

エッセイ '98

一夜となく 一日となく

日本文藝家協会編

編纂委員 高田宏 津島佑子
三浦哲郎 三木卓 前川康男

日本文藝家協会編

編纂委員

高田宏

津島佑子

三浦哲郎

三木卓

前川康男

エッセイ '98

一夜となく

昼となく



夜となく昼となく

一九九八年七月一〇日 第一刷発行

編者——日本文藝家協会

発行者——常田 寛

発行所——光村図書出版株式会社

東京都品川区上大崎二一九—九

郵便番号一四一—八六七五

電話〇三三四九三二二—(代)

印刷所——株式会社加藤文明社

製本所——和田製本工業株式会社

価格はカバー・帯に表示してあります。

本書の無断複写(コピー)は禁じられています。

落丁本・乱丁本はお取り替えいたします。

エッセイ'98

夜となく昼となく

目次

うちの女房の嫁入道具

その後の「あぐり」

歌舞伎俳優養成事業

風景画をめぐる

丸くない丸ビルの話

団地の還暦

居酒屋の詩人——ドイツの痴呆詩人

牛の春に

耳の人

月桂樹の下で

風の叫び、水のうた

般若豊さんのこと

川口さんと池波さん

阿川弘之 10

吉行和子 17

中村又五郎 21

黒井千次 26

佐々木涼子 31

秋山駿 35

飯吉光夫 40

古井由吉 44

池内紀 49

青山光二 52

大原富枝 58

池田昶子 62

大村彦次郎 67

野天風呂

高田 宏 74

記念物

小林達雄 78

普通の人を書いた人

池澤夏樹 83

五千円札

出久根達郎 87

十四歳の少年への回帰

島田雅彦 92

夜となく昼となく

尾崎秀樹 96

「不倒翁」の面魂

佐伯彰一 100

空飛ぶ魔法のほうき

あわやのぶこ 104

本を作る話

中村真一郎 108

煙草とマドレーヌ

石和鷹 113

昔の女学生言葉

川本三郎 118

虫歯の話

関川夏央 123

七夕祭り今昔

津村節子 128

花の下にて

『酩酊船』というへんな雑誌

ああんたるいたちごっこ！

太宰文学の「母」

当てはずれ

読書十遍にして着眼だけは良し

親父とレチナ

津軽と甲州

首に巻かれた荒縄の秘密

手術記念日

出会い、感謝、神の慈愛

母の日に

息子への手紙

高井有一

前田陽一

町田康

長部日出雄

多田道太郎

呉智英

西木正明

津島佑子

井出孫六

後藤明生

日野啓三

藤室志津子

三田誠広

133

138

143

147

153

159

163

171

175

178

182

187

190

音のない音

柏汁

ある古書店主との一夜

春の夜の夢

王朝的なもの

賭けとしての読み

日本の国名いろいろ

ベルリンの壁の破片

ハント婆さん

魯迅「朝花夕拾」を読む

小説の風土

中華饅頭とムーンライト

わが友トム・ソーヤー

河合隼雄

青木玉

佐野真一

杉本秀太郎

丸谷才一

竹西寛子

半藤一利

辻井喬

田辺聖子

水上勉

又吉栄喜

佐江衆一

三木卓

194

197

200

205

209

213

218

223

230

233

240

244

249

国旗

河野多恵子

254

虚子の写生小説

高橋昌男

259

行きずりの人

森田誠吾

264

密林

北杜夫

272

深夜に「骨」を砕いて……

山崎洋子

277

プリクラ

種村季弘

281

おなじ人

陳舜臣

283

弁当

小川国夫

288

「銀座を歩く」こと

リービ英雄

294

無言の友

佐藤愛子

299

究極の玉子焼き

高橋克彦

307

食べもの・ピンからキリまで

