

姫子 イン ロンドン

有為エンジェル

Stephen King 315 Kings Rd, London SW3
53 Monmouth St WC2C (01) 252 5733. Regular
selection with the usual imitable style.

QUESTS:
1ST FLOOR HIGH ST
49 KENSINGTON HIGH ST
LONDON W.8

September 1977
221 0124. **Fra** 35 Dove, partner of and buyer
for Gilmores. Having a most charming buyer
in the manse. Moving to earth manne
and the people. **plainer**, and
intimidating our **Eclipse**
welcoming as **plu**. Exclus
always stuck his clothing it
menswear make
and the new **Rent** **che** **Kensin**
designs from **Rog** **che** **Kensin**
De Lacey, **Will** **We** **rd** **Brown**
Foster. "I'm trying **er**, 21 **Bar**
names we stock, **son** **St** **W** **st** **B**
key designers," says **Les** **Garro**
bit of foreign is also **is**. "Lucifers
minded Glaswegian gold, **loos**
ous number.

Griggs 2 Chiltern St
6330. Their Autumn
classic lines with **sub** 204 **Kensin**
patterned cloths, **tw** 229 1940). **C**
jackets. The trousers will be **th** **er** **er**
heavy winter cords, fancy patterned
checks and detailed flannel Oxford bag
are a variety of shirts both plain and **pa**
and some over-dyed numbers. They ve
a good chunky look on the knitwear front
with silk, wool and Shetland styles some **c**

EST 1977

イン・ ロンドン

有為エンジェル



September 21, 1924. Frilla 1st Dove, partner of and buyer
of Gilmore's, hitting of the most charming buyer
in the menswear. Crotta in B...
earth manne. Crotta in B...
of the menswear planer, str...

うい
有為エインジェル

1948年生。美術展の企画、テレビのレポーターなどを経て、1969年ニューヨーク、71～81年までロンドンで暮す。81年に帰国。82年「前奏曲（プレリュード）」で群像新人長篇小説賞を受賞。著書『前奏曲（プレリュード）』『奇跡』（共に講談社刊）

姫子・イン・ロンドン

定価二二〇〇円

昭和六十二年一月十五日初版印刷
昭和六十二年一月二十五日初版発行

著者 有為エインジェル

発行者 嶋中鵬二

印刷所 三晃印刷

発行所 中央公論社

〒104 東京都中央区京橋二一八―七

振替東京二一三四

©一九八七 検印廃止

ISBN4-12-001548-3

姫子・イン・ロンドン

ボクは前世は日本人ではなかったかと思えることがよくある。それは、幼少のころからあらゆる点で J A P A N に係わりあっていたということがまず第一にあげられる。だがそれだけではなく、当時から何か漠とした慕情のようなものが、J A P A N に触れるたびに、喪った記憶を取り戻すときのようなもどかしさでボクを襲っていた。それを何度か繰り返すうちに、ボクは次第にその想いを確固たるものとしていったのだ。

先祖代々日本の骨董品を収集していたことや、祖父が日本と外交上の取り引きをしていたこと、それにボクの書いた日本についての作文が日本の新聞に掲載されたり、近所に住んでいた日本商社員の娘で、レイコという名の少女が、小学校時代のボクの唯一の女友達（学校は男子校）であったことなど、それら、とても偶然とは思えない奇縁はあげればきりが無い。

いつのころからか J A P A N ということばに触れるたびにボクは顔を赤らめ、あたかも秘かに忍ぶ女人の名前を出されたかのようなこそばゆさを感じたものだ。家の中にある数本の日本刀やヨロイ、シノやキゼトの茶碗類、ウルシの屏風などをいっただけ愛してきたことだろう。

ボクはいつもそれらとひっそり語らいながら、少年時代を過ごしてきた。

二十のとき、翻訳されたムサシ・ミヤモトの著述『五輪書』^{ゴリンショ}を手に入れ、やっとの思いで読破

したのだが、それをきっかけにボクはますます日本へのめりこんでいった。

「兵法における心の持ち方は、平常の心となんら変わってはならない。心を真ん中におき、静かに揺るがせ、それが一瞬も停まらぬよう、つねに流動自在な状態に保つことである」

