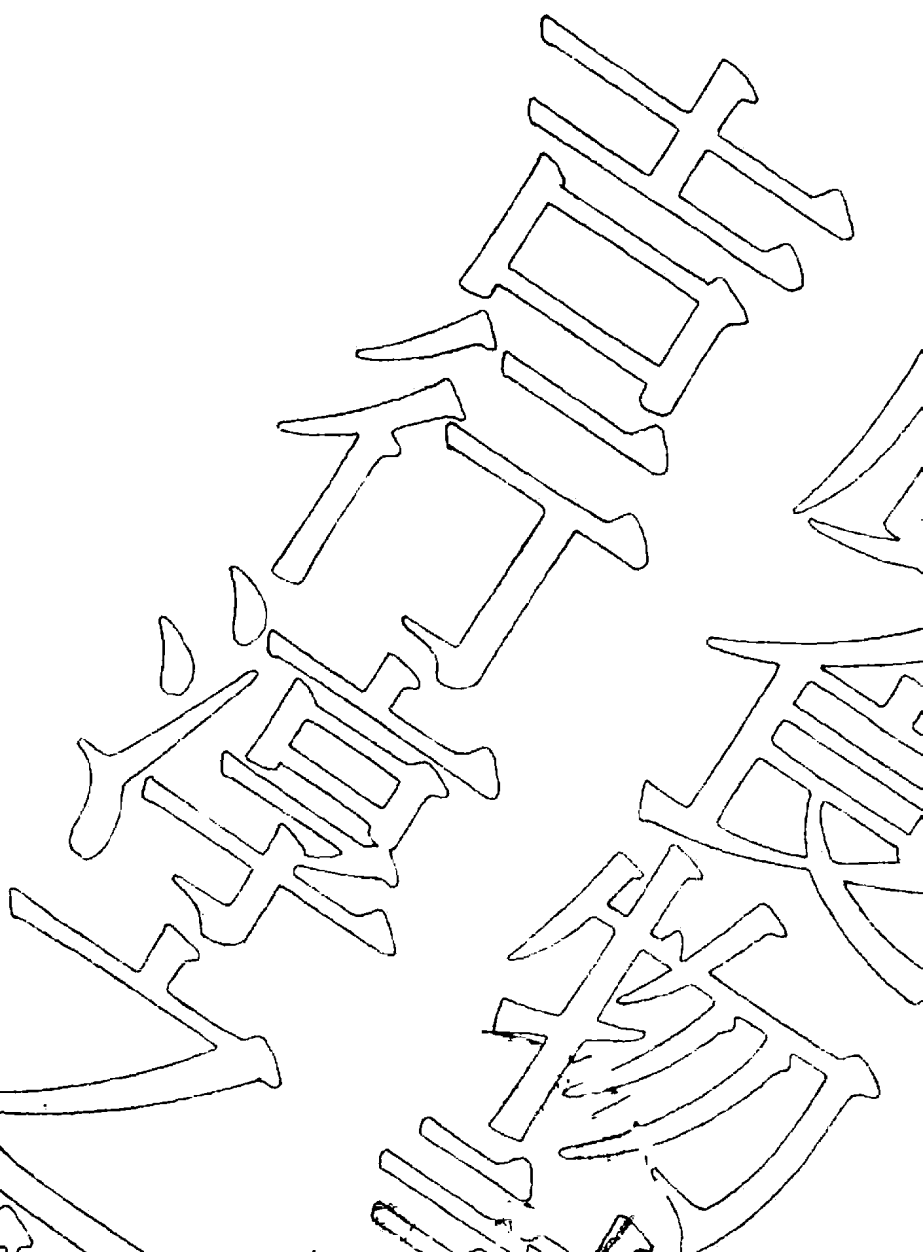






© 1974 Junnosuke Yoshiyuki, Printed in Japan.

