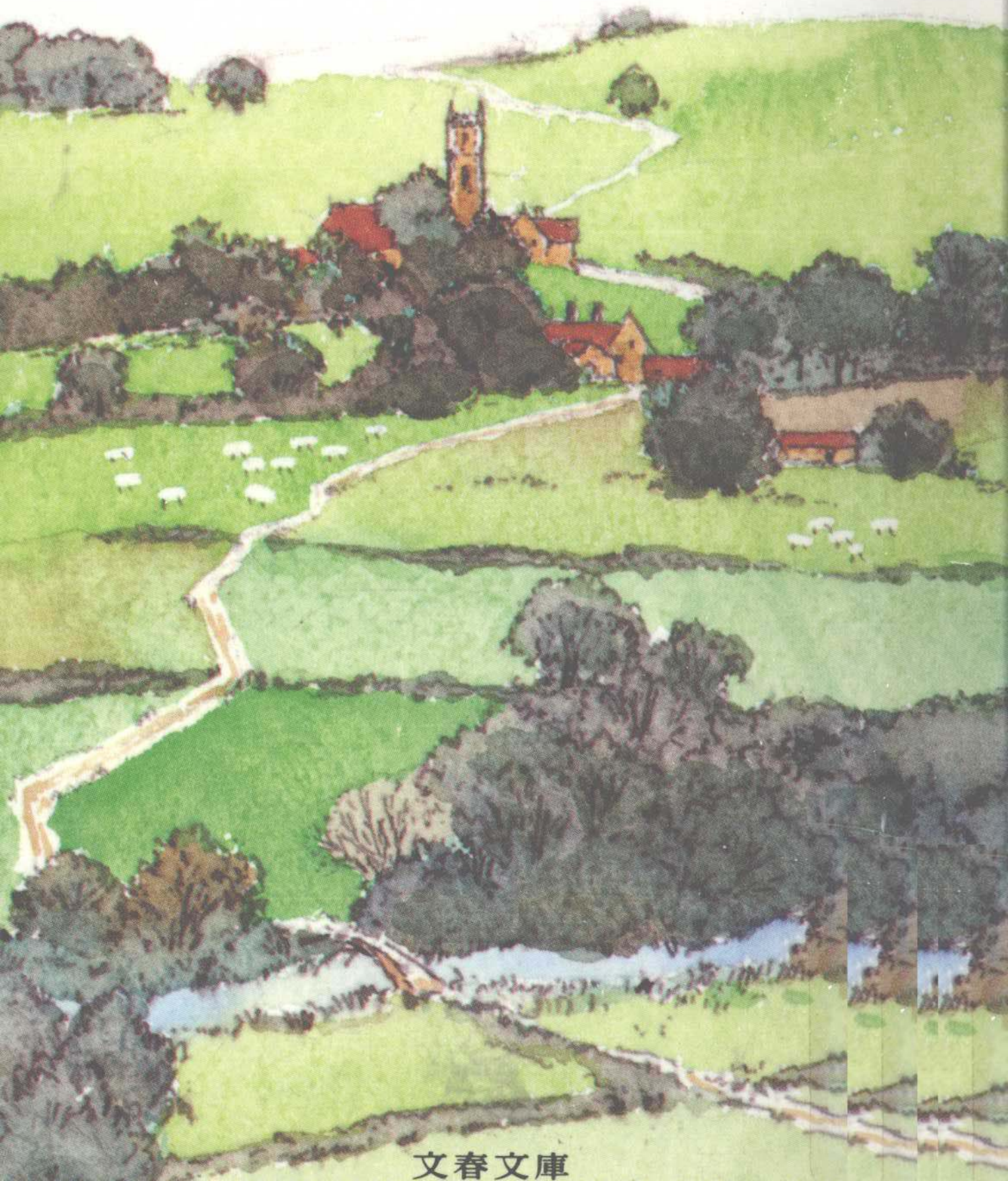


# 静かに流れよテムズ川

木村治美



文春文庫



---

# 静かに流れよテムズ川

定価はカバーに  
表示してあります

1981年7月25日 第1刷

1989年3月25日 第8刷

著 者 木村治美

発行者 豊田健次

発行所 株式会社文藝春秋

東京都千代田区紀尾井町3-23 〒102

TEL 03・265・1211

落丁、乱丁本は、お手数ですが小社営業部宛お送り下さい。送料小社負担でお取替致します。

---

印刷・凸版印刷 製本・凸版製本

Printed in Japan  
ISBN4-16-723202-2

文春文庫

静かに流れよテムズ川

木村治美



文藝春秋



静かに流れよテムズ川\*目次

I ジョン・ブルの国をゆく……………9

カニと大工道具 11

日本式ベッドと英国式蒲団 20

あるイギリス人の博物館的人生 27

ミニ・スカートは永遠なり 34

女王陛下の古道具 39

ジョン・ブル大いに紅茶を論ず 49

春を待つキリスト 57

II 彷徨えるクイーン・エリザベス号……………63

出し抜かれ精神? 65

マクベス夫人のミルク 71

エリート教育を追放せよ 84

彷徨える中産階級 90

「男女平等法」狂騒曲第一番 97

納豆のイトと福祉社会 117

Ⅲ ロンドン感情日記 ..... 129

アウトサイズ始末記 131

一つ釜のアイデンティティ 141

芸術文化は味盲を生まず 148

ロンドンのパンダ 157

ビルマの豎琴 160

東洋の美女VS.アラブの男 164

男性の証明 173

幽霊ホテルは好き? 178

ピーター・パンとクルミ割り人形 189

ペペ・ル・モコ 193

Ⅳ 静かに流れよテムズ川 ..... 199

変りゆく都市に花束を 201

悩み多きセント・ポール 220

求む、天才! 232

静かに流れよテムズ川

237

あとがき

244

文庫版のためのあとがき

246



静かに流れよテムズ川



# I ジョン・ブルの国をゆく



## カニと大工道具

主人も子供たちも、そしてわたしも、カニが好物で、イギリスでカニを食べることが、イギリスに行く目的の一つにもなっていたのです。へ北海の毛ガニへ日本海の松葉ガニなどのイメー  
