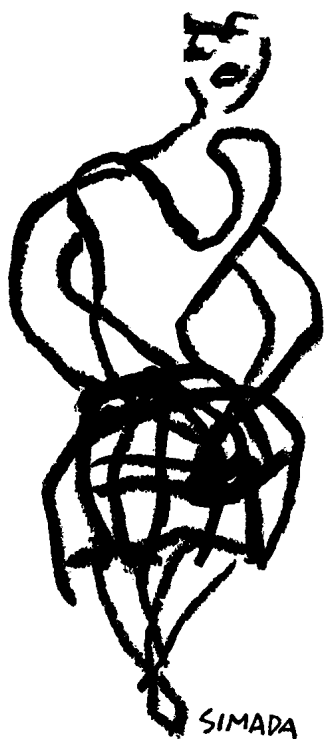


吉田健一

舌鼓ところどころ

舌鼓

どろどろ



吉田健一

文藝春秋新社

舌鼓ところどころ



著者略歴

明治45年3月東京に生る。ケンブリッジ大學
英文學部中退。早くより「批評」同人として
知られ、シェクスピアを研究、昭和32年著書
「シェクスピア」にて讀賣文學賞を受く。そ
の他「英國の文學」「日本人について」などの
著書がある。父君は元首相吉田茂氏である。

現住所 東京都新宿區牛込拂方町34

昭和三十三年六月二十日 初版
昭和三十三年七月二十日 三版

定價 二五〇圓

著者 吉田健一

發行者 車谷弘

印刷者 山田一雄

發行所 文藝春秋新社

東京都中央區銀座西八ノ四
振替口座東京七八七四三番

萬一落丁亂丁の節はお買求めの書店
又は發行所にてお取り換え致します

本文印刷 精興社
カバー他 大日本印刷
製本 福神製本

目次

食べものあれこれ

一 日本

二 支那

三 西洋

舌鼓ところどころ

新鮮強烈な味の國・新潟

食ひ倒れの都・大阪

瀬戸内海に味覺あり

7

20

33

39

51

63

カステラの町・長崎

(附・島風の食べもの)

味のある城下町・金澤

世界の味を持つ長崎

山海の味・酒田

以上の裏の所

饗宴

胃の話

女房コック論

饗宴

當て外れ

仕事をする氣持

76

89

102

115

128

145

158

169

184

188

後記	264
文學に出てくる食べ物	233
飲む話	223
酒の飲み方に就て	221
酒と人生	214
飲み食ひの思ひ出	204
東京の食べものや	197
驛辨の旨さに就て	191

島田しづ子装幀

食べものあれこれ

一日本

食べものあれこれ

ああでもない、かうでもないといふ文句を付けるのが食通だといふことに就ては、前から疑問を持つてゐるが、もしそれが確かに食通ならば、さういふものになりたいかどうかには前から考へが決してゐるので、そんなものになるよりは何も食べない方がいい、とは言へないから困る。或はそこに、食通とさうでない人間の違ひがあるのかも知れない。食通は氣に入らないものしかなければ、伯夷叔齊にでもなつた積りで餓死にするのではないかと思ふが、我々にはそんな眞似は出来ない。戦争中に何よりも楽しみだつたのは、食べることだつた。今その頃の思ひ出に就て少し書いて見ると、當時はこつちも人並に會社のやうな所に勤めてゐて、晝休みになると晝の食事をさせてくれる店を探して廻つた。ひどいもので、前からあつた店の大部分は店を締めてゐるか、或は木で作つた玩具だとか、洗濯挟みだとか、食べものとは凡そ關係がないものしか賣らなくなつてゐたから、どんなものでも食べさせてくれる店を探すのが一苦勞だつたのである。

それだけに、随分思ひ掛けない場所でさういふ親切な店を見付けることがあつた。客に賣るものさへあれば、賣つた方が得になるから親切の問題ではないと考へるものが今ならばあるかも知れないが、何でもかでも公定價格で抑へられてゐて、それに加へて統制上の手續がただもう面倒だつた當時は、地道に商賣をするよりも材料を纏めて闇で流した方がずつと得で樂だつたのだから、店を開けてゐた所は奇恃な慈善家だつたのだと見なければならぬ。戦前から戦後に掛けて日本で行はれた統制經濟のことを思ふと、それが餘りに出鱈目だつたので、却つて我々日本人が本質的には如何に樂天的な自由の愛好者であるかが解つて有難くなるやうなものでも、それをやられてゐる間は全く譯もなしに窮屈で、どこかの店に入つて何かにあり付くといふことが既に一つの幸運だつた。蜜柑を一人に一つづつ賣つてゐる店があつても、食糧の不足でふらふらする足を踏み締めて探し廻つた甲斐があつた感じがした。