にせしよくもつし
廣食物誌

昭和49年10月10日 印刷

昭和49年10月15日 発行

著者 吉行淳之介 よしゆきじゆんすけ

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71

電話 業務部(03)266五二二一

編集部(03)266五四二一

振替 東京八〇八

印刷 株式会社 三秀舎

製版 学術写真製版所

製本 神田加藤製本

定価 七〇〇円

乱丁・落丁本は、御面倒ですが小
社通信係宛御送付下さい。送料小
社負担にてお取替えいたします。

目次

- 1・食欲について
- 2・生牡蠣(なまがき)
- 3・鮪(まぐろ)①
- 4・鮪(まぐろ)②
- 5・イクラ(IKRA)
- 6・茗荷(みょうが)
- 7・うどん①
- 8・うどん②
- 9・鰯(かれい)①
- 10・鰯(かれい)②
- 11・青柳(あおやぎ)
- 12・みる貝
- 13・筍(たけのこ)①
- 14・筍(たけのこ)②
- 15・蟹(かに)①
- 16・蟹(かに)②
- 17・蟹(かに)③
- 18・蕎麦(そば)
- 19・餅(もち)
- 20・フルーツ
- 21・甘藷(あまみぞれ)①
- 22・甘藷(あまみぞれ)②
- 23・コロッケ
- 24・焼き鳥①
- 25・焼き鳥②
- 26・焼き鳥③
- 27・納豆(なっとう)①
- 28・納豆(なっとう)②
- 29・鯖(さば)①
- 30・鯖(さば)②
- 31・鰯(ぶり)
- 32・鮎(ふな)
- 33・濁酒(どぶろく)①
- 34・濁酒(どぶろく)②
- 35・泥鰌(どじょう)
- 36・猿(ざる)
- 37・天麩羅①
- 38・天麩羅②
- 39・煙草①
- 40・煙草②
- 41・煙草③
- 42・煙草④
- 43・鰯(あじ)
- 44・栗(くり)
- 45・馬(うま)①
- 46・馬(うま)②
- 47・百足(むかで)
- 48・サイダー
- 49・ラムネ①
- 50・ラムネ②
- 51・ラムネ③

- 52・卵(たまご)
 53・特報・卵
 54・鰻(うなぎ)①
 55・鰻(うなぎ)②
 56・鰻(うなぎ)③
 57・ヨーグルト
 58・番茶①
 59・番茶②
 60・番茶③
 61・番茶④
 62・ひじき
 63・熊(くま)①
 64・熊(くま)②
 65・アイスクリーム①
 66・アイスクリーム②
 67・汁粉(しるこ)
 68・ピーナッツ①
 69・ピーナッツ②
 70・南京豆
 71・号外・瓢箪
 72・ひょうたん
 73・続・ひょうたん
 74・鰐(たら)
 75・鮭(さけ)
 76・鰯(いわし)
 77・豆腐(とうふ)
 78・スプーン①
 79・スプーン②
 80・鮫(さめ)①
 81・鮫(さめ)②
 82・豚(ぶた)
 83・烏賊(いか)
 84・牛(うし)
 85・河豚(ふぐ)
 86・鮫鱈(あんこう)
 87・アルコール①
 88・アルコール②
 89・アルコール③
 90・アルコール④
 91・葱(ねぎ)
 92・鯛(たい)
 93・鶏(にわとり)①
 94・鶏(にわとり)②
 95・鴨(かも)
 96・米(こめ)
 97・林檎(りんご)
 98・コーヒー①
 99・コーヒー②
 100・紅茶
 101・あとかぎ
 挿画・山藤章二

食欲について

目が覚めて、食堂へ行き、郵便物に目を通そうとすると文字がよく見えない。先日からにわかになんかという症状が出てきた。

その按配があまりに急激だったので、眼病かと調べてもらったが、ただの老眼だった。

もう一度部屋に戻って、生まれてはじめてつくった眼鏡を持ってくる。

ある週刊誌を眺めていると、「オレの酒のサカナ」というアンケートにたいしてのいろいろの人の回答が並んでいる。味覚についての意見は、片寄るようだ。稲垣タルホ入道の持論としては、「食いのものごとをとかく言う男に、ロクなやつはいない」ということになる。この頁では、三好徹がその傾向の意見を述べているが、河野典生さんの意見がおもしろかったので、引用させてもらう。

「ぼくは視覚や聴覚に関する質問にはよろこんで答えるのですが、嗅覚や味覚については、どうも困ってしまうのです。照れくさいというか、面映いというか妙にいたたまれない気分になってくる。味覚嗅覚とも粘膜による感覚のせいかな……」

この「粘膜による感覚のせいかな」というところが、おもしろい。私も気分としてはそのことに賛成だが、実際には味覚についての随筆を読むのは好きである。食べ物にたいしての興味も、今年はとくに深い。去年一年寝こんでしまつて、まったく食欲がなかったことの反動もあるのだろう。河野典生にしても食欲がないわけではなく、それについて語るのが厭なのだろう。