ジが、同じく北の海に位置するイギリスと重なりあって、どういうわけか、イギリスのカニに舌  
つづみを打つことが、当然のように大きな期待になっていたのです。

肉屋は、わたしたちが部屋を借りた家の近くの商店街に五、六軒あり、スーパーマーケットに  
も肉のコーナーがありますから、肉を買える店は、十カ所をくだらないでしょう。それにくらべ  
て、魚屋はたった一軒しかありません。店の数で、需要の割合が想像できます。

家主の奥さんは、日本人は魚好きと知っていて、わたしたちが住み着いたその日に、商店街を  
案内してくれながら、

「ほら、あの赤い日除ひよけのあるのが魚屋よ」と教えてくれました。それでわたしは奥さんにきい

てみました。

「カニも売っているんでしょね」

ちよつと首をかしげて奥さんが答えるには、

「カニが好きなの？ カニがほしければ、魚屋……オルドル……」

二、三度聞き返してもよくわからなかったものですから、

「オルドルさんて、どなたでしょう」

奥さんは、オー・ノー・ノーと絶望したように大げさに顔と手をふって、

「オルドルよ、オルドル。つまり市場から取寄せてもらうように頼むことよ」

つまり注文<sup>オーダー</sup>しなさいということでした。この奥さんはポーランド系のユダヤ人で、ひどいドイツ訛<sup>なま</sup>りがあるので、聞きなれないうちは、こういう聞き違いがたびたび起りました。もう三十年もロンドンに住んでいるのに、訛りというのは、一生とれないものなのでしょうか。わたしたちのところへ来るイギリス人のお客さんは、家主さん夫婦の訛りが「ひどいものだ」と声をひそめるのですが、ご当人たちは、何の痛痒<sup>つうよう</sup>も感じていないようです。

それでいて、サッチャー女史が保守党の党首に選ばれたとき、奥さんはわたしたちをテレビの前に呼んで、

「あれが上流階級の英語なのよ」と、得意気に説明してくれました。

\*

カニは、オールド氏の世話になるまでもなく、ある日、生きているのが店に並びましたので、早速、一匹買ってきました。

甲の直径だけで二十センチもあり、これがある大鍋がなかったもので、深めのオープン皿に水を張ってコンロにかけ、上から、別のオープン皿をふたにしたところは、われながら天晴あっぱれた工夫でした。