さういふ店の一つで、上役の一人が見付けて來て教へてくれたのに、毎日、その日の分が賣り切れるまで相當の人数に對して定食を出す所があつた。當時としては殆ど信じられないことだつたが、教へられた通りに有樂町の日劇の地下室に行つて見ると、本當に行列が入り口の所から階下に向つて出來てゐて、三十分もするとそれが動き出し、階段をぐるぐる廻つて降りて下まで辿り着いてから一度止り、今度動き出した時には食堂に宛てられた地下室の一部の入り口まで行けて、そこでそ

の頃の金で一圓だか、二圓だかを出して大きな皿に盛った定食を渡された。これは今考へても不思議なこと、所謂、業務米なるものが我々一般人向けの定食などに使はれる筈は先づなかつたのであるが、兎に角、その皿の大部分は御飯で、そしてこれは値段が示す通り、闇ではなかつた。又その上に、おかずに何か得體が知れない肉の煮たのまで付いてゐた。

配給で手に入れたものではない米といふものが、それだけで珍品だつた時代に、この肉は魅力だつた。何の肉なのかたうとう解らなくて、海豚とか、鯨とか、さういふ海産物だつたのかも知れないが、兎に角、肉には違ひないのが餘り有難かつたので今でもその味をはつきり思ひ出すことが出来る。そしてそれを今持つて來られたら食べないだらうといふことも疑問であつて、少くとも、當時と同じ慢性の空腹に悩まされてゐるのだつたらば、必ず旨いと思つて食べるに違ひない。その頃は、どんな種類の肉でも殆ど絶対に家庭には入らなくて、それで肉といふのがどんなものかも忘れ掛けてゐた。併し食べて見れば、同じ動物の蛋白質でも魚の肉には眞似やうがない、紛れもない肉の繊維の抵抗があつて、今自分は肉を食べてゐるのだと思つただけで何か非常に満足した感じになつた。廻りの人達が當り前な顔付きをして食べてゐるのが不思議だつた位で、これは尤も、戦争で誰もが無表情になつてゐたせゐるかも知れない。

この食堂には随分、御厄介になつた。併しこも、街をうろついてゐるものでも家から辨當を持

つて來てゐる筈だといふ當局のお達しでもあつたのか、それとも遂に材料がなくなつたのか、やがて店を締めて、それからといふものはもうこれだけの所は見付からなかつた。しまひには、家でいい具合に大豆が澤山混じつてゐる配給米に當るのが心温まる思ひで、さうなると、時々勤め先で當直の番が廻つて來るのが楽しみになつた。大きなビルに集つてゐる各會社その他から、毎晩一人づつ人を出してその邊が空襲になつた場合に備へるので、どうかして本當に空襲があつて自分の家がある方面が赤く燃えてゐるのが見えたりすれば心細かつたが、その代りにビルで當直するものには大きな握り飯が一つづつ配られた。高粱か何かを混ぜた米で作つたのは、見た所は茶飯のお握りのやうで、さうでなくても、配給以外にそれだけの米にあり付くといふのは、當時としては得難いことだつたのである。

従つて、さういふ四苦八苦の民間人の世界から海軍に移つた時は、暫くは自分の眼、又それにも増して舌や消化器官の反應を信じることが出来なかつた。海軍では大食器と言つて、普通の大きな皿に一寸位の高さの縁を付けたものに飯を盛り、それよりももう少し小さな中食器に、例へば鰯や鯉がまるごと野菜と一緒に煮てあつて汁とおかずを兼ねたものを入れ、これに澤庵が付いて、小食器が湯呑みの代りをする。それを全部、二、三分で平げる規則になつてゐるのはさう樂ではなかつたが、それでもその頃はまだ齒が丈夫で、二、三分でも何でも、平らげなければならぬといふの

は全く有難かつた。さう言へば、飯には麥が混ぜてあつて、海軍に入り立ての兵隊は大概はその麥飯を半分残すものだと、下士官や上の兵隊達が不思議がつてゐたが、これは多くは戦争が始つて以來、海軍にゐた人達で、その後には民間の事情がどんなことになつてゐたか、知らなかつたのである。

それに就て、滑稽な思ひ出がある。戦争も終りに近づいた頃、誰だつたか、かなり上の方の士官が我々を集めて演説をして、お前達の飯にじやが芋が混ぜてあるやうになつたのは誠に氣の毒なことであると言つた。庄内米の炊き立てでも毎日食べてゐればどうか知らないが、何も食べるものがない、或は、何も食べるものがないといふのがどういふことか解つてゐれば、じやが芋は旨いもので、それと米と麥を混ぜたものが常食で文句が出る譯がない。併しじやが芋が混ぜてなくても、飯の食べ方は上に行く程少くなつて、これに加へて外出するものが多かつたりすると、食事毎に飯が餘つた。併しこれを烹炊所、つまり、海軍の臺所に返せば、その次からそれだけ割り當てが減らされて、これは各班の體面に拘ることになつてゐたから、それを取つて置いて深夜に食べて片付けるのが、我々下の兵隊の任務でもあつた。入隊して間もなく夜中に叩き起されて、飯を食はないかと言はれた時程、驚いたことはない。それまでは海軍を一種の地獄のやうな所と想像してゐたのである。

