

emptions a poeta

詩人の買物帖

高橋睦郎



絵 米田民穂

平凡社

高橋睦郎（たかはし むつお）

詩人。1937年、福岡県八幡に生まれる。少年時から詩作を試み、59年に『ミノ・あたしの雄牛』を出版。ついで64年、『薔薇の木・にせの恋人たち』、65年に三島由紀夫の序文をもつ『眠りと犯しと落下と』を刊行、詩壇に登場する。現代詩と伝統詩を兼ねて作り続ける現在唯一の詩人でもある。『王国の構造』で歴程賞、『兎の庭』で高見順賞、句歌集『稽古飲食』で読売文学賞、修辭『王女メディア』によってグローバル山本健吉賞を受賞。著書として詩集『旅の絵』（書肆山田）、『爾比麻久良』（思潮社）、エッセイ『詩人の食卓』（平凡社）、『私自身のための俳句入門』（新潮社）、『青春を読む—日本の近代詩27人』（小沢書店）など多数。

詩人の買物帖

発行日——1993年5月17日 初版第1刷

著者——高橋睦郎

発行者——下中弘

発行所——株式会社平凡社

東京都千代田区三番町5 郵便番号102

電話 東京03-3265-0465(編集) 3265-0455(営業)

振替 東京8-29639

印刷——株式会社東京印書館

製本——株式会社石津製本所

© Mutsuo Takahashi 1993 Printed in Japan

I S B N 4-582-82863-9

NDC分類番号914 A5変型判(20.1cm) 総ページ299

¥2,800—

*落丁・乱丁本はお取替え致しますので、直接小社読者サービス係までお送り下さい
(送料小社負担)

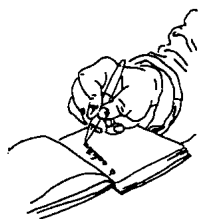
*本書を許可なく複製することは、かたくおことわりします

高橋睦郎

詩人の買物帖

emptions a poeta

絵 米田民穂



平凡社

詩人の買物帖●目次

詩人の買物帖 目次

1
food

美しい市場
うつくしいちば

9
頁

2
drinks

洋酒と洋詩
ようしゅとようし

33
頁

3
cloth

薄桃色の靄
うすももいろもや

57
頁

4
jewelry

なぜか光りもの
ひかりもの

81
頁

5
stationery

文房は永遠の幻
ぶんぼうえいえんのまぼろし

105
頁

6
art

偽マエケーナス白す
ぎまえけーなすもう

129
頁

		12 <i>money</i>	11 <i>house</i>	10 <i>health</i>	9 <i>travel</i>	8 <i>theatre</i>	7 <i>antique</i>
		さて何処へ？ いずこ	所有ということ しよゆう	目標百二十歳 もくひょうひやくにじっさい	私費 公費 しひ こうひ	血は荒れたか ち あ	なぜ骨董か こつとう
		273 頁	249 頁	225 頁	201 頁	177 頁	153 頁

装幀 吉野史門

詩人の買物帖

1

food

美^{うつく}
しい
市^{いち}
場^ば



お金というものはじめて手にしたのは、いくつの時だろう。

記憶の最初期に出てくるお金は太平洋戦争中の五錢硬貨で、縁にぎざぎざのある一箇を汗ばむ小さな掌に握りしめ、埃っぽい往還を大人の下駄で走っている。目指す先はいわいやという田舎の諸式店だ。

いわいやは岩井屋か、祝屋か。諸式店だから、粗末ながら食料品を中心に、衣料、化粧品、金物、荒物まで、諸式がいちおう揃っている。いわゆるよろず屋、まあ原始的なスーパー・マーケットと考えれば、そう遠くない。それら諸式の中で私の五錢硬貨が目指しているのは食料品、それも洋食焼、略して洋食ともいう名実ちぐはぐな珍妙な食べものだ。

説明の精確を期するため、平凡社版・本山荻舟著『飲食事典』を拡げてみたが、「ようしよくやき」の項はない。ついでに「もんじやき」の項も搜したが、これもない。では「おこのみやき」はと見るとこれはあって、江戸時代後期の小麦粉を水溶きして焼鍋に薄く流して焼き、片面に味噌を塗って巻いた「ふのやき」から、「きんつば」「ぎんつば」を分化し、さらに明治以降に駄菓子屋に流れて「もんじやき」、これが関東大震災後の不如意時代に「おこのみやき」となって魚菜その他を配合するようになった、といわば「ふのやき」の系譜史が述べられている。