このことをムサシは、まさに、万事にわたって応用していたに違いない。また彼はこうも述べている。

「水は四角な器でも丸い器でも、それに従って形を変え、一滴となり大海となる」

「一人と一人の闘いも、万人と万人との闘いも同じこと、一人の敵に勝つようになれば、世の人すべてに勝つことができる」

「兵法には奥義も初めもない。道理を体得してもそれにこだわらないことである」

これらの名句を吟味すればするほど、ムサシが兵法における達人（つまり一流のコロシヤ）であつたばかりではなく、絵や陶芸、鋳^{ツグ}を作ることにも秀で、そのすべてにおいて天才的な技倆を発揮しえたことの所以を、ボクは自分なりに、充分納得できるのだった。ムサシの中では武道や芸術はもちろん、日常の所作等もすべて含めて、それらがまさに同一次元において捉えられていたということである。それは彼が、武芸の道に限らずどんな物事においても、「拍子」というものがあることを識り、その拍子を何よりも大切にしていたからなのだ。その結果、ものが有ることを識つて初めて無いことを識るといふ、「空^{カラ}」の境地へと達したのだった。

今、東洋文化がファッションのように受け入れられているここロンドンでも、武道^{ブドー}は特に人氣を高め、近頃では女性や子供、老人にまでも浸透してきている。ボクにとってこれらは確かに

好ましい現象であるとはいえ、同時に、ややとまどわないではいられなかった。なぜなら J A P A N は次第にボク独りのものではなくなりつつあるからだ。

ボク自身これまでに剣道や空手、合気道など、あらゆる道場を一通りまわってきて、ちょっとした修行はしてきている。だが頭ではムサシの宇宙観を理解していながら、情けないことに、躰のほうが付いていけず、相手が攻撃してくるや、頭の上から爪先までがたちまち硬直してしまい、まるで貝のように身を閉じてしまう。

人がさまざまな道を学ぶということは、胸にあるものをはらい尽くすため、次にその学んだことが念頭から去れば、形式も何もなくなってしまう。そこで初めてわざは自在になり、それがいつか自然に形式に適っていくということなのだろう。

ボクが目指すことも、まさにこれに尽きるわけで、自身の裡にある「神」が「心」を通じて、外に顯れる「妙」を自在にコントロールすることにより、形式に囚われ、がんじがらめになってしまっている自分自身に、なんとか勝ちたいと願うのである。しかし残念ながら武道ではないにそれを立証することができなかった。

ところがその後ふとしたことから、マシコ焼のマスター・ハマダの系統を踏む、ある英国人の師について陶芸を始めるようになってからというものの、ボクの裡に潜む神は、ようやく、「心」を通じて、「妙」を外に顯す術を差し伸べてくれたのである。そこで陶芸——ボクにいわせれば、それは武道や大宇宙の原理と根本的にはなんら変わらない——を通じて、ようやく、自らの因縁の法則さえもが、明らかにしつつあったのだ。

両側の壁の落書きをみやりながら、レストランの階段を中ほどまで昇ったときのことだ。いきなり爆音のようなものが頭上で鳴り響き、ボクは危うく足を踏みはずしかねないほどだった。

それはどうやら誰かの怒り狂った叫び声のようである。階段をさらに上がり、声の震源地をたどってみた。

オレンジ色の縮れ毛を燃えるように逆立たせた女が、ぼろぼろの衣服をまとった男にむかって人差し指を突き立てながら、何やらすさまじい形相でがなりたてている。その口といたら、いまにも耳の辺りまで裂けんばかりであった。

だいたい声が大きすぎて、何語を発しているのか見当もつかず、しばらくは注意して耳を傾けねばならなかった。

どうやら英語のようだ。

だがそれはなんともふしぎな、ボクたち英国人にはとても考えつかないような、大胆な組み合わせと、奇妙な響きをもった言語で、まるで前衛音楽か何かのようにさえ聞こえてくる。

