

草野心平随想集



わが 生活の うた

現代教養文庫 5

著者略歴

1903年5月福島県に生まれる

慶応普通部を経て広州嶺南大学に学ぶ

現在「歷程」同人、日本現代詩人会会長

＜著書＞詩集『第百階級』『明日は天気だ』『母岩』『絶景』『富士山』『大白道』『日本沙漠』『牡丹園』『天』『第四の蛙』など。編著『賢治のうた』

＜現住所＞東京都東村山市南秋津五光

現代教養文庫 557 わが生活のうた〈草野心平随想集〉 © 1966

昭和41年4月15日 初版第1刷発行

昭和42年2月5日 初版第3刷発行



著者 草野心平

発行者 土屋実

本文印刷 中外総合印刷株式会社

カラー印刷 株式会社 松栄堂印刷所

製本 横田製本株式会社

発行所 株式会社 社会思想社

東京都千代田区神田駿河台3-5

電話 代表 (292) 2611

振替 東京 71812

担当 八坂安守 田中千鶴子

落丁乱丁は直接小社にお送り

下さればお取替えいたします

現代教養文庫の定価はすべて

カバーに明記してあります

現代教養文庫

557

わが生活のうた

〈草野心平随想集〉

草 野 心 平 著

社会思想社刊

わが生活のうた

目 次



食いもの断想

料理寸感

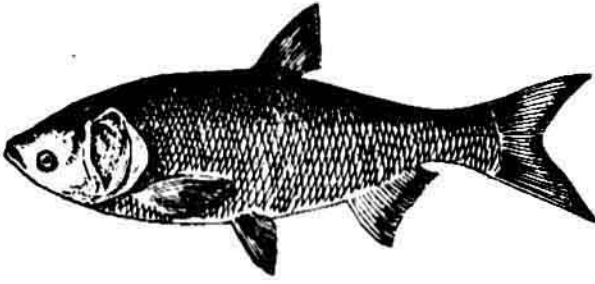
一 何でも食べてみる……………二四

生きもの食べある記 廣紫式部 牛の舌 そうもつのたぐ
い 鮭の頭 えびの尻っほ 秋刀魚の骨 アケビの実 シ
コンボウ 大根の葉っぱ あやめサンド 花びらの味

二 自己流の料理……………三三

市場通いの楽しさ 素人の包丁 漬けもの談義 私の酒の
肴 粥とパンとの毎朝 ふるさとの惣菜料理 食いもの交
換 山菜連想 私の空想料理

三 味覚巡礼……………六



鯉 魚

宿屋の料理 ボウノリと山菜ベントウ みちのくのホント
の山菜 蓼科の山ウド 旅先の漬けもの 竹寺のがん漬
松本の馬肉

四 中国の味……………三

中国の果物 荔枝 魚生粥 ジンギスカン料理 血の料理

酒と酒場の話

酒と盃

一 名酒・銘酒・迷酒……………九

白乾児と老酒 茅台酒 Symphony

二 酔郷さまざま……………一〇

変った酒の店 吉原紫雲荘 ドーム・バー・etc 居酒屋

屋でのエチケツト

三 「火の車」 盛衰記 二四

「火の車」 酔眼録 「火の車」 閉店記 赤湯「火の車」

四 火の車酒談義 一五

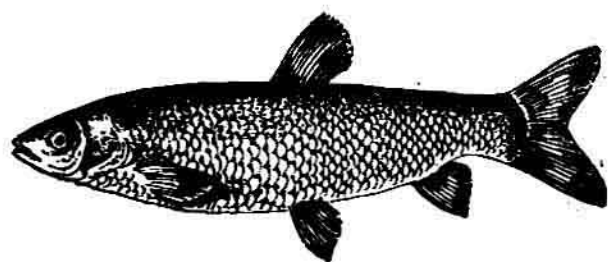
あの時あの酒 大晦日の酒 五十すぎの学生飲み 葬式の
万歳 酒の失敗 試飲会欠席記 五日酔関西記 柏木四丁
目交番 緋の財布 一年を吐き出す 十五年のロス 禁酒

私のオモチャ

私のオモチャたち

一 花づくり野菜づくり 一六

花随筆 Woodrose と Maronnier の実 梅・水仙・南



草 魚

天 福寿草 萩 猫柳 庭木 晩秋の花 路傍の花壇と焼
け跡の畑 香菜 野菜たちよ 開墾畑

二 石ころなどなど 二〇一

鉄鉱石 アフリカの石 山靴 風と野火

三 ペットたち 二〇二

名前・名前・名前 動物同棲 玄のこと フウの墓 二代
目フウ フウとクウ 殿様がえるの命名 リアルの移転
高蔵かえる クウとの別れ ヒバリの天知 スタンという
シャモ マスと指紋 偉いぞ三郎! アベベの死 新しい
家の池