ところで、私はしばらく食べ物が顔を出す話を書くつもりである。

今年は食欲旺盛になったために、対談という仕事がいすかり下手になってしまった。私の対談集の広告などに、「対談の達人」などという文字が使われていることがある。良い出来栄えのものがいいわけではないが、それは相手を選ぶためである。もともと、私は人間嫌いに近いが、一方ジャーナリズムにつながっている人間なら誰にたいしても許す気持をもってしまふところもある。くわしく考えれば、

その中にも好き嫌いはある筈だが、そこらあたりは甚だ大ざっぱである。

したがって、それ以外の分野の人との対談は、ほとんど断わっている。これなら、うまくできるのも道理なのだが、ただ必要なのは、お互いの呼吸を計りながら慎重に話をすすめて行くことである。ところが、味覚が気になりはじめると、食べ物の方に頭が向いてしまって、話がおろそかになる。

その上、このごろ酒が弱くなってきた、家で飲んだときには、かならず二時間ほど眠ってしまう。さすがに、対談

の席では眠くはならないが、その替り「もうどうでもいいや」という気分がおこってくる。

料理と酒のバランスがうまく取れた場合には、

「ああ結構でした、もう帰ろ
うや」

と口走って、主催者側に引止められたりする。まさか本気で言っているわけではなく、

1・食欲について

引止めるほうにしても真剣ではなく、馴れ合いの冗談のよ
うなものだが。

そこで、この前のときには、三十分間は料理を出さない
ことにしよう、と作戦を立てた。しかし、ゲストに気の毒
なので、食前酒とオードブルだけは出してもらった。とこ
ろがこのごろのレストランは、一皿の分量が甚だ多いとこ
ろが増えていて、このときもスープのあとで食べる筈の料
理のようなものが出てきた。結果は同じになってしまい、
今度はわざとマズイ家を会場に選ばうか、と半ば本気で考
えている。



（対談中）
吉行さんは神様です、
ボクも一度ゲストに出して
もらいましたが、掌の上で遊ば
せておいて、いつのまにか話も
引き出すその話術はまさに
名人の術です。脱帽、

教訓： オードブルと「一回目のイラスト」は、口あたりの
いいものを出すべし。さすれば、以後、今々
口あたりが悪くても、大目に見てくれるものなり。

生牡蠣(なまがき)

「飲んでます、飲んでます。オサベさんが水割りをもう七杯も飲んじやいましたよ」

あるパーティ会場で、Mさんが報告にきた。「オサベさん」というのは、長部日出雄のことである。直木賞を受賞したので、その祝いをGの編集者OさんとMさんと私との四人でやろう、ということになっていた。

受賞後いろいろの週刊誌をにぎわしたように、オサベは有名な酒乱である。

そのパーティは三時半からだったから、そのあと食事をするのには都合がよい。

しかし、はやくも水割り七杯とは、といそいでオサベに近寄って声をかけると、

「いや大丈夫です。ぜったい大丈夫」

なにか、自分に言い聞かせているようにもおもえた。顔

をみると、目を大きく開いて、黒目のまわりを白目がぐるりと取囲んでいる形になっている。これはあとで聞いたことだが、酔っぱらってくると目蓋が垂れ下ってくるので、おもしろい切り大きく目を開くためにそういう形になるのだ、ということである。いま考えてみれば、酒乱の前兆の一つなのだが、ともかく本人が大丈夫というので、四人で会場を抜けてあるレストランへ行った。

「料理はなににする」

「今日は、ブドウ酒の白が飲みたい気分です」

と、オサベが言う。自分の好みをはっきりさせるのは良いことだが、これほど積極的に意見を述べるのは珍しい。私の知っている彼の酒乱予知法は、「ニターツ」と薄気味わるく笑うことだが、その笑いはまだ出ていない。これも最近知ったことだが、あれは笑っているのではない。自分で抑制して縛り上げるようにしている筋肉が、「もう、どうでもいいや」とおもった瞬間ほどけてゆくために、笑いに似たものになるのだそうだ。

ついでに新知識を披露すると、彼とは十年ほどのつき合のだが、まだ酒乱の被害を受けたことはない。これは、私と一緒にいると、リラックスと緊張のバランスが長つづきするためなのだそうだ。そういうえば、ある時間が経つと、

