

新潮文庫

男の作法

池波正太郎著



新潮社

おとこ さ
男 の 作

新潮文庫

い - 16 - 22



昭和五十九年十一月二十五日 発行
昭和六十一年十一月十五日 九 刷

著 者 池 波 正 太 郎
 いけ なみ しやう たろう

発 行 者 佐 藤 亮 一
 さとう りやう いち

発 行 所 株式 新 潮 社
 会社

郵便番号 一六二

東京都新宿区矢来町七一

電話 業務部(〇三)二六六一五一一
 編集部(〇三)二六六一五四四〇

振替 東京 四一八〇八番

定価はカバーに表示してあります。

乱丁・落丁本は、ご面倒ですが小社通信係宛て送付
ください。送料小社負担にてお取替えいたします。

印刷・二光印刷株式会社 製本・株式会社植木製本所

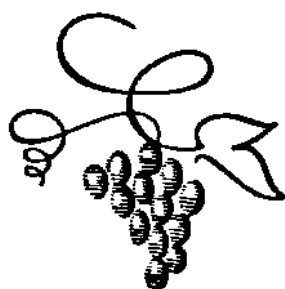
© Shōtarō Ikenami 1981 Printed in Japan

ISBN4-10-115622-0 C0195

新 潮 文 庫

男 の 作 法

池波正太郎著



新 潮 社 版

3311

はじめに

この小冊は、私が五十余年の人生を通じて体験してきたことを、書肆の強い要望に応えて書いた……というよりは、語りおろしたものです。

まず、昨年の初夏に、編集者と、私の若い友人・佐藤隆介と共に九州・由布院ゆふいんの宿へこもって大半を語り終え、その後、佐藤君が筆記した原稿に手を入れ、さらに秋のフランス取材旅行で得た材料を加えて、この一冊が出来あがりました。

男というものが、どのように生きて行くかという問題は、結局、その人が生きている時代そのものと切っても切れないかわりを持っています。この本の中で私が語っていることは、かつては「男の常識」とされていたことばかりです。しかし、それは所詮、私の時代の常識であり、現代の男たちには恐らく実行不可能でありましょう。時代と社会がそれほど変わってしまったということなのです。

とはいえ「他山の石」ということわざもあります。男をみがくという問題を考える上で、本書はささやかながら一つのきっかけぐらいにはなろうかと思えます。

昭和五十六年三月

池波正太郎

文庫版の再刊について

三年前に出版された『男の作法』が、このほど新潮文庫へ入ることになった。何としても忸怩たるおもしろいがするのは『男の作法』というタイトルだ。私は、他人に作法を説けるような男ではない。しかし今度も、前に出したときのタイトルゆえ、変えないでくれとのこと、仕方もなく、そのままにしておくことにした。

どうか、年寄りの戯事とおもわれ、読んでいただきたい。そうすれば、この本は、さほど、おもしろくないこともない。

昭和五十九年秋

池波正太郎

目

次

はじめに……3

文庫版の再刊について……4

鮎屋へ行ったときはシャリだなんて言わないで
普通に「ゴハン」と言えばいいんですよ。……

11

勘定／14

トロ／17

顔／19

人事／22

目／24

組織／27

勝負／29

休日／32

旅行／34

おみやげ／36

新婚旅行／38

結婚／40

靴／43

そばを食べるときに、食べにくかったら、
まず真ん中から取っていけばいい。
そうすればうまくどんどん取れるんだよ。……

47

うどん／51

ズボン／54

ネクタイ／55

スーツ／57

和服／

59 羽織／61

帯／63

眼鏡／66

本／69

メモ／70

日

記／72

浮気／74

慰藉料／76

てんぷら屋に行くときは腹をすかして行つて、
親の敵にでも会つたように揚げるそばから
かぶりつくようにして食べなきゃ。……………

79

贈り物／84 万年筆／86 年賀状／88 麻雀／90 カレンダ
ー／92 クセ／94 約束／97 理想／99 赤ん坊／101 留守
番／104 姑／108 週刊誌／110

たまにはうんといいい肉でぜいたくなことをやって
みないと、本当のすきやきのおいしさとか、
肉のうま味というのが味わえない。……………

113

食卓／117 母親／120 小遣い／124 チップ／126 退職金／130
電話／133 列車／136 心遣い／139

おこうこぐらいで酒飲んでね、
 焼き上がりをゆつくりと待つのが
 うまいわけですよ、うなぎが。……………141

つま楊枝／143 店構え／146 引き戸／147 日本間／150 マンシ
 ヨン／152 一戸建て／154 家具／156 風呂／159 香奠／160

コップに三分の一くらい注いで、
 飲んじゃ入れ、飲んじゃ入れて飲むのが、
 ビールの本当にうまい飲み方なんですよ。……………165

酒／169 バー／172 パーテン／174 本屋／176 病氣／179 体
 操／181 鍼／184 寿命／187 運命／189 死／191 生／193
 占い／196 楽しみ／198 月給袋／202 女／205 運／207