四 蛙の憲法 二〇三

蛙の縁 見えなかった蛙 モリアオガエル 蛙の憲法

写真 大久保 滋

高村 規

大橋 治三

ほか

書・デザイン 草野 心平

わが生活のうた

入道



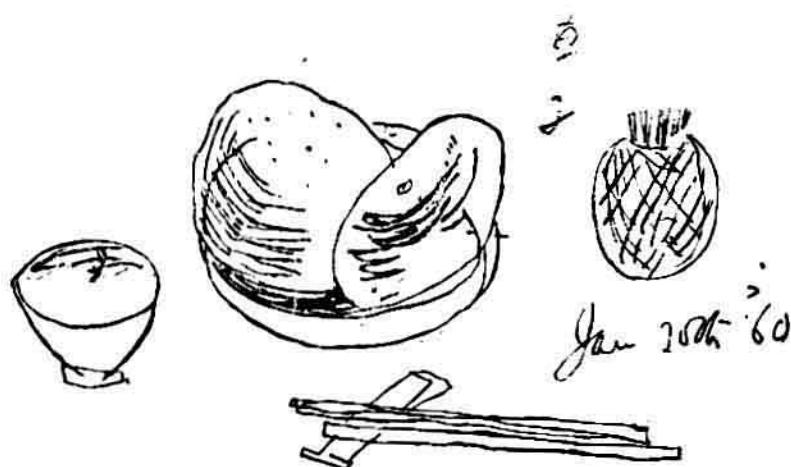
食いの断想

料理寸感

ブルノ・タウトの未亡人が上海でドイツ料理を教えていたことがある。猶太人であるための貧困から上海在住の日本婦人たちの希望者に教えていたのだが、先ず第一に極く普通で、そのためにまた家庭料理としては重要な馬鈴薯の料理方法から始めたそうである。その馬鈴薯料理の数が二十四種類とか。

材料の不足は不足として、それだけの種類のやり方だけでも、そんなに知っている人がどの位わが国にはいるだろう。その二分の一、或いは三分の一の分だけでも、はつきり区別をつけてやり得る人がどれだけいることだろうと思うにつけ、何かこつんと突き当るものがある。

中国では、例えば麵粉料理を一例にとっても英子、麵、焼餅、包子、春巻、饅頭、大餅等々、それに菓子類などをも加えたなら相当の数になるし、そしてまたそのなかの饅頭だけをとってみても、肉を入れたもの、蝦えびを入れたもの、蟹肉かにを入れたもの、なんにも入れないもの、油で揚げたもの、餡あんを入れたもの、或いはまた白餡や黒餡なつめに棗を入れたもの、蓮の実を入れたもの、松の実を入れたもの、藤の花を入れたもの、榆の実を入れたもの、月餅のようにごちやごちや入れたもの……そういう風に想い出してゆくとこれまた一寸尽きそうもない。



麵だけの種類にしても日本のそれのおく及ぶところではない。

元来日本料理は犠牲の料理であり、中国の料理は抱擁の料理である。日本料理の場合、高級になればなるほど、犠牲を多くして、日本以外の外国の場合だと必要と思われる部分も捨ててしまう。これは魚の場合でも鳥や牛豚の場合でも同じことである。豚の鼻や足の料理がヨーロッパや中国にあるような、そんなことは日本にはない。

鰹節かつおぶしにしろ、そのまんなかだけを食いたいようなそうした欲望は高貴で美しい。犠牲を賭けての高さへの追及と憧憬である。一皿の鯛さしみの刺身、ふぐの刺身、あの燦然さんぜんたる美術のためにはずいぶんの犠牲が要る。

南京での私の阿媽あまは、鶏の料理の場合、捨てるのは羽だけ、血もお椀に水を盛った上に、極く大事にたらしこむのである。そしてその凝固した血を千切りにしてスープにする。鶏冠とさかや脚などは言うまでもない。日本で犠牲にしてしまいう皮が、中国では珍重がられることも周知のことだ。

日本料理の材料は鎖国的だけれども、私達のよく知っている中国料理の材料である椎茸やなまこや鱸かかのひれなどは大体日本からのものであるし、海燕の巢は南洋、鱸のひれでも上等のは遠く多島海で獲とれるものである。

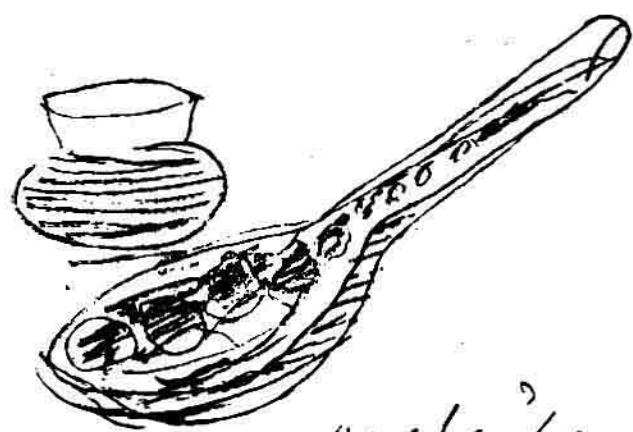
日本料理の清楚、淡泊、美観といった性格も、然しながら中国との事変からすすんできて、それが終戦となって益々、色んな面に於て変貌を余儀なくされ