彼は「ニターッ」と笑い、「ほくはこれで」と言うので、私もあわてて「ニタリ」と笑い、「さよなら」と逃げ去っていた。

ところで、ワインの白が飲みたいというので、とりあえず殻つきの生ガキを注文した。この店のハーフ・シェルは肉がしっかりしている。肉がすこしでもぐにやりとしたらもう駄目で、こういうカキはフライにしてウスター・ソースをいっぱいかけて食べると、これも結構うまい。

長部日出雄の「ニターッ」を警戒しながら雑談していると、彼の口からいろいろ適確な意見が出てくる。これはどうやら大丈夫らしい、と何気

なくそれぞれの手もとの皿をみて驚いた。大きな皿から持ってきて食べ終った生ガキの殻が、私たちの皿には三、四個なのに、オサベの皿には一ダースばかり山積みになっている。こういうことは人によって解釈が違うわけで、あの貪欲なH・A氏なら当り前の状態だが、オサベとなると異

常である。

しかし、その日は酒乱にまでは達せず、つづいて行ったバーで、「ここはどこだ」とときどき叫び、そのうち長椅子の上に、ロダンの「考える人」の彫像を横倒しにした恰好のまま動かなくなってしまった。後日そのことを教える、「もうダメだ」と嘆いたが、その眠っている恰好は、硬質というか鉱物質というか、だらしなものではなかった。

もつとも、そういう言葉は慰めとしか聞えぬようで、なかなか納得しない。

夢の夜のたばこ嬢



鮪（まぐろ） ①

昔の麹町区、いまの千代田区の一部で、私は育った。つまり、東京山手の中流家庭の子供なのだが、これがいろいろ間違ったイメージを与えるらしい。

「どうも、おれは音痴に近くてね」

などという、安岡章太郎が、

「おまえ、子供のころ音感教育をほどこされたのではないか」

と、たずねる。小学校から帰ってきた私が、ヴァイオリンのケースをかかえ、付添いの女中に手を引かれて音楽の先生宅へ個人教授を受けに行く姿が、反射的に目に浮かぶらしい。

そう想像されているとおもうと、自分でも笑い出したくなる。

現実には、小学校から帰ってくるとカバンを玄関から投

げこんで、塀や屋根に登ってしまう。一度、となりの家の塀から屋根に移ろうとして、片足上げたままの恰好で、地面に落ちた。

丁度、居間の前だったらしく、

「いまの音、なにかしら」

「猫だろう」

その家の家族の会話が聞えてきて、尾椎骨を打って息のとまるくらい痛いのだが、ひどくオカしかった記憶がある。要するに、放任主義であったわけだ。

坂の下に、市場があった。これはまさしく「市場」であって、汚ない平家の建物にいろいろの店が雑居していた。床は崩れかかったコンクリートで、ところどころ土が露出している。

とくに、魚屋の前は水で濡れていて、生臭いにおいがしていた。店の前に大きな樽が置いてあって、水の中にカズノコがいっぱい詰めこまれていた。一山何銭という安い値段である。

私はカズノコが嫌いで、見向きもしなかった。それが四十年後の今日、「黄色いダイヤ」とかいわれて、貴重品あつかいになっている。路地裏の家から出世して、大金持になった人物をみるようで、それはそれでいいのだが、あの

味はいまでも好きではない。もっとも、味の好き嫌いは主観的なもので、カズノコが好きなのに文句を言うつもりはまったくない。

マグロもいまはトロが一切何百円で、金を食べているようなものだが、昔は車夫馬丁の食い物だった、とはよく言われることだ。この場合の「昔」は、明治年間を指しているのだろうかとおもう。私のころには、赤身のマグロは大きな顔で通用していたが、トロはまだ出世の途中であったようだ。

とくに、大トロとなると、鮪には使わなかったし、買手

もすくなかったようだ。市場で五銭（いまの三十円くらい）出すと、大きな切身が買えた。それをショウユに漬けておいて、網で焼くと脂が燃えて火がボウボウと立上る。これが、うまかった。こういう所帯染みたことをくわしく覚えているのは、お屋敷のお坊ちゃんでない証拠であり、またその大トロが大そう旨か

ったためでもある。

ところが、いまは鮪屋でトロをたくさん食べると、その店に気の毒である。法外な値段は取れないし、さりとてトロを置いてないと鮪屋の名に背く。場合によっては、客が一切れ食べるたびに、鮪屋がソンをすることも起るのではあるまいか。