男 の 作 法

鮎屋^{すしや}へ行つたときは

シヤリだなんて言わないで

普通に

「ゴハン」と言えば

いいんですよ。

ちゃんとした鮎屋は「通」ぶる客を軽蔑する

（よく鮎屋で、飯のことをシャリと言ったり、生姜のことをガリと言ったりする客がいますが、やっぱりああいうほうが「通」なんでしょうか……）

いや、客がそういうことばを使って通ぶるのを喜ぶような鮎屋だったら駄目だね。ちゃんとした鮎屋だったら、客がそんなことを言ったらかえって軽蔑されちゃう。

だからね、鮎屋へ行ったときはシャリだなんて言わないで普通に「ゴハン」と言えればいいですよ。トロぐらいは、いま、どこでもそう言うんでしょうから「中トロください」と言えればいいけれども、ぼくらの時分はトロのところなんかでも、

「少し脂のところを……」

と、こういうふうに言ったものだよ。

飯のことをシャリとか、箸のことをオテモトとか、醤油のことをムラサキとか、あるいはお茶のことをアガリとか、そういうことを言われたら、昔の本当の鮎屋だったらいやな顔をしたものです。それは鮎屋仲間の隠語なんだからね。お客が使うことはない。

普通に、

「お茶をください」

と言え、鮎屋のほうでちゃんとしてくれる。だけど、いま、みんなそういうことを言うね。鮎屋に限らず、万事にそういう知ったかぶりが多い。

鮎屋に行つていやな顔をされるとするのは、握った鮎を前に置いたまま長々とビールか何かを飲みながらしゃべって、まあ、重役の悪口を言ったりなんかしているやつね。元来、鮎というのは家へみやげに持って帰ることも出来るほどのものだし、ちよつと置いたほうがいいという人もいるわけだから、それほどあわてて食べなくてもいいけどね。

（ほかに客がいるのに、カウンターをダーツと占領しちゃって、前に握った鮎を並べたまま、全然注文をしない……そういうのはよくないわけですね、板前が手持ちぶさたで……）

手持ちぶさたはいいんだよ。飲んでいるときはね。だけど、握り始めたら食べなきゃ。

話すことがあれば、またそれからどこかへ行つて話す。ビアホールかどこかへ食べたあとに行つて話せばいいんだから。

（飲むのと話すのというのは、鮎屋でなくても出来るわけですね。でも、鮎屋で刺身を食べるといふのはいいんですか……）

それはいいんですよ。いいんだけどね、昔は鮓屋でもって酒を長々と飲むということはあんまりなかったんだ。第一、台の前へ坐って板前と差し向かいで食べるという鮓屋がほとんどなかったからね。たいてい椅子とテーブルがあつてね、奥のほうで握つてきたのを持ってきたものですよ。

いまは、みんな並べているからしようがないけどね。だけど、いまでもちゃんとした鮓屋へ行くと全部冷蔵庫にしまつてあつて、そこから出して握るわけだ。いまは、みんな並べておかないと店が華やかにならないとか、お客も見えてすぐわかるから、ということでしょうけどね。

勘 定

（鮓屋というのは、高い店へ入ったら一体いくら取られるかわからないから、初めてのところはこわいでしょう……）

そういうときは、ちよつと入口のガラス戸から中を見てね、椅子とテーブルがあれば安心なんだよ。たとえば銀座の高い鮎屋で椅子とテーブルがないわけだ。こういうところで、お好みを食べるということになれば当然、勘定は高いものと覚悟してなきやいけない。

けれども、ひよいとガラス戸から見て椅子とテーブルがあれば、そのテーブルの前に坐つちやえば、皿で運ぶよりしようがないわけだから、皿で運ぶために椅子とテーブルはあるんだからね、だから何でもないんだよ。

そこへ坐つて、

「一人前たのむ」

こう言えはいんだ。あるいは、

「上等を一人前」

とかね。

だから、並、上、特上なんて書いてある店だったらなおさらいいわけ。そんなの書いてなくてもね、一人前たのみますと言えば板前が、同じネタで握ってくれるわけですよ。ただし、これは注文が出来ないわけだよ、あれこれ好きなものを。向こうの裁量にまかせるよりしようがないけど、一通り、まず八つぐらい握って、それを一人前として持つてきてくれるわけだよ。

そうすれば、いくら高くたってたかが知れてるんだよ。いまの時点（昭和五十六年）で、二