

池波正太郎

味と映画の歳時記



味と映画の歳時記

池波正太郎



新潮社版

味と映画の歳時記

昭和五十七年 五月三十日 発行
昭和五十七年 七月十日 二刷

著者 池波正太郎

発行者 佐藤亮一

発行所 株式会社新潮社

郵便番号 一六二 東京都新宿区矢来町七一

電話 業務三(六〇五)一 振替東京四一八〇八
編集三(六〇五)四一一

印刷所 株式会社金羊社

製本所 新宿加藤製本株式会社

定価九五〇円

© Shotaro Ikenami 1982 Printed in Japan

乱丁・落丁本は、御面倒ですが小社通信係宛御送付
下さい。送料小社負担にてお取替えいたします。

味と映画の歳時記／目次

一月	橙	9
二月	小鍋だて	16
三月	白魚と蛤	23
四月	鯛と浅蜆	30
五月	鰹とキャベツ	38
六月	鮎とさくらんぼ	46
七月	茄子と白瓜	53
八月	トマトと氷水	61
九月	小鰭の新子と秋刀魚	68
十月	松茸と栗	75
十一月	葡萄と柿	83
十二月	柚子と湯豆腐など	90

一月 正月映画 99

二月 「道」と「たそがれの維納」 106

三月 雪と雨 113

四月 「白き処女地」と「春の序曲」 120

五月 初夏の陽光 127

六月 「人情紙風船」 135

七月 「巴里祭」と「残菊物語」 142

八月 外人部隊の人びと 149

九月 「商船テナシチー」と「ピクニック」 156

十月 長谷川伸の世界 164

十一月 「秋のソナタ」と「第三の男」 171

十二月 「忠臣蔵」 178

装幀・插画
池波正太郎

味と映画の歳時記

味の歳時記

一月 橙 だいたい

フランスの田舎へ行くと、少年少女たちが朝から夜まで一所懸命にはたらいいて、ホテルでは自家製のハムやバター、牛乳、パンなどでもてなしてくれる。

そうした食物の味は、まぎれもなく戦前の東京で私たちが享有きやうゆうしていたもので、いまは取り返しがつかぬところへ消え去ってしまったものだ。

レ・ゼジーの村のホテルで、女中さんをしていた十六歳の少女へ、

「パリへ行きたくないかね？」

尋きいたら、にっこりとして、

「パリは別の国です。私はレ・ゼジーがいい」

と、こたえた。

澄み切った空の下で、田舎は、あくまでも田舎の匂いがしている。

何日も田舎ですごしてパリへもどって来ると、パリが何だか色褪せて見える。

ガスコーニュのホテルの朝食に出た焼きたてのパンのうまさに、あまりパンが好きでない私が食べ残しを紙に包んだものだが、

(こういうところのクリスマスや正月は、どんなだろう?)

ふと、想った。

おそらく、むかしからの行事が教会を中心にしておこなわれ、自家製の御馳走が食卓に並ぶことだろう。

東京の、近ごろの若い夫婦は、正月の御供えも飾らぬそうな。

年の暮れも正月も、単に休暇とボーナスが出るだけのよろこびで、風致の破壊と共に季節もわからぬ三百六十五日を送るのみとなりつつある。

正月の食卓にトマト・サラダが出るのだから、どうしようもない。

私は七歳のとき、父母が離婚したので、浅草・永住町ながすみちょうの祖父の家へ引き取られた。

家は、関東大震災後に流行した軽トタンぶきの屋根の二階建てだった。階下は道路に面して土間に三畳、六畳、台所に便所。二階が三畳に六畳に物干ものほしという典型的な下町の間どりで、飾り職人の祖父は、土間つづきの三畳で指輪や帶留おびどめ、かんざしなどを造っていた。いまだに忘れないのは、物干から上野駅に発着する汽車が見えたことだ。大通りには荷



正月、家の近くで弟をおんぶしながら凧をあげた

車を挽く馬の糞の匂いがただよって、夏の夕暮れなど、道に蝙蝠まで飛び交っていたが、いまの東京は、

「鴉にも見はなされてしまいましたねえ」

と、先日も知り合いの老人が苦笑まじりにいったものだ。

しがな職人の暮しにも、季節の移り変りが切っても切れぬ影響をおよぼしていた。そのクライマックスが年の暮れだったろう。いかに貧乏暮しをしていても、畳を替え、襖・障子を貼り替え、松飾りをし、気分をあらため、意気込んで新しい年を迎えるのだった。

私なども十歳のころには、障子貼りをやらされたものだ。そのころの東京の、年の暮れの寒さというものは、いまの人たちに想像もつくまい。

吹きまくる寒風も、ヒビやアカギレも何処へ行ってしまったものか……。

バケツの冷水で障子を洗い、乾いたところから、剃刀を小さな口にくわえ、障子の棧に糊を打ってゆくとき、われ知らず胸がときめいてくる。

（正月だ。正月が来る……）

このことである。

子供のことから、学校も休みになっているし、小遣いもたくさんもらえる。貧乏は貧乏なりに御馳走も食べられるというわけで、それがたのしみなのはいうまでもないが、何

よりも、日ごとに年が押しつまってくる緊張感と、新しい畳の匂いと、貼り終えた障子の白さなどが一つになって、子供たちの昂奮を唆る。小さな薄よごれた我家が、年の暮れには、まるで別の家のように、清々しく見えた。

祖母や母が、どうして年を越そうかと、やりくりの相談をする声も、むしろおもしろい。そして、御供えが飾られる。

小さな仏壇の脇の空間に半紙を置き、大小の鏡餅を供え、その上へ一つ二つ葉の残った橙を乗せる。

その、あざやかなオレンジ色の橙を見ると、私の胸は、またさわぎはじめる。

新しい年が明け、正月十一日に御供えの餅をこわし、汁粉（私の家では雑煮だった）にすると、祖母が橙の汁を茶わんに搾り、たっぷり砂糖を加え、熱湯をさして、

「さあ、風邪を引かないようにおあがり」

と、私にくれる。

これが、正月の何よりもたのしみだった。

オレンジでもない、蜜柑でもない、橙の汁の風味はもつと濃厚で、酸味が強く、香りもすばらしい。これを泥行火へ足を突込んで、ふうふういいながら飲むと、小さな軀にたちまち汗が滲んでくる。その暖さ、そのうまさは何ともいえぬ幸福感をともなっていた。

子供のころの私は、橙は正月の御供えの上に、たった一つ乗せるもので、大変にありがたい果物であると信じ込んでいたようだ。なに、八百屋へ行って買い込んでおけば、いくらもあったのだが、それも知らず、ただ何となく、

（橙は蜜柑なんぞちがって、めったに売っているものじゃあない）
そうおもい込んでいた。

というのも、妙に酸おこかな御供えの上に飾られてあったからだろう。

だから、御供えの上の橙のジュースを飲んでしまうと、

（また、来年のお正月が来れば飲める……）

すぐにまた、つぎの正月が待ち遠しくなるのだった。

「もっと、橙が飲みたい」

といえば、別に高価な果実ではないのだから、祖母も母も買ってくれたろうが、私がねだろうともしないので、何も気づかなかった。

私のみならず、むかしの子供たちには、大なり小なり、こうしたところがあった。

橙は、いうまでもなく柑かん橘きつの一種であって、見たことはないが白い花をつけるそう。

実が熟しても採取をせず、木に残すと、夏は青緑、冬は黄色く、ふたたび熟する。

「だいたい」と名づけられたのも、このような橙の実に、