「出世魚」という言葉があつて、これは育つにたがつて、名前の変わる魚である。

別の意味で、カズノコとトロは、出世食品の両横綱といつたところだろう。



鮪 (まぐろ) ②

話をしていると、突然なんの脈絡もなく、

「オゴってください」

と、いう男がいる。へんな男で、福地泡介という。以前は一緒に酒を飲んで、奢ったこともあったが、このごろはおもにマージャンのときに顔を合わせるので、オゴるヒマがない。

それにしても、マージャンはよい。酒場のテーブルの前に坐ると、フトコロの金が増えて帰ることは有り得ないが、マージャン卓に向って坐ると儲かることもある。

そのフクチと、電話で話していてマージャンの約束ができた。その前に、晩飯を食べておく気になって、

「オゴってやるから、めしを食わないか」

と誘ってみると、たちまち乗気になった。ところが、落ち合う店の場所を説明しても、わかり易いところなのに一

向頭に入らない。

「もういいや、めんどくさくなったから、オゴってほしくない」

と、言う。

ひどい無精者で、浦島太郎のマンガを書いて、一頁分まっ白にして「竜宮城へきてみれば——絵にもかけない美しさ」と文字だけ書いたことがある。

オゴルとかオゴラれるとかの問題は、正確に話せば長くなるから、簡単にいえば、オゴればいい、というものではない。

愉快に奢ることは、まったく難しい。このとき私は鮪屋に行くつもりだったが、一人で食うよりフクチがいたほうが気分がよい。こうなると、オゴらせてください、という感じになってくる。

待ち合わせの鮪屋に定刻に行き、

「もう一人くるからね」

と、いうと、となりに小皿と箸が置かれた。赤貝のヒモをサカナに、私は酒を飲んでいる。十分ほど経つと、鮪屋のおにいさんが、

「おつれさんは、遅いですね」

と、言う。

どうやら、これから来る人物を妙齡の美女と誤解しているようです、

「いや、いい加減なヤローでね、あてにならないんだ」

と答えて、ふとまわりを眺めると、隅のほうに、妙齡の美女が一人で腰掛けている。同じように、箸と小皿が傍に用意されていて、その女性も連れを待っているようである。

十分ほど遅れて、福地泡介が猫背の恰好で、しのびこむように入ってきた。椅子に坐ると、いきなり隅の女性に目をつけて、

「あの女、どういう人ですか」

と、たずねる。私にきいても知る筈がないことを、理解していない。もう十分に中年男になっているのに、青年のふりをして、モテルモテルと平素言っているのだが。

「待っているんだよ」

と、私は彼女の傍に用意されている小皿と箸を眺めて答える。

「誰を、ですか」

「おれが知るわけないだろ」

という、その論理の正しさに、はじめて気付いたよう

で、餓えた気分は腹のほうに移行したようだ。

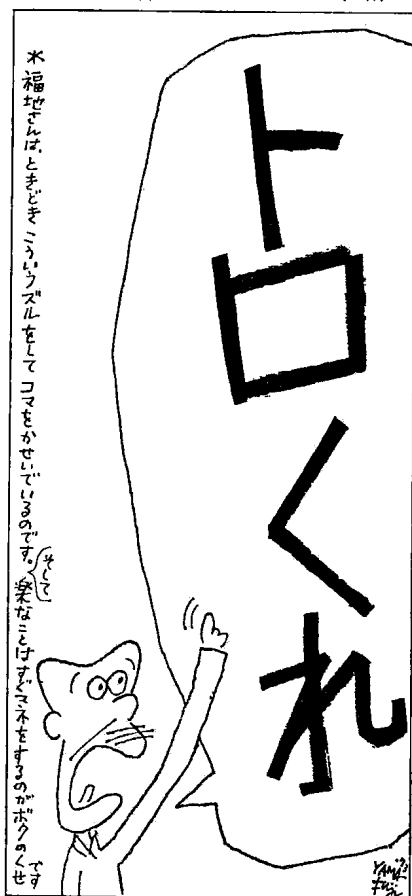
「ぼく、ビール。それからトロを切ってください」

「ダメ」

と、私が言うと、彼はぼそぼそしているくせに、大きな声で言う。

「トロは高価いから、ダメだって」

私が前回で書いた、マグロと鮪屋の関係について、まるで分かってはいない。



イクラ(IKRA)