古波蔵保好

311

彼らの死は私の死

島尾伸三

317

鎌倉の家

コーヒー

眼鏡と読書

深い夜

東京あるき

還暦の手習いは不思議の朝までまっすぐ

人力車夫の思い出

築地近傍遠望記

花の速度を持つ玉三郎

髪を洗う話

村松友視

321

吉岡忍

324

杉浦明平

328

村田喜代子

333

山藤章二

336

森内俊雄

341

坪内祐三

345

安岡章太郎

351

夢枕獏

355

五木寛之

358

装帧
||
司
修

エッセイ 98

夜となく 昼となく

うちの女房の嫁入道具

阿川弘之

世の中が万事未だ不自由だった敗戦後四年目に結婚したので、家内は嫁入道具らしい嫁入道具、殆ど何も持つて来なかった。私の方も、手狭な新居へ大きな調度類が運び込まれることなぞ望まなかつたし、もともと興入れ荷物の内容にあんまり関心が無かつたのだけれど、「おや、これは」と思つた品が一つだけある。村井弦齋著「食道楽」春夏秋冬の巻全四冊、書名は知つてゐたが、実物を見るのは初めてであつた。爾来此の本は、わが家の書棚の隅へ腰を落ちつけてしまひ、度々の引越しにも処分されるのを免れて、五十年近く経つた今尚、表紙が破れかけのまま居据つてゐる。

表向きは文学作品、小説「食道楽」で、健啖家の文学士大原満君と、その友人の妹、料理上手な中川お登和嬢を主人公女主人公に仕立てた長い物語だが、あちこち拾ひ読みする度、「此のへんのところ、お前よく勉強しといてくれよ」

女房に言つたのは、これを私が実用書と見做してゐたからで、「小説」と銘打つた著者弦齋も、内心、厨房の役に立ててもらひたい気が充分あつただらう。

何しろ、当時としては実に贅沢な、手の込んだ、和洋支の料理が列記してあつて、お登和嬢がその作り方を、次々詳しく説明するのである。「当時」とは、「食道楽」が出版された明治三十六、七年当時の意味でもあり、私たちが世帯を持つた昭和二十年代の意味でもあるが、いづれにせよ今と時世がちがひ、読めば一々珍しく、こんな美味さうな物一度食つてみたいと、驚きもし憧れもした。ただし、青山の焼け跡へ住む若夫婦には贅沢過ぎて、本来なら實際の用をなさぬ高嶺の料理読本だつたはずなのに、それが役立つたのは、やはり当時の、ある意味で貧弱な食事情による。

清潔好きで淡泊な国民性が原因か、獣肉を忌み嫌つた古い慣習の名残か、日本では、戦争に負けて食糧難の状態がつづいてゐても、牛の舌や牛の尻つぼ、犢の脳味噌のやうな物は、人あまり食はうとしなかつた。と言ふより、食ふことを知らなかつた。したがつて、これが大変安く手に入る。明治の昔も同じだつたらしく、お登和嬢が、「次は直段の廉くつて味の美味い牛の尾のシチューに致しませう、牛の尾は一本十二錢位ですから十人前に二本使ふとして二十四錢です」と言つてゐる。

青山に吉橋といふ肉屋があつた。朝からビーフステーキを食ふ岡本かの子が、かつて最良に

してゐた店で、御用聞きの鈴木の小父さんに、「牛の尻つば、それも皮つきの奴」と頼んでおくと、二、三日中に配達してくれる。牛の尾の外皮は、毛抜きに手間が掛るし、そのまま売れば自転車サドルが一枚分取れるので、肉屋の職人が扱ふのをいやがるさうだが、それでも安かった。かくてわが家の女房は、先づ自分の嫁入道具をたよりにオックステール・シチューの作り方を覚えた。

「食道楽」には又、妙齡美貌のお嬢さんがこんな御発言をと驚く、次のやうな記述もある

「ハイ脳味噌はお豆腐の様に柔くつて味も良う御座いますが、まだ御婦人なんぞは氣味が悪いと云つて召上らない方が多い様です、西洋人の養生家は一週間に一度必ず食^まべると極めて居るそうです、犢の頭を一つ買ひますと切り別けて脳味噌と舌と顔の厚皮の美味しい肉が取れますから大層徳用です」