ところが、このカニはなかなか成仏じようぶつしなかったのです。湯がぐらぐらと沸きたち、蒸気がまわってかなり時間がたつのに、家族の見守る中で、このカニの触角や小さな目、ハサミや足は、いつまでもいつまでも、ゆるやかに、こまかく、動き続けているのでした。火にかけるまでは、ペットにして、パン屑などを食べさせて遊んでいた子供たちは、とうとう、「気味が悪い」というて、逃げていってしまいました。

主人とわたしは、逃げることもならず、「まだ生きているわよ」「しぶといね」なんて、声を落として囁き合っていました。カニが無言であっただけに、その抵抗は、なんともいえず不気味だったのです。

それでも、いつか、カニはゆであがりました。四人は氣をとりなおし、期待にみちて、テーブルの真中のカニを囲みました。主人がカニ食いの定石どおり、甲羅と腹側を両手につかんで、パツクリと開こうとしたときが、そもそも苦勞の始まりだったのです。この中には、トロリとうまいミソと、真白な肉が、いっぱいつまっているはずでした。が、主人が満身の力を傾けても、け



っして、パツクリとは開かなかったのです。

よくみると、日本の毛ガニなどとはちがって、背側の甲が、腹側の甲を包みこむように折れこんでいます。折れこんだところは、まるで、肉をくるんだギョウザの皮のへりを、はがれないように、親指と人さし指のはらで押えていくでしょう、あのように、たんねんに押えこんであるのです。だれが押えこんだのかって？ まったく、そうききなくなるほどわざとらしいのです。造化の妙というのでしょうか。

要するにこのカニは、パツクリとは開かないようにできているのです。さりとて、ほかにどこから手をついたらよいというのでしょうか。おまけに、甲羅は砕けないほどかたいのです。

このてんまつについては、くどくどとは書きますまい。イギリスのカニを食べるには、大工道具一式が必要です。カナテコで甲をひっぺがし、万力まんりきで腹を打ち砕き、ノコギリで足を引き切り、カナヅチで思いきり、ぶちのめすことです。

フラットには、これらの道具は付属していなかったし、こんなことで大工道具がいるとは思ってもいなかったので、日本からの持物の中にも入っておりませんでした。

思いつくかぎりの道具を総動員し、全員、椅子から立ち上って事に当たったのですが、ハサミ、包丁、目打ち、簡易刃物磨ぎ器——これらでは、文字どおり、刃がたちません。足一本を切開するのにも必死でした。

大変な難行苦行の末、カニを解剖し、子供たちが餌に与えたパン屑が、まだ口許に残っている

のまで確認したのです。そして、なんとか食べることは食べたのですが……、味ですか？ 味なんてわかりませんでしたね。ただただ疲労困憊<sup>こんぱい</sup>。完全に打ちのめされたのは、わたしたちのほうでした。

\*

カニのことをお話したついでに、ロンドンの魚屋について書きましょう。

テムズ川の河口に近いグリニッジの町の露店で、貝類を売っているのを見つけ、ほかの人たちがやっているように、わたしたちも、寒風吹きすさぶ中で、立ち食いしました。あさりに似た貝のむき身、マッセル（むらさき貝）の酢漬け、小えびの蒸し煮などです。久しぶりに、寿司に似た日本の味にありついた気分で、むさぼるように食べました。

そのあと、注意していると、ロンドン市内のケンブリッジ・サーカスやシャフツベリー通りあたりにも、この種の屋台が出ているのに気づき、ときどき買います。

ところがある日、マッセルの酢漬けで食あたりしました。さいわい、子供たちはなんともなかったのに、貪欲な者たち、つまり、これをさかなにスコッチ・ウイスキーの水割りなどを飲んだ親たちが、おなかをこわしたのです。二日くらい、かなりひどい腹痛に襲われましたから、相当地なあたりかたをしたのです。

露店のだから、古かったのか、不衛生だったのかと判断し、いずれにせよ、それ以来、マッセルは遠慮したのですが、町の魚屋にも、からつきのマッセルが出ることもあり、日々の献立に窮