



男のだいに

荻 昌弘

文藝春秋



著者略歴

1925年、東京に生れる。1951年、
東京大学国文学科卒業。『キネ
マ旬報』同人、『映画旬刊』編
集委員を経て、1956年からフリ
ーの映画評論家。東京都立大学
講師。著書に『映画百年史』『ス
テレオ』がある。現住所＝東京
都文京区大塚4-16-16

男のだいどこ

昭和四十七年六月二十五日 第一刷
昭和四十八年二月十日 第五刷

定価 五八〇円

著者 荻 昌 弘

発行者 檜 原 雅 春

発行所 株式会社 文 藝 春 秋

東京都千代田区紀尾井町三番地
電話 東京 二六五一二二一

郵便番号 一〇二

印刷所 大日本印刷
製本所 大口製本

万一落丁・乱丁の場合はお取替えいたします

© 1972 Masahiro Ogi

Printed in Japan

0095-332060-7384

目次

君子、厨房に入る

7

酒、サカナ只今製造中

25

食い気いっぽう

45

作っちゃア、食い

65

女房料理の聖書群

87

ああら、食べすぎ、肥りすぎ

107

食って勝つぞと勇ましく

129

鍋もの大全

149

私家版・ふるさとの味まつり

171

食いもの列島

191

お食後はいかが？

211

あとがき

読む索引・食いもの最新情報

装幀 栗屋 充
写真 石井正彦

男の
だい
どこ

君子、厨房に入る

食うを語るはミットモないか

うまいものをたのしく食いたい、のは人間誰しもの望みで、だから私は、自分の食い意地の張りようを（べつに威張ろうとも思わないけど）人前から隠したいなどとは全然考えない。男たちは平気で矛盾を犯す見栄っばりの動物で、「ニューヨークではサーディでメシ食ったけど、アメリカもあの程度高くなると、さすがにマズくないねえ」うっひっひ、などと殊更大声で報告したがる奴が、近所の魚屋の店先では、きまり悪がって「そのブリーと切れくれ」という声さえ出せない。ふだんのそうざいにもまごころがこめられないで、何がサーディか。

古典落語などをきくと、イキのいい、男らしい長屋の職人なぞが、

「おう、三分の二朱たアいい値じゃねえか。まアいいや、おろして持つつくれ」

などとぼてふりの魚屋に鰯の刺身注文したりして、男性も食品に関しておおらかなコミュニケーションをおこなっていたことが思われる。ところが一方、今になってもまだ、「君子、厨房に入らず」などと、誰が言ったか当人も知らぬ古諺を、大時代に振りかざすのが男の沽券だと、本気で信じこんでる向きが多いのにはまったく呆れ返らされるのである。閨房のほうはいソイソして、厨房だけ遠慮してみたところで、べつに男の沽券が高騰するわけではないので、私などそう思いさだめてからは平気で、夕方のマーケットやデパートの食料品売場を、でかい紙袋かかえて、ひとり徘徊できる心境になっている。京都へ行けば錦の市場。札幌へ飛べば二条の市場。他の義理はご免こうむっても、あの市場の店先でシュンの菜魚をたしかめないことには気が落着かぬ。ヒマがあつたら、夕方、東京でも安いと評判の、大塚坂下町の商店街をのぞいてごらんさい。私が買物籠提げて、うつとりと店先見ながら歩いておる。

考えてみるに、男の食い意地で「みっともない」のは、わずかに二種類の俗物だけなのである。ひとつは、やたら通ぶりがあって、有名料理店に顔であることばかり誇りたがり、あの店で名物の何トカを賞味してたら旧知の元宮様、何某先生とおいでになり、やあやあと歓談し

きり云々、だけが自慢の手合い。

いま一つは、完全に生きる目的と手段が本末でん倒し、板前のスペシャリストになる力も根性もないくせに、口をひらけば食ったものの思い出と店の評判を自分の手柄みたいにイバるのだけが取柄、という手合い。