犢の頭まるごとはさすがに遠慮したけれど、脳味噌そのものなら、注文すれば、例の鈴木の小父さんが持つて来てくれる。これ亦、安くて美味いに決つてゐた。上質の豆腐か河豚の白子と似た味の、脳味噌の角切りフライを期待してゐたのだが、狭い台所で悪戦苦闘中の、女房の解剖現場を目撃したら、むうツとなつた。残念ながら此の時は、賽の目型に出来上つた美味しさうなフライを大部分、隣りの友人宅へ届けて食べてもらつたけれど、そんな具合で、村井弦齋の著作が貧窮時代の私の食生活を豊かにしてくれた例は、二つや三つですまない。東坡肉の

正式な作り方も「食道楽」で教はった。トマトのジャムがあることも教へられた。

「赤茄子は沢山あつても決して始末に困りません、トマトソースを取つて置いてもトマトのジャムを拵へて置いても、年中何んなに調法するか知れません」

「赤茄子のジャムは売物にありませんからお家で沢山拵へてお置きなさいまし」

お登和嬢が言つてゐる通り、トマトジャムの市販品は見たことが無いけれど、後年辻静雄さんのところの朝食会で出されたのを食べて、当然入念な自家製で、実に美味しいものだと思ひし。村井弦齋一家、辻静雄一族以外に、トマトジャムの良さを知つてゐた人が一人あつて、海軍の井上成美提督、戦後、「トマトならいくら貰つても困らない。うちでジャムを作るんだ」と、お登和嬢そつくりのことを言つたのを、聞いた人がびつくりして伝へ残してゐる。多分、イタリア在勤中学んだ日常生活の智慧であつたらう。

それにしても、鹿鳴館開館から僅々二十年後の東京で、いくら歐風模倣の時代とは言へ、こんなハイカラな物を、一部の人士がほんたうに食べてゐたのか。「小説だから」では片づくまい。三河国吉田藩の貧乏士族の倅だつたといふ弦齋は、一体何処でどうやって、洋式家庭料理の凝つた調理術を修得したのか。此の疑問は、長年にわたり私の抱いてゐた疑問だが、弦齋の長女村井米子さんの文章を読むに及んでほぼ氷解した。米子さんの母親、村井弦齋夫人多嘉子

が、すなはちお登和嬢のモデルで、此の人は、明治の元勲大隈重信、後藤象二郎の親戚すぢにあたり、大隈家や後藤家では平素かういふ物を実際に食してゐたらしい。したがつて村井夫人は、その作り方もよく知つてゐた。「報知」紙上に「食道楽」の連載が始まつて間も無く、一、三回分読んだ大隈重信から、「あれではいけない、わしのコックを貸してやる、もつといい料理を書け」と、村井家へコックが派遣されて来て一ヶ月ぐらゐる住みこんでゐたと、「父弦齋の思い出」に米子さんが書いてゐる。さう言へば、「春の巻」の口絵は色刷りの「大隈伯爵邸臺所の景」であり、「冬の巻」のそれは、同じく「大隈伯爵花壇室内食卓真景」である。花壇室内のテーブルを囲んでゐる男子客は全員黒ネクタイのフロックコート姿、給仕人はホワイト・タイ、婦人客もそれぞれ洋風の正装、かういふ席では、牛の尾の煮込みなどよりも少し格式張つた料理が出たかも知れない。索引をあたつてみたら、「食道楽」が取上げてゐる料理の数は、デザートまで含めておよそ七百九十種類あつた。

索引の次の頁の奥付は、わが家の「春の巻」の場合「明治三十八年二月一日卅四版発行、正価金八拾銭」となつてゐて、相当なベストセラーだつたことが分る。日露戦争の最中、懐の頭を一つまるごと食つてしまふやうな料理小説兼「家庭実用の書」が、四十万部五十万部と売れて（村井米子さん証言）、各界の日本人に愛好されたのはちよつと不思議な事実だが、もう一つ、家内の里の誰がいつ、どんな目的でこれを買ひ求め、長年大事に所蔵してゐたのか、それ