てきているようである。中国式の貪婪^{どんらん}な抱擁への方向へ転換しなければならぬ破目になってきている。いつの間にか市井^{しせい}の巷から自ずと中国式方途を執るようになってきているようである。南瓜の種の利用なんかも一つの例だし、牛や豚の臓物の需用の多くなったのもこの傾向を物語っている。

もしも地球上の料理を大きく三つに分けるとすると、日本、中国、西洋一般がクローズアップされる。ここで一応断わらなければならないのは、例えばイタリア料理、ドイツ料理、フランス、ロシアという風にそれぞれ違った料理の方法があるにはあるけれども、同じ東洋にありながら日本と中国の料理のようにはっきりした区劃はない。

もしも日本と中国の料理を二つの高い峰とするならば、西洋式料理一般は、その間に横たわる多数の峰を含んだ広袤^{こうぼう}たる高原地帯だといえそうな気がするのである。しかも日本の峰は一本の清流によって高原地帯から離れている。

さびとかわびというものが或る程度孤立しているように、さしみとか寿司とかも孤立している。西洋式の高原地帯から孤立しているように、中国の峰からも孤立している。ところが孤立はついに自壊作用をおこし、その結果、地理的に一番近い中国の峰への清流に橋をかけなければならない立場になってきている。国内に於ても西洋式、中国式の方法が自壊作用のその崩壊地帯から、始めて呱呱^{こゝろ}の声をあげようとしている。



April 4, 61

従来とも中国料理も西洋料理もあったけれども、これは如何にも植民地的なものであって「インデアン」「カレイライス」「ライスカレー」その言葉の混沌が示すような変ちきりんのものであったし、高級のものでもその程度は恐らくずいぶん低いものであっただろうと思われる。このことは日本に於ける中国料理も同じことである。一度でも中国の土を踏んだものならそのことを極く素直に体験したことであろうと思う。

日本は実質的には、明治以来始めて国際的な城壁をとりはずした。取りはずされた。色んな氣流が流れこんできている。その当然な帰結として料理に於ても合理的な混沌、新しい研究が行われるだろうと思われる。まるで始めてであったかのように新鮮な混沌が、或る程度落着いた先から始まるだろう。これは大変自然でもありごく当り前のことでもある。けれども能や文楽や茶道などが、日本独特にして美しく高いもの、また市井や田舎しせい いなかののびきならないものなどはどうしてもこれを守らなければならないし、また延々とつづいて行くにちがいない。抱擁と合理、これが新しい日本の料理の推進方向であろうが、といって富士山の雪が何時までも清潔な青光りを放つだろうように、日本の純粹な料理もそうあって欲しいと希ねがうものである。

一何でも食べてみる

生きもの食べある記

1

いもりも、やもりも私はきらいだ。

学生時代の一時期を、私はいやでもやもりと一緒に暮さなければならなかった。広州で
の大学生のときだったが、毎年雨期から夏にかけて寄宿舎の壁に息づいている半透明な灰色のや
もりを見るとゾットした。それを殺せばいなくなるか、すくなくとも数はへったにちがいない
が、私はそれを殺すのがこわかった。やもりは蚊をたべる。窓には蚊よけの金網が張ってあった



Feb. 22 '63

のだが、それでもドアのあけたてなどに一匹か二匹の蚊はいり、それをやもりは待機している。蚊のシーズンオフまでは私はノイローゼのまま、やもりと同居しなければならなかった。

いもりもいやだ。あの腹のザラザラした、そしてあの鮮明な赤は不気味だ。モリアオガエルは周知のように、木の枝や葉っぱに電気飴状の卵を生みつけるがそのなかで生長したおたまじゃくしは、そこから下の沼におちて一本立ちになる。この天然記念物は阿武隈山系の平伏沼にもいるが、そこにはいもり共が相当いて、泳ぎだしたおたまじゃくしを食いちらす。それだけを考えても、私はいもりをにくむ。

ところで山椒魚だが、これはいもりの親戚である。どこかいもりに輪をかけたグロテスクな豪族である。その山椒魚を食べたんだから、私もどうかしている。

四年前のことだった。画家や詩人の連中数人と奥日光の手白沢にいったことがある。川治からはいり、帰りは野沢峠を越えて丸沼にでて東京にまいもどった。手白にしろ蟹沢にしろ、温泉宿は夫々一軒しかない。鬼怒川の川っぷちには、あったかい湯がぶくぶく沸きあがっているところもあり、そんな近くには沢蟹が沢山いた。それを洗面器にいっぱい採ってきてカラ揚げにして食べたがおいしかった。

ところで山椒魚だが、私たちは小半日鬼怒の支流新助沢に岩魚釣りにでかけた。(山本太郎は熊を打つんだなどと軽はずみの豪語をしながら、宿屋から鉄砲を借りて一緒に沢をのぼっていったが、ようやく見つけた野兎を狙ったときには、もう何処へ行ったか分らず、だから彼にとつては鉄砲とはただもって歩くだけのものにすぎなかった。)