なにはともあれオレンジ色の髪の主はたいへんな剣幕で、その形相はまさに憤怒の極致を示していた。

これが噂の日本菜食レストランの経営者、HIMEKOなのだろうか？

話に聞いた以上の迫力で、すっかり畏れをなしたボクは、こんな修羅場のようなところでは食事をする気にもなれず、このまま引き返してしまうつもりで、そそくさと階段を降りかけた。ところがふと、女の前に立っているのが、あのロンドンの名物乞食ロビンだと気がついたときに、何よりもまずボクは好奇心に駆られた。

名物乞食ロビンは詩を書き、インディアン楽器を奏で、カード占いまでもするといった多才ぶりで、そのいずれもがなかなかの評判で、また各種雑誌がときどき彼自身のことを紹介したりなど、ロンドンではいっぱしのスター扱いなのである。住居こそ持たないが、一説によれば、彼はかなりの資産家であるときまでいわれていた。

名物乞食は相も変わらぬ不潔さで、色の褪せたぼろぼろの衣服など、あやうく皮膚に貼り付いているといった感じだ。

状況から察すると、彼はまた何かしでかしたらしい。オレンジ女の怒りの唾が、ロビンの煤けた頬にびっぴと飛んでくる。女の舌は短いのか長いのか、「Th」の発音で舌を出すたびに、齒と舌の間から唾が飛び散る。ところがどんなに罵詈雑言を浴びせられてもロビンはけろりとしたもので、何やら口の中でことばを遊ばせながら、嘲笑さえも浮かべていた。

芸術的すぎて（？）理解できなかった女の英語が、次第に明瞭になっていく。

とにかく金を払えといってたんだよ。なにーっ………ない？………ふざけんな！ あれだけ食っておきながら。よくもまあぬけぬけと。なんだって………詩を書いてるだと？ 笑わせるな、ゴミ溜のような脳味噌しやがって！

どうやらロビンは常の習慣からまた無銭飲食をしたようだ。ある雑誌によると彼が坐っているだけでパブリシティになると考えているレストランは意外に多いとのこと、彼のほうもそれを知りつつうまく利用しているらしかった。

怒鳴り声はさらに続く。

まったくめえみたいなエセ詩人にや、口をきくのもアホらしい、こちらの品格までが落ちるってなものヨ。

ところがロビンときたら、……だからよう、……まあ、……だな、といった調子で、その氣だるいダミ声は空中に拡散したままこちらにまでは伝わってこない。

それでもすぐ側に立っている彼女のほうにはなんとか通じているらしい。

なに？　だからいつてんだろ。あたしや、スーパー・スターなんだと。本来だったら、めえみたいなクソ乞食など、相手にしている暇もないんだ。とにかくこれ以上あたしを怒らせるんじゃない。

しかしオレとだって……だぜ。

けっ、やめてくれ。てめえみたいな臭え男とやる女がどこにいるかってんだ。ツラを鏡でよく見てみる、なんだ、そのおできは？　梅毒とちゃうか。

しかしあんたは……だな。

なにーっ、なんだと！　もそもそ言うんじゃない、吐き氣がしてくるぜ、まったく。

いいかげん……くれ。だいたいよオ……

だまれバイドク！ 戯言はあさってにして、金、金。金だけ置いて、とっとと消え失せろ！
やがてロビンの半熟のような声音がようやく煮えきって、かなり明快な言語が放たれた。

ないものはないんだ、だからオレの書いたこのすばらしい詩集を代わりにやるといってんじや
ねえか。

シシュウ？ アホ！ バイドクの書いた詩など、誰がまともに読めるか。そんなものはいらん、
いらん！ 欲しいのは金だけだ。

うるせえな、ないものかどうして払えるんだよ。まあ、詩集がいらんというのなら、せめてあ
んたのカントでもさずってやるか。そういつてロビンは悠然と舌なめずりした。

怒りはついに極限に達した。

なにーっ！

目を吊り上げ歯をむきだし、女はロビンに躍りかかり、着古した上衣を掴んだかとおもうと、
それを一挙に下まで引き裂いてしまった。縫い目につまった黄色い埃が辺りへいっせいに飛び散
る。