「ようしよくやき」が「もんじやき」↓「おこのみやき」のさらなる分化であることは間違いない。鉄板と小麦粉の溶液を用意して子供たちじしんに焼かせたという「もんじやき」の形態を残しつつ、魚菜・肉類を好みて入れる「おこのみやき」の具をうんと落として、削節か屑桜海老、色の変

に鮮やかな青海苔、これに申し訳程度のソースを振って出来上がり。厚さも「おこのみやき」と較べると、芸術的と賞めてやりたくなるほど薄い。しかも、同じしやもじて量って流すからとはいえ、出来上がりがいつも同じ大きさなのが、今度こそはいつもより大きいのをと期待する子供の目には、がっかりでもあれば不思議でもあった。

出来上がると二つ折りにして紙袋に入れてくれるのだが、これが新聞紙か広告紙を適当な大きさに切って三角形に折り、糊付けしたもの。それを何枚も重ねて一方の端に千枚通して孔を開け、紙紐を通して鉄板のすぐ脇の柱の釘にぶる下げである。それを一枚ずつ引っぱって取り、その中に入れてくれる。それが子供心にも、がさがさの新聞紙だと印刷インクが「よしよくやき」の表面にくっ付きそうで、つるつるで清潔そうな広告紙の袋に当たると、うれしかったものだ。

同じ「ようしよくやき」でも五錢のと十錢のとがあった。当然、具の内
容が差別化されていたのだろうが、私は五錢の専門だったので、十錢のが
どんなだったかは説明できない。いずれにしても、こんな粗末なお菓子と
もいえない雑菓子が最上のおやつで、掌の体温で熱くなった五錢硬貨と取
り換えると、三角袋の上から出た端のほうから惜しみ惜しみ食べながら、
往還を帰ったものだ。

なぜ、こんな極東の後進国独特の粗末な雑菓子が洋食の名を僭称したの
か。理由はかかってソースにあるのではないだろうか。維新開国とともに
入って来た西洋料理は、明治四十五年を経て大正ともなると、洋食の名で
ともかくにも一般庶民層にまで知られるようになった。しかし、彼らの
経済力をもってしては本格的西洋料理にまで手が届くわけはなく、仕上げ
にかけるソース、それも量産家庭用調味料のウスターソースだけを失敬し

た。そこでビフテキ、カツレツ、トンカツ、海老フライまで、ソースをかければ何でも洋食。だから仕上げにソースをかけた小麦粉焼も洋食焼。そういうことではあるまいか。

このいかにも簡便な、いい加減な命名は、この雑菓子が関西発祥らしいことを推測させる。お好焼の思いきり低級版だから、出現は昭和初期か。それが名前ごと、十年前後で私の故郷の北九州まで来ていた、ということだろう。だが、野球のストライクもボールも、ついでに食品のパンもバターも敵国語だから使つてはいけない、と言葉まで国粹主義で凝り固まつていた当時、よくぞ洋食焼などという軟弱な名前が許されていたものだ。すこしく敏感な当局者なら、このいい加減なネーミングの奥に、危険極まりない西洋への憧れを感じとることができただろうに。

それにしても、私の最初期の買物の対象が洋食焼だったとは、なんと象

1 food 美しい市場

徴的ではないか、といまに思う。洋食焼——そこには豪華な光にあふれた西洋という彼方への憧れを誘う幻想的な名と、野暮で貧乏くさい小麦粉焼という此方に密着した現実的な実との乖離がある。そして思うに、買うという行為は本質的にこの相反する二面、幻想的な名と現実的な実と同時に向かうようだ。いいかえれば、その名と実とのちぐはぐの接点に買物の醍醐味がある、といえようか。

早い話が、くだんの洋食焼も、ほんの申し訳程度にもせよソースがかからず、洋食焼という名前が付いていなかったら、はたしてあんなに美味しく感じられたろうか。たとい私が就学前の幼児で、洋食の何たるかを知らなかったにもせよ、その名はソースの玄妙な匂いと相俟って、幼い欲望を戦時下の重苦しい空気を突き抜けて、なにやら輝かしい彼方に導いたはずだ。その意味では、幼い私は洋食焼の名に導かれて、固く握りしめた五銭