



快樂その日その日 安岡章太郎

新潮社版



快樂かいらくその日ひその日ひ



定価八〇〇円

印刷 昭和五十一年十一月十五日

発行 昭和五十一年十一月二十日

著者 安岡章太郎 (やすおかしょうたろう)

発行者 佐藤亮一

発行所 株式会社新潮社

162 東京都新宿区矢来町七一 振替東京四一八〇八

電話 業務部 03(266)五一二 編集部 (266)五四二

印刷所 三晃印刷株式会社

製本所 植木製本株式会社

©1976 Shotarō Yasuoka, Printed in Japan
乱丁・善丁本は、御面倒ですが小社通信保宛御送
付下さい。送料小社負担にてお取替えいたします。

目

次

金々先生栄花の夢	セ
晴れた空曇った顔	五
葡萄畑の精霊	望
見えない存在	六
南仏の黄昏	九
旅のなかの旅	七

流れるとき流れる水 二五

松茸とトリュッフ 二五

還り道の憂鬱 一九

シャンパンの故郷 一九

あとがき 一九

快樂その日その日

金々先生栄花の夢



近頃は“Uターン現象”とかいって、東京へ勉学にきた地方出身の学生が、大学を卒業すると郷里の町で就職する傾向があるらしい。つまり、それだけ現代の東京は住み難いというわけだろう。これは東京だけではなく、世界中の大都市がみんなそれぞれの理由で問題を抱えこみ、住みにくい場所になっているようだ。ニューヨーク、ロンドン、パリ、ローマ、何処の街も氣息奄々、半分こわれかかったまま、蹴つまずいたり、のたうったり、這いまわったりしながら、死ぬわけにも行かず生きているという有様のように思われる。おそらく、いまは地球上の大都市がことごとくバビロンのように崩壊しつつあるときで、世界中の何処と云って中心になる場所が失くなつて行く時代なのだろう。

にもかかわらず、東京が日本の中心であるように、フランスはヨーロッパの中心で、パリはフランスの中心だという観念は、一方にまだ強く残っているようだ。とくに若い人たち——それも若い女性——に、その傾向が強いらしく、会社づとめのお嬢さんがボーナスを貰うと連休にヨーロッパ旅行へ出掛けるといふ話はよく聞かし、実際にシャンゼリゼーの大通りや、フィレンツェのドーモの前や、ヨーロッパの都会で名所といわれるような場所では、いたるところでそれらしい姿を大勢見掛ける。勿論、ヨーロッパの大都市に集まってくるのは日本人だけではない。圧倒的に目立つのは黒人であり、アラブ人、中国人、インド人なんかも、数からいえば日本人よりも

多いかもしれない。しかし、だからといってこれはヨーロッパの都市が、それほど繁栄しているということにはならないだろう。逆に、それは毛色や肌色の違った人種が混り合って、西欧文明はその中に埋没しつつあるように思われる。

「おお、シャンゼリゼー」だの、「東京だよ、おっかさん」だのと、都会に対する憧れは依然としてつづいてはいるものの、一つの都会が文化や流行の中心であるという時代では、もはやないようだ。……たしかに世界は、あらゆる意味で多極化しているのだ。パリはフォーブル・サントノールといえば、いまでも世界のファッション・デザイナーのメッカだそうだが、最近そこでも日本人の若いデザイナーが人気を集めているという。こんなことは戦前は勿論、戦後もつい十年前には考えられもしなかっただろう。

とはいうものの先日、京都の路地奥の小料理屋で、カウンターの向う側で庖丁を振るっていた親爺おやじさんから、

「ボキューズはんというお方は、ほんまに偉らおすなア」

と話しかけられたのには、いささか驚いた。その店には私は、もう十七、八年ぐらいいも前から、ときどき京都に行くたびに寄るのだが、こんなふうに向うから話しかけてくることは、めったにない。しかも「ボキューズはん」などと西洋人の名前を持ち出してきたのだから、私は耳を疑わざるを得なかった。そのうえ、この親爺さんは、ひとのことをケナしもしないかわり、誉め上げ

ることはなおさらないのである。

「ボキューズはんで、あのポール・ボキューズのこと……」

と、訊きかえすと、

「へえ、あのお方には感心させられます」

とこたえる。「なんせ、日本料理の味ちゅうもんを一ぺんで、ちやーんと味わい分けはりますさかいなア。それで自分の料理に取り入れられるもんは、みーんな憶えて持って行かはります」

「なに、ボキューズがここへきたの」

「へえ、何べんか……。日本へ来られると、たいていお越しになられるようで」

「ほウ……」

私は、一瞬、啞然とするような感慨にうたれて、しばらくアイツチの言葉も見失ったまま、あたりを無意味に見まわした。ポール・ボキューズといっても、ごぞんじのない方も多いかと思うが、ゴー・エ・ミヨール共著の「フランス食通案内年鑑」という本に大要次のようなことが書いてある。

《ポール・ボキューズ・ア・クロンジュ十九点（二十点満点）

じつのところボキューズには二十点をつけてもよかった。正確に採点すれば十九・九九点といたところだ。このフランス料理を目覚めさせ、蘇生させた名料理人には、ほとんど文句のつけようがない。強いて欠点を上げるとすれば、それは自分の料理の品目をあまり変えたがら

ないことだろうか。もっとも彼自身、そのことはよく心得ており、新しい調理法や、新しい風味の発見をつねに探究して怠らない。一言でいえばボキューズは栄光の座にありながら、決してそこに安住してはいないのである。……」