そのときロビンの眠っていた生命力がようやく甦った。たくしあげた右袖からは意外にたくま
しい腕があらわれ、それがすらりと宙を斬ったかとおもうと、固い拳が、がなりたてる女の大き
な口に向かって、まさに打ちつけられようとした――

そのシュンカン、昔ならった空手の要領でボクの片足がロビンの軀を後ろへ大きく弓のように
蹴り上げている姿が……

空想ノ果テニキラリト光ツタ。

だがボクの空想が現実置き代わるよりも、ロビンの拳がぐざりと音を出すよりも素早く、女の踵が男の胸もとを正確に蹴り上げていた。

数冊の詩集が床に飛び散ったかとおもうと、ロビンの躰は後ろに大きく反りかえり、そのまま階段の中途に立っていたボクの前を通過して、いっきに下までころげ落ちてしまった。

そのとき、蹴り上げられたスカートの下から現れた谷間の白さは、床の上に散らばる薄汚れた詩集を嘲るかのように、一瞬なんとも鮮やかな映像をうつしだした。

あつという間のできごとだった。

手をしばらく休めていた客たちは、ほーと吐息をついたあと、憶い出したように再び食べるしぐさを開始した。

女は階段の上でオレンジ色の縮れ毛を燃えたたせ、両脚を思いきり開きながら、ようやく起きあがった階下の乞食に、こりることなく罵声を浴びせていた。

いいか、二度と来てみる、こんどは包丁でぶったぎってやる。おできから、チンポコから、出ているものはぜーんぶ斬ってやる。わかったか、バイドク！

それからいまだ階段の途中で、放心状態で立っているボクのほうをちらりと見ては、再びまくしたてた。

そーら、いつまでもそんなところに突っ立ってんじゃないよ。入るなら入る、出るなら出る、はつきりしてくれ。見せ物やってんじゃないんだよ、ここは。金を払って飯を食うところなんだ。

まったく、どいつもこいつも！

この怒りの主が、経営者の姫子であることはもはや疑いの余地もないことだった。

当時ロンドンでは、およそ姫子ほど巷のゴシップに登場する人物も珍しく、またこれほど評判と実体の合致する人物もいないということを、ボクは今日いやというほど痛感させられた。訪れるまえに抱いていたわずかな希望——日本女性への憧憬などは、みごとに覆されてしまったのである。

もともとボクは日本文化に傾倒しきっていたわけだから、友人たちの談話に始終登場してくる姫子という日本女性には、興味が無いわけではなかった。しかし彼女は、ボクの描く日本女性の面影とはあまりにもかけ離れているようで、これまでどうも彼女の店を訪れてみる気にはなれなかったのだ。

だいいち姫子は、縦から見ても横から見ても、とても日本人であるとは思えなかった。黒いはずの髪は炎のごとく染めあげられ焼け縮れ、それが顔を中心に山火事のような勢いで拡がっている。眼の周囲には様々な色が塗られたくられ、唇は真つ赤な飴玉、そして上から下までありとあらゆる装飾品をぶらさげ、まさしく季節はずれのクリスマス・ツリーとでもいった感じだった。ミニスカートの下から突き出ている両脚といったら麵棒のように細いのだが、歩く姿は武士のように猛々しく、木の床がそのつど鳴り響き、見ているだけでめまいを覚えるほどだった。

ボクはマチコ・キョウが好きで、クロサワの映画などはロンドンへ来るたびに欠かさず観にいらっている。中でも彼女の主演する「羅生門」など、もっとも強く印象に残っていた。

それは頽廃したヘイアン末期の社会を描いてはいるのだが、クロサワは当時の背景を借りて、実は現代を表現したかったのではないかとさえ考えられる。またその時代の女を演じているはずのマチコからも、ボクはなぜか非常に現代的なエロティズムを感じるのだ。それは彼女の醸し出す官能の背景が、現代のような崩壊寸前の文化を土台としているからなのかもしれない。ボクはマチコ・キョウを求めてときどき、ロンドンの繁華街を放浪することがある。しかし背中をまるめ、腰を落とし、西洋のブランド製品を身につけながら歩いている若い日本女性の姿からは、マチコの面影はかけらもみられなかった。また汚物でも隠すように、掌を口に当てて笑う恰好などは、なんとも異様でさえあった。

日本人ウェイトレスが注文を取りにきた。頭の角度を九十度間違えて頸に乗せたのではないかとおもうほど、横いっぱいに拡がった顔で、額は狭く、鼻の長さが極端に短く、眼などはひっきり傷のように細かった。

斜め上からけだるい声がボクに尋ねる。

「What do you want to order?」(何がほしいの?)