併し戦争が終つて、海軍にもゐられなくなり、次には東京の闇市を食べて廻ることを覺えた。今、闇市と言つても、直ぐにその記憶が浮んで來ない位になつてゐるが、考へて見ればその頃は新宿にも、澁谷にも、新橋にも、有樂町にも闇市があつて、甘い甘い甘いと宣傳してゐる茹で小豆や一皿十圓で薩摩芋をふかしたの三切れからおでんに至るまでの食べものが、かういふ闇市で客を集めてゐた。それで思ひ出すのが馬鹿貝を煮たので、新橋の闇市では十圓出すと、大きな馬鹿貝を殻ごと煮たのを一つくれて、これに七色唐辛子を掛けるとその味は魚よりも肉に近い上に、熱くて確かに醤油らしいものが使つてあるのが頼もしかった。馬鹿貝だの、せいぜいおでんだので、まだピフテキや豚カツは登場してゐなかつたのが當時の闇市の性格をもの語るものかも知れない。或は、これはこつちの懷具合のせるだつたのではないかと考へられるが、どうも焼き鳥とか、豚カツとか、茹で小豆ではない汁粉とかが出て來たのはもつと後だつたやうな氣がする。そしてさういふものも珍しくなくなつた頃に、一つ解つたことがあつた。

何もなければ、じゃが芋をただ茹でて食べても旨いに違ひないが、それは味覺を失つたことにはならない。じゃが芋はもともと旨いものだといふことは別としても、じゃが芋が欲しくなくなつた味覺といふものはどこか不完全なだと考へなければならず、それならば何も食べるものがないといふのは一種の味覺の訓練である。たださういふ時代には、次にはバターとか、サラダ油とかを望む

ことは出来ないから、我々は味覺はそのままの状態で置いてもつとじやが芋を、或は茹でたじやが芋程度の他のものを求める他ない。併しそれは味覺がなくなつたのではなくて、寧ろ非常に健全であることなのだから、ものが出始めれば早速、味覺の方も以前にも増して活潑に働き出して、ただ肉だとか、砂糖だとかいふことだけでは我慢しなくなる。その回復の仕方が早いのは恐しい位で、戦後に遡り一面に出来た食べもの屋が一應は繁昌した後に軒並に潰れて行つたのは、客のかうした味覺に追ひ着けなかつたからだといふこともある。

それと似たことで、こんなことがあつた。戦争が終つてから何年かの間、ネクタイなど着ける機会がなくて、人がネクタイをしてゐるのを見ると、あれはどうやつて結ぶものなのだらうかと思つたものだつた。そしてそのうちに誰かが背廣を一着くれて、又別な誰かがネクタイを一本くれたので結びに掛つた所が、直ぐに出来て、その上に昔、ネクタイといふものをしてゐた頃にネクタイを結ぶのに就てあれこれと氣を配つてゐたことの記憶が全部戻つて來た。又見方によつてはもつと悪いことに、初めは一本しかなかつたから構はなかつたが、何本かあるやうになると、今度は好みまで普通になつて、占領後のアメリカ風のネクタイしか賣つてゐないので困つた。併しネクタイはしてゐなくても別にどういふことはなくても、食べものの方はさうは行かない。だから、味覺も服裝上の趣味などといふことよりも遙かに確かなもので、食べるものがないからと言つて働きの

止りもしないし、又何でもあるやうになれば、何でもあつた昔の味覺に直ぐに戻る。ただ戦争が始つたりすると、或る種の覺悟が味覺にも強ひられて、贅澤はしないと味覺の方で決めることは事實らしい。眞珠灣の晩に或る先輩が、味覺は四十八時間で消滅すると言つたのはそのことを指すものに違ひない。そして早ければ、四十八時間で生き返る。

兎に角、そんな譯で、闇市の魅力は長續きしなかつた。それには、まやかしものの方が本ものよりも作り易いし、又その材料も手に入れ易いといふこともあつて、普通の御飯や、普通の鮭のとりや、或は大根を煮たのや、油揚げにぜんまいの煮付けや、或は澄しのスープも、チーズを入れたオムレツでも、何でも構はないが、さういふものは闇市風の手を抜いた場所では出来ないのである。

それを作る方もわいわい言つてゐる氣分ではならないので、あの馬鹿貝を醬油だけで煮たのは最も素朴な料理だつたやうに思はれても、早く仕上げて賣るのが目的でなければ、もつと旨い、そして別にもつと金が掛る譯ではない馬鹿貝の食べ方があるのに決つてゐる。従つて、家で普通の御飯が炊ける時代になれば、そこから客を引き出すのが商賣の食べもの屋は、まやかしものではなくて旨い食べものを工夫する他ない。併し今日でもまだ闇市風の投げやりな料理の扱ひ方が、殊に東京の食べもの屋に多く残つてゐるのは、これは何故なのだらうか。

食べものの屋だけではなくて、我々の家庭に入つて來る食料品までが、闇市と闇商賣の時代のまま