酒のおかわりをする、と、

「まだ飲むんですか」

と、福地泡介がいう。たしかに、マージャンの前にしては飲み過ぎかもしれない、酔っぱらってバカな打ち方をしかねない。また、フクチのマージャン随筆のネタにされてしまう。しかし、やはり飲むのだ。

「ええと、酒のサカナは……」

と、目の前にある赤い粒をみながら、一瞬言い淀む。

「イクラ」か「すずこ」か、一度はっきり覚えた筈なのに、戸惑う。これは、最初に「すずこ」と覚えたのがいけないかった。鈴の連想から、粒が一つ一つ離れている錯覚を起す。「筋子(すじこ)」と教えてもらえば、粒がつながっている感じがはつきりして、迷うことはなかった。

いま辞書を引いてみると、意外なことにイクラというの

はロシア語なのである。鮭の卵を離して食塩水につけた食品で、キャビアの代用品、と書いてある。要するに、私の目の前にある赤い粒々はイクラなので、それに大根おろしを添えて皿に入れてもらう。

イクラ、といえば、鮭屋やそば屋で金を払うとき、「勘定」と言うのも厭だし、「お愛想」というのも気がすまない。こういうときは、

「いかほど」

というのが正しい東京弁である、と誰かが書いていたが、それもなにか口から出にくい。結局、「いくらですか」と言うことになる。

ところで、隅の席にいる美女の連れは、まだ現れない。色の浅黒いその女性は、べつに時間を気にする様子もなく、ビールを飲んでいる。フクチはさかんに、その女性を気にしている。角力の取組みの写っているテレビを見るふりをして、チラチラそつちを眺める。

「ちょっと」

と、その女性が声を出し、フクチがおもわず返事しかかったので、腕を引張って注意してやった。

「おビールをください」

はたして、彼女は鮭屋の若い衆に声をかけたのだ。もし、

5・イクラ(IKRA)

ところ、その人物は一言もその種のことを口にしない。といつて、威張っているわけでもないし、またヤケクソに居直っている態度でもない。会つてうれしいという、いくぶんイソイソした感じがある。

女のほうも、咎めるところもなく、至極当り前の顔をしてゐる。

「あれは、よほど金があるんだろなあ」

と、私たち二人は意見が一致したが、もちろん正確なことは分かりはしない。

茗荷(みょうが)

記憶がいまいなのだが、親が馬鹿息子にすこし遠くの家へ行つて、餅をつくキネを借りてこい、と言う。ついては、おまえは忘れっぽいから、「キネ、キネ」と声を出して繰返しながら歩いて行け、と教える。命令どおりにしていると、途中に溝があつて、「ドッコイショ」と渡る。それ以後は「キネ」変じて「ドッコイショ」となり、相手の家に行つて、

「ドッコイショ、を貸してください」と頼む。

落語のマクラに使う話であるが、異説も多い筈で、読者のほうが精しく覚えていろいろだろう。

同じく落語で、古来みょうがを食べると忘れっぽくなるというので、料理屋が客にやたらに食べさせる(なんのためだったか、忘れてしまった)。ところが、忘れてほしい

ものを忘れないで、勘定のほうを忘れられてしまったという話。これだけ書いても、いかに私が忘れっぽくなっているか分かるだろうが、けつして茗荷の食べすぎではない。要するに、齢のせいである。

以前は記憶力はけつして悪くなかった。ところが事情は変つた。人間は二十五歳に達すると一日に十万个の脳細胞が死滅するようになる。この死滅がだいぶ進んだらしく、肝心なことでも忘れてしまう。なお、この細胞は再生しないそうだが、脳細胞は三百億くらいあるそうだから、カラッポになることはない(この数字は、あらためて確認した)。手の指に糸やカンジヨリを巻きつけておいて、忘れないように注意するという方法がある。それを試みたところ、たしかに指に巻きつけた糸には気がつく。しかし、なにを忘れないために巻きつけておいたのだったか、その内容をどうしてもおもひ出せないことがあつた。

昔から、放心癖はあつた。これもなかなか厄介なもので、まだ二十代のころ、いま吸っていた筈のタバコが指のあいだから消えている。手品のようだ。あちこち探しまわったあげく、障子の棧かきの上に乗っているのを発見したりする。甚だ危険である。

ただし、放心癖と忘れっぽくなることは別のものであ