つぎはぎだらけのロングドレスを頸からすっぽりかぶり、裾の下からは黒く汚れた裸足がのぞいていた。

この店におけるすべての現象が、「食べる」ということからは無縁のような気がする。ボクはまったく不信の気持のまま、しかたなく料理を注文した。

そもそも姫子の店がジャパニーズ・レストランだといつても、菜食であるといつても、菜食であるところがかしかなかった。菜食といえばどこか、清浄で哲學的でいかにも生まじめな印象があるというのに、この店から受ける感じはすべて、そのいづれとも関係のないものばかりであつた。

やがて同じウェイトレスによって、料理が一時に運ばれた。盛りつけのほうはすべて大胆で美しく、いちおう食欲はそられる。ところがそれらを手に取つてみたとき、どの器もみなガラスティックであることに気がつき、ボクはひどいショックを受けた。陶芸家のボクとしたら、これはとてもではないが、受け入れられる感覚ではなかつた。

なおいっそう食欲を減退させられ、ボクはほとんどやぶれかぶれの心境で、最初にまず、アヴァカードゥのサラダを試食した。

皿いっぱいに敷かれたチコリの葉の上に、ドレッシング和えたアヴァカードゥを積んだ〔舟〕が浮いている。メニューの説明によれば舟形のパイはバックウィート・フラワー（そば粉）で作られてゐるということだ。中央には三角形のビスケットが立てられ、大洋に浮かぶヨットといったところだろう。

〔チコリの海〕からヨットをもちあげ、まず底のあたりからがぶりとやった。パイと中身が口腔で混じり合い、舌にからまつたとき、ボクはその意外な旨さに驚いた。バックウィート・パイのかりかりした歯ごたえと、アヴァカードゥのとろりとした感触が、実に爽やかにドッキングしてゐたのだ。それからは食欲が加速度的に増していった。

次にはソヤビーン・スープ。これはミソ汁とは違い、新鮮な大豆をつぶしてクリーム状にした

もので、少量の蜂蜜とタヒニ（練り胡麻）、塩などで味がつけられている。正直いってこれはな
んと評価してよいのかわからなかった。ボクの味覚にはまだどこか保守的なところが残っていて、
未知なものに対してはなかなか用心深いところがあるのだ。

それから玄米のおにぎり^{ライスボール}。マッシュルーム、レイディース・フィンガー（オクラ）、レッドベ
ッターなどを混ぜ合わせたごはんを、三角に握って揚げたもので、これはいかに玄米が嫌いなも
のでも抵抗はないはずだ。玄米のもつ穀物特有の臭みが、油で揚げることによって抜けているか
らである。

おにぎりの横にはベイビー・コーンとモック・ダックの甘辛煮が盛ってある。モック・ダック
とは鴨の味覚と歯ごたえをまねて作られた菜食者のエセ肉である。ボクは同じ菜食主義でも、
大豆でハンバーガーをつくってみたりなど、肉類への愛着が断ち切れない発想からきているもの
に対しては、どうしても抵抗を感じてしまう。しかし、姫子の店のこのベイビー・コーンとモッ
ク・ダックの甘辛煮だけは、仲間内でも大好評だったので、前々からいちど食べてみたいと、ひ
そかに願ってはいたので。

結果は期待を裏切らず、そのこつとりとした旨さといったらなく、これがほんとうに肉ではな
いのかと、とても信じられないくらいだった。

姫子の店は菜食だとはいっても、海草や醬油、味噌がふんだんに使われているわけで、いちお
うは日本料理を基盤としていると考えてよいだろう。ところが他の日本レストランや日本料理の
本に載っているような献立が何ひとつとして見いだせない。だからといって、話に聞いているシ