こういう鼻持ちならぬ酢豆腐のうさん臭さに比べれば、カミさんの尻についてデパートの地下室を蕭々と歩んでいる亭主の誠実な善良さなど、夢にもマイ・ホーム・パパなどとアザ嗤ってはならないものだ。じつは或る点、仕事のストレスに縛られきった男にとって、食品店散策ほど人間解放的なレクリエーションもありえないことを、私らはもっと知るべきなのである。男権回復、とまではいわぬ。が、少くとも「食いもの」へ積極的にかかわることは、男にとってすばらしいバランス回復作業である。

稀こそ珍味

名だたる定評の料亭やレストランへ通いつめて、カミさんがその後三年くらい「高かったわア」と値段ばかり思い出すような料理を食ってゆけば、そりゃ確かに、信じられぬくらいウマいものにありつくこともできるだろう。京都、大市だいちのすっぱんなどは、万一「世界でこれ以上

うまいものはない」と宣言されても、否定する根拠はそう簡単に取らせないくらい、じじつ、うまい。わずかにこれに似た味とぬめりといえば、本式のフランス料理でもあまりしばしばは出ない蛙のコンソメくらいのものでだろう。これはスッポンという亀そのものがウマイのだ、と自分によくよく言いきかせ、六百円で「肉片入りすっぽんスープ」の罐詰買って、自宅でひそかに雑炊を作ってみたりするのだが、やはり舌のほうはだまされてくれない。仕方ないからシヨウガのすりおろし汁、ウンと増やして、自ら自分をごまかす始末である。

だが、この大市とか——マキシムで肉料理にかかってくるソースもそうだろうが、ああいった飛切りのプロフェッショナルの味は、一生にごく限られた回数、あつと驚きをもってぶつかるところからこそ、舌の歓喜が心の悦楽となるので、私はかりにできたとしてもああいう品々を、毎月毎夜食いたいとは思わない。またああいうものを常食にしていまいたがる世を、望まない。

この戦後、私たちの世界が獲得した「特権の市民化」という傾向は、なにより「名品」の規格的量産を作りだすことになってしまつて、たとえば戦前、私が子供だった昭和十年頃、うまいそうざいとして評判になつた千葉の「いわしのみりん干し」——あれですら近頃は、昔と同じなのはゴマがかかつて九尾並んだ形だけ、のくせに、妙な一般化をとげるに至っている。昔は房州前のマイワシを、正直に醤油とみりんの混合液へ浸して乾したからこそ「みりん干し」

であった。が、近頃は、そんなぜいたくな作り方したら一夜で採算倒れになってしまうとみえる。全国から送られてくる冷凍のカタクチイワシを氷から戻し、塩とザラメと水あめの水溶液に漬けたあと、乾してアラビアゴムで照りをつけた品をも、みりん干しとどない、いいことになっている。ゴム干しである。

尤もゴムを汚いというなら、切手の裏をなめるのも汚い原理で、その点は納得するとしても、ともあれマイワシがカタクチになっただけでも、若干味が下落したことだけは否定できないように思える。だいいち近頃のミリン干しが、さめるとカチンカチンに硬直化するのも、ゴムのせいか、イワシが変ったせいなので——今、一部特権階層だけがウまいものを食う旧弊を打破したかわり、全員がマズいものを食う時代に生きている、とはこのことなのである。

たとえば、近頃は大量生産のあまり犬さえ前肢を振って断わるようになった、などと陰口される、全国に有名な某店のクッキーなどは、その点の悲劇的典型といえるのではないか、と思える。私はあの有名クッキーが昔より味を落したとは決して考えない。だが、贈答品の中にあるの白と青の包装を見る瞬間、なるほど俺も四つ足だったら前肢を振りはしないか、と思える心理的抑制が働いてしまうのは打消しようがない。決して、犬だけを飽きっぽいと責めるわけにいかない普遍的現象である。

