。

山家のご馳走

母の料理

私の郷里は天龍川に沿った伊那谷の赤穂あかほである。そこには今年数え年で九十になった母が達者に暮している。

私子供のころ、家には当時としても稀になった純粹の木曾馬がおった。この白と名附けられた馬は、小柄だけれども精悍で利口のやつであった。人の感情を読むことが速く、人の好悪が激しいやつであった。白はそのころすでに馬としては年とった方であったが、よく働き、家族の一員になっていた。今でいえば天然記念物として保存される値打のあった馬で、いろいろの人が買いに来たが、母はけっして手離すことを承知しなかった。

白の食事はたいいてい母が世話をしていた。母が炉端で白の飼葉を煮ているところを見ると、い

かにもゆっくりと、おだやかにやっている。そして台所にあるいろいろのものをその中に入れていたのを、私は子供心にも、なんとなく楽しく見ていた。白は母の作ったものが一番好きのようであった。母は自分で既に運び、お待ちどう、とか、腹がへったかえ、などといいながら与えていた。白は腹がへってくると、いかにも母に甘えるように、啼いたり床を叩いたりした。

白はいたずらもので、折には自分で既栓棒^{せんげう}をはずして外へ遊びにいつてしまうことがあった。そこで誰かが白をつかまえにいくのだが、けっしてつかまらない。ところが母が出掛けていけば、白はすぐにうなだれて、自分の方から寄って来て素直に既へ帰った。

私は子供のころ母が作ってくれた食物を、べつにうまいと思ったことはなかった。ところが東京へ来てから、ときどき母の料理の味を考えるようになった。たまたま郷里へ帰ると、母は喜んで自分で料理をしてくれた。その味は、私のひそかな感傷に訴えるだけでなく、いくらかずつ物の味を考えるようになった私に楽しい思いをさせた。

母は昔から大家族の主婦として暮した人であるから、なんでも手早く作ることが必要であった。その手早く作った簡単な料理がうまかったのだ。たとえば母の煮た野菜には、いつでもおだやかな甘味があった。田舎のことであるから、鯉節も砂糖もあまり多くは使わないが、鍋の中へ一緒に入るものから出る味が助けあってうまくなる。これを母はなんの理窟もなく、その季節季節のものを使って、まことにうまく作った。あるものは早くから鍋に入れ、あるものは最後にいれてわずかな時間だけ煮る。そういう時間の勘がたいへんよかったようである。炉端で自分で立ったり坐ったりしながら火を焚いているが、その火の燃し方もうまく、それがやはり味に関係があったと思う。