



小林勇文集

第六卷

筑摩書房

小林勇文集 第六卷

一九八二年十二月二十日 第一刷発行

著者 小林 勇

発行者 布川角左衛門

発行所 筑摩書房

101 東京都千代田区神田小川町二ノ八

電話 ○三(二九一)七六五一営業部

○三(二九四)六七一一編集部

振替 東京六、四一、二三

印刷所 精興社 製本所 鈴木製本

乱丁・落丁本の場合は御面倒ですが小社読者係宛に御送付下さい。送料小社負担にてお取替えます。

目次

山中独膳

厨に近く

詳細目次

解題

口絵・納豆

169 1

一九八〇年作

詳細目次

山中独膳

飲啄の記

独習家事

山家のご馳走

酒三題

かぶりつきにて

どじょう

食物の温度

八百屋

鍋

車エビの畑

主人は留守

ありがた迷惑

黄に透りたる漬菜の色は

81 76 72 68 62 56 51 45 32 23 8 3 3

飲啄の記 山中独膳

厨に近く

厨に近く

高原の秋

冬瓜

鮭をもらう

空蟬

白桃

枝豆

柘榴

魯迅の愛した酒家

カツ丼を食いながら

菊

尾長と柿

アチャラ漬け

204 201 198 195 192 189 186 183 180 177 174 171 171

89 85

黄飯 207
 豆腐の思い出 210
 カモシカの味 213
 地魚 216
 精進料理 219
 鯰 222
 師走の街で 225
 酒のみ数えうた 228
 白菜 231
 葱 234
 干し柿 237
 野沢菜の漬物 240
 苺 243
 魚の干物 246
 とろろ 249
 酒粕 252
 吸鍋 255

255 252 249 246 243 240 237 234 231 228 225 222 219 216 213 210 207

桜の思い出 258
 きぬかつぎ 261
 リズムを愛す 264
 牡丹を食う 267
 宿屋にて 270
 おふくろの味 273
 コップ酒 276
 諏訪湖のマグロ 279
 山菜 282
 石狩川 285
 胡桃 288
 梅干 291
 どぜう 294
 皮 297
 駅そば 300
 雉酒 303
 栄螺と田螺 306

306 303 300 297 294 291 288 285 282 279 276 273 270 267 264 261 258

燭

蜜湯

おでんの灯

ユウスゲの花

その後、夏と秋

321 318 315 312 309

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、東京へ入るトラノクが続いている。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越してしまった。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。

食堂ではトラノ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いる。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だ。二人とも満腹し満足して峠の茶屋を出た。碓氷を越え、浅間山麓を通っ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、今年は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。

家から鐘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ゐ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きつきに出て来る。買ひ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。ゆめはたくさん作って、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うことがわかった。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。鷹繁山たかつなやま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。豚肉を焼いてショウガ醬油。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ついに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。

私の子供のころ、家には当時としても稀になった純粹の本曾馬がおった。この白と名附けられた馬は、小柄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、母は決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、折には自分でせんぼ既栓棒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美な味があった。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。

露伴先生があるとき、食物の話をしているときに塩のことをいった。塩と竹とはたいへん仲のよいもので、焼塩を作るときには、竹の箆で攪拌する。そのときできるだけ塩を空中に高くあげると、塩の味はよくなる。こんな不思議な話をしたあとで、料理はその作り手の性格がたいへんに影響するものだ、塩を鍋に入れるだけの動作でも、あらっぽく投げこむのと、さらさらと入れるのでは違った味になる。ものをかきまわすときに、あらくやるのと、おだやかにやるのでは、たいへんな違いが出てくる。概しておだやかにやった方が味は細やかになるようだ。親切な心で作った料理はたべる人にもそれが伝わる。こういうようなことであった。それから塩は専売局で大量に作ったものより、清水あたりでひそかに作られたいわゆる闇塩の方がどんなに味がよいかわからない。こういうことも聞いて、私はその後塩焼の魚などをたべるときに、一々塩のことを考えてみた。料理に精魂を打ちこんでいる料理人にきいてみると、たいてい専売局の塩を使っていないのを知って、私はたいへん愉快に思った。私はそういううまい塩を鞆の中へ入れて旅行に出ることがある。

私の父は数年前に数え年九十で亡くなったが、この父は一生母に小言をいって暮した。癪癖の強い父は、母のさしひきのない性格に物足りない感じがあったかもしれない。父は食物にもやかましい方であったが、山村のことであるから、もちろん上等な料理を食う機会はほとんどなかった。母の作るものに不満で、小言をいいながら晩年まで暮した。それでも二人で隠居してからは、父はよく食事のときに、うまいうまい、こううまくては食いきれない、といってやめてしまうのを私は面白く思っていていた。

父は癪症だからなまぬるい食物が嫌いで、いつも熱いものをほしがった。年中釜飯をたべていた。