同じクッキーでもたとえば銀座のレストラン「レンガ屋」のチーズ・クッキーとか、東京麹町二丁目に小さな店を構えるローザーという菓子店が、頑として店裏の家内工場も拡げず、デパートの老舗街にも進出せず、だいいち、罐入りを郵送するサービスさえ拒んで、味の稀少価値を守りつづけているのなどは、これと対蹠的な賢明さというほかない。べつにとびきり高額ではない買いいもののだが、手に入れるのにちょっと、手間がかかる。その面倒がウマさを持続させているのである。出店も極度に制限してる日本橋のアラレの枡久とか、一日の焼上げ枚数を制限しつづけている浅草の塩せんべい屋入山煎餅とか、京都の二条新町でお茶のための美しい干菓子だけコツコツ手製している亀屋伊織なども「頑固」という商魂がみごとである。

食いしん坊入門

私など、ごく平凡な食いしんぼうにとって「食いもののたのしみを守る」とは、先ずこういう、万事、拡散化、規格化されてゆく世間の味の中から、せいぜい、商標やコマージュにまどわされず、隠れた本物を安く探しだす、くらいがスタートでありゴールなので、それ以上、御大層な有名店で高い料理を食うことなどは、（招かれりや嬉しいから、ホイホイ舌なめずりしながら出かけるがね）べつに人生の目的だとも私は考えない。率直な話、私自身、何が食いもののた

のしみか、といえば、全国を旅して、東京に比べ地方の人々はどんな安上りにウマイそうざい
を食ってるか、を知ることと、*「うまい料理」*を食わされたあとは、何とかそれを自宅でヒョ
ウセツ盗用できないか、と、せまい台所で工夫を重ねることくらいだ、といっているのである。
熊本駅で列車を待たされたことがある。車中で罐ビールのつまみにしようと、弘済会の売店
で、揚げた小魚の小袋（瀬戸内では「ふたな煮」などという、小エビや雑魚のカラ揚げ）を見かけ、意
地汚く買って、車内でポリポリ食った。これが、東京のデパートなどに出ているのとはまるっ
きり別の、ほんものの味がしたので、もう一度熊本へ戻りたくなったくらい、感動した覚えが
ある。弘済会売店などといって決してバカにしてはならぬ。旅の折りは必ず駅売店で、御当地
製のものがあるかどうか丹念に確かめることだ、と悟ったことであつた。

駅弁なども、決して大都会百貨店あたりの駅弁大会まで進出してくる、珍な有名商品ばかり
を狙うべきではない。むしろごくあたりまえの弁当に、良心的な逸品は隠れている。紀州白浜
駅売りの幕の内弁当など、温泉へ行かれた節、試みてみられて損はない味である。白浜といえ
ば（温泉の土産店など、誰だって敬遠するのが至当だが）ここでごくふつうの土産として売っている
梅干製品はさすがの出来栄である。天草のウニ、高知の酒盗と並んで、西日本から買って帰
れる瓶入保存食品の三傑であるまいかと思うほどだ。他に、四傑目があつたらせヒ御一報いた

だきたいが。

画一という名で墮落しきった東京の（それも特にデパートの）食品や材料に比べると、各地方はまだまだどれほど恵まれた味をもっているか。たとえば熱海——、あの低俗の化身である熱海でさえ、アジの開きとサクラエビの干製品なら、東京で手に入らぬウマイ品がそのへんでいくらだって買えることで、知られよう。あのサクラエビの干したのを、さっと油でカラ揚げして、パブリカの類いを振りかけたツマミは、じつにビールに合う。

最近の東京の、チキンと称するプロイラー肉には、これはもう、人造肉よりひどいではないか、と思うほどのがあるが、東京からホンの一走り、栃木市の大平山という丘の上へ行くと、これはバカみたいな安値でほんものの鳥鍋、焼鳥を腹いっぱい食わせる松野家という茶店的小屋があったりする。

ネギとか玉ネギ、山芋なども、東京でマイカー族を気取るほどの人なら、デパートの駐車場などに並んで、延々と日曜日を空費しながら買物するのなンぞ、バカげている。一走り国道17号線を深谷へんまで走ると、路傍に即席の八百屋がごまんと並んで、いかにふだん東京へはマズいものを送っているかを、実証している。私などはあそこで後席のシートいっぱい新鮮な安い野菜を仕入れ、車じゅうにネギの匂いを充満させながら家へ戻るのである。