

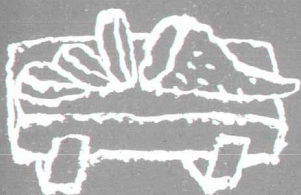


KAMA
Fuji
'74

召使い、

ユーモアエッセイ集

檀一雄



番町書房

王様と召使い

昭和四十九年十二月十五日 初版発行

検印廃止

著者 檀 一雄

発行者 村川修二郎

印刷 松濤印刷株式会社

製本 光洋製本株式会社

発行所 番町書房

東京都中央区京橋三ノ五 千一〇四 主婦と生活社内
TEL(五六七)〇三一一 (代) 振替 東京 一五八四四

王様と召使い

目次

I わけのしんのす

北の魚・南の魚 12

ダンラン亭 16

火野葦平氏とアメリカのピフテキ 21

中村遊廓最後の夜の放蕩 26

菊の季節の横行將軍 31

青バナ垂らしたカキの快味 36

晩秋の美味、高砂のアナゴ 41

トーマス・マンの鯉コク 47

イノシシを喰ったフランス美女 52

天国へ誘うフグのウイנק 58

雪の下萌えの山菜 63

わけのしんのす 69

ムツゴロウ 74

海燕の巣とイソギンチャク 76

ゲテモノ途中下車——九州—— 84

Ⅱ 天の顔・地の顔

オーロラと颯 92

棧橋の女 95

マラケシの味 98

日向雨の少女 101

ポルトの夏祭り 104

海亀の町 106

老いの狂気 109

泳ぐ 111

タコ船と土ボタル 114

ペニシの母 117

カタコンベの女 120

空の中の好意 123

マムシとコーブラ 125

III 蟹の別れ

ソ連釣り旅行始末記 130

ニュージーランドの釣り

フロリダの海釣り
137

八丈島の夏
141

熱河紀行
144

アメ湯追憶
151

ヒッピーの浜
156

蟹の別れ
162

森の静寂
172

漂蕩の自由
175

IV 海辺の香り

春の海草
192

萆菜など
196

海辺の香り

201

柳川の正月

204

梵鐘の鳴る丘陵

209

わが青春の記

216

V 娘達への手紙

新しい茸は命賭けで

226

年越しソバ異変

231

大阪を愛す

236

ペンギンへの愛憎

241

愛犬記

245

暖冬随筆

249

旅のはじめ 252

ウロウロの旅 259

家出のすすめ 265

島ぐらし 271

王様も召使いもぼく自身 273

娘達への手紙 277

装帧
山藤
章二

王様と召使い

I

わけのしんのす

北の魚・南の魚

「料理のめでたからむ女は、男に去られず」と西欧の諺にもいっているそうだが、一年三百六十五日、知恵も、工夫も、思いやりもないような料理をつくって、まるで養魚場の魚の飼育のあんばいに、三度三度、サナギの団子なみの餌を、その亭主に差し出している女房があったら、男に逃げだされないほうが、よっぽど不思議だろう。

喰べるということは愉快なことだ。自分達の懐ろなみの、材料をさまざまに買いたしてきて、組み合わせ、あんばいし、さて、それがいきいきとした自分達のイノチにつながる行事だと思うと、こんなに楽しいことはないはずだ。

私達人間が、動物と区別できる最大の特色は、自分達の喰べる物を、料理できるといふ一点だろう。また、その材料を無限におしひろげて、いやまあ、その雑食のすさまじさというか、地上、齒に噛み合わせられるもので、喰べ残したものはないといってみたくらいのものである。

私達は大は鯨から、小は黴かびの類に至るまで、ありとあらゆるものを、喰い荒らしている有様だ。豚が貪食の、章魚たこが悪食のと、騒いでいるけれども、人間の喰い荒らしているもののごとくを、ほんとうに教えてやったら、豚も章魚も、たまげて悶死するかもわからない。

嬉しいことだ。

フグだの、ナマコだの、まだまだ生易しいほうである。ためしに、広東の市場のあたりなど、うろついてみてご覧なさい。「ゲンゴロウ虫」みたいな虫が、いっぱい瓶につまっているが、あれだって喰べるのです。そのまたむこうには、ポケット・モンキーのような子猿が檻に入れられてキョトンと私達を見上げている。

「まあ、可愛い。アタシ飼ってみたいわ。税関通るかしら？」

と同行の女史は私の耳にささやいたけれども、冗談じゃありません、アレは脳味噌を喰べるのです、と私が教えたところ、女史は青ざめて、それからしばらくは、もうなにもいわなくなりました。

悪食だの、善食だのあるものか。

牛のランプや、ヒレや、ロースが格別に善食で、タンや、オックステールが悪食だなどと、どうして、そんな差別がつけられるだろう。

そういえば、ずっと昔のことである。

夏休みが終わって九州から久しぶりに上京した私が、船橋の太宰治の家に立ち寄ってみたところ、

「いいところへ来た。ハタハタがあるんだよ」

「ハタハタ？」

なんのことだろう？ 私が当惑したところ、太宰はその怪魚を、その頃同棲した初代さんに、七輪の金網の上で、次々と焼かせ、手掴み、片っ端からムシャムシャとむさぼり喰いながら、「早く喰えよ。ただし疝氣筋の病氣には、あんまり良くないっていうけどね」

私はおっかなびっくり、そのハタハタを試食してみたものだ。今日から考えれば嘘のような話だけれども、輸送や冷蔵の発達しないその頃は、ハタハタが東京の小売店や、デパートなどにならぶなどということなど、金輪際なくて、正直な話、私はその名まえも味も知らなかった。

つまり、私にとっては、ハタハタを手掴みにして、むさぼり喰う太宰の姿が、まるで餓鬼ながら、アイヌの族のように奇ッ怪に眺められ、そのハタハタさえ異様な悪食に思われたものだ。

太宰は得意で、

「檀君、喰えよ。喰えば、喰うほど頭が冴える」

などと、もう、愉快さがとまらぬらしく、

「食通っていうものは、ただむやみやたらと、こう、喰うだけのもんさ」

郷里の味を口にして、意気揚がる有様であった。今でこそ、ハタハタのショッツルとか、ブリコだとか、私も、太宰の郷里周辺の味に馴染んだけど、この時は、太宰なみに喰べる気がしない。酒の味まで、なんとなく、津軽の匂いがしみついているような感じがして、気が滅入っ