まさに最大の讃辞を呈しているが、どのレストランのどの料理人のこともこんなに誉め上げているわけでは勿論ない。むしろゴー・エ・ミヨールは同種の年鑑のなかでは、偏屈さを気取っているかと思われるぐらい、有名な店に対して採点がカラク、辛辣である。たとえば鴨料理のツール・ダルジャンとか、ロートレックがポスターをかいているマキシムとかいうパリの最高級レストランでも、それぞれ十七点しかあたえられておらず、順位は十位から十三位といったところだ。これからみてもポール・ボキューズの十九・九九点という評価がいかに高いかがわかる。……しかし私は、ゴー・エ・ミヨールのいかなる讃辞よりも、この小料理屋の親爺さんの「ボキューズさんには感心させられます」という一言に深い感銘をおぼえた。

たしかに、この親爺さんをこれだけ感心させるボキューズという男はタダ者ではないに違いない。ここの親爺さんが、ひとを誉めることはめったにないといったが、そのめったにない相手というのは、いまは亡くなった東京の洋食屋〇軒の主人である。この二人は、おたがいの腕を認め合い、相許した仲であつたらしく、〇軒の主人は京都の親爺さんのことを、

「この間、『京都』の親爺がうちの店へやってきましたよ。……しかし、ありやキザな男ですぜ。

さんざん食ったあとで、帰りしなに『おたくのコンソメのスープ、あれだけはちょっとイケますなア』だってさ」

と、うれしげにいい、また「京都」のほうもO軒の主人のことを、

「O軒はん、うちへきやはりましてなア、『おう、親爺、お前ンとこの刺身なア、あれア貰ったぜ。いや、貰うたつてタダで貰やしない。おれンところはちゃんと洋風にこなしてあるから、安心してくれ』と、こない言いますのや」

と、得意げにいう。

この二人が、このように悪口を叩きながらも相許した間柄であつたのは、片や東京の洋食屋、片や京都の小料理屋と、わかれわかれのところ別のお店をやっていたからで、もし二人が同じ場所と同じ種類の料理をつくっていたとしたら、まさに犬猿もただならぬ仲になっていたであらうことは、間違いない。しかし、腕に覚えの職人というのは、これぐらいの意地がなければ、何によらずモノにはならないのであらう。

ところで、O軒の主人が京都の小料理屋の出す刺身から想いついて、自分の店の洋風料理の前菜を新しく工夫するということは、大変な勉強ぶりだとしても、べつに啞然とさせられるほどのことではない。しかし、ボキューズがここへやってきて、O軒と同じようなことを考えたのだとすると、これは驚かざるを得ない。ゴー・エ・ミヨールがいつているようにボキューズは『自分の料理の品目をあまり変えたがらない』としても、それは自分の地位に安住しているからではなく

て、《新しい調理法や、新しい風味の発見をつねに探究している》からに違いない。

何でもボキューズが日本料理に目をつけたのは、フランスでもこの頃は肥り過ぎを避けるために低カロリー食を要求されるようになって、それには刺身をはじめ、淡泊で栄養価の乏しいものを主体にした日本料理が最も適している、というのである。……そうきくと何だかひどくツマらないような気もするが、栄養価が低くて、かつ美味であるという料理は、たしかに世界中さがしても日本にしかないようなものかも知れない。そして私たちは、こういう自分たちの文化の特色を、もう一度振りかえって見直してみるべきであるかもしれない。

そういえば、戦後、食糧事情の悪かった頃、アメリカでは肥り過ぎないように、ワザと砂糖をつかわないアイスクリームを売っているという話を新聞の家庭欄で何かで読んで、アメリカ人というものは何と不思議なことをするものだ、と思ったものだが、われわれはまたあの頃から、スタミナとか、栄養とか、やたらにそんなものばかりを追いかけて、自分たちが本当に必要なものは何かということ忘れてしまったようだ。……しかし、われわれがいかに忘れっぽい人間でも、餓えの経験というのはそう簡単に忘れるわけには行かない。実際あの頃は、アメリカを除いて世界中のほとんどの人間が餓えていたわけで——いや、いまだって人類の大半は慢性的に餓えているに違いないのであるが——、われわれにとってはアイスクリームなどというより、砂糖そのものがじつに貴重なものであった。

一応、わがくにの食糧事情が戦前の水準にまで恢復したのは、敗戦後、十年近くもたってからであらうか。いや、必ずしも戦前のおりになったというわけではないにしても、米の代りにサツマ芋だの、野菜の代りに芋のつるだのを食べていた頃のことは、ようやく忘れられるようになっていた。しかし、そうなるからでも一度染みついた飢餓の恐怖は完全には忘れられるものではないらしかった。ちようどその時分、胸を悪くした吉行淳之介が佐原の医者の子の離れ間で療養生活を送っており、私も吉行を見舞って一と晩、彼の病室に蒲団を並べて泊ったことがあったところが、その晩、私は夜通し口をもぐもぐピシヤピシヤといわせつづけて、おかげで吉行は一睡も出来なかったというのである。

「へーえ、そんなにうるさかったかネ」

「うるさいも何も、一と晩じゅう枕許でムソルグスキーの『禿げ山の一夜』をきかされていたやうなものだ」

そういわれても私には、自分の眠っている間のことだから、何のことやらわからなかった。しかし私のネゴト(?)をムソルグスキーの何のといったのは多分に吉行一流の都会的表現であって、実際はそんな芸術的なものであったはずはない。口をもぐもぐピシヤピシヤとさせていたというのは、おそらく私は一と晩じゅう何かを食べている夢を見ていたに相違ない。当時はすでに私は、べつに餓えてはいなかったけれども、軍隊にいた戦争中から敗戦後の何年間にかけて、ほとんど二六時中、腹をへらしており、食べられるものなら他人の目をかすめても少しでも多く