



飲み・食い・書く  
獅子文六

角川書店

初版発行

昭和三十六年十一月十五日

書名

飲み・食い・書く

定価

八〇〇円

著者名

獅子文六

印刷所

三協美術印刷株式会社

製本所

株式会社 鈴木製本所

落丁・乱丁本はお取  
替えいたします



発行者

角川源義

発行所

株式会社 角川書店

住所

東京都千代田区富士見町二

振替口座

東京一九五二〇八番

目  
次

わが食いじん坊	八
昨日の美味は	一七
今日の美味にあらず	一七
一番食べたゝいもの	二一
*	
アジの味	二六
煮ざか太	二九
東京のフダ	三一
どぜう	三三
おでん	三七
枝豆	四〇
きのこ料理	四一
ナマコとタワラゴ	四四
貝鍋	四七
塩汁	四九
フダの腸	五一
蟹	五二

	麩	五三
	豆腐の問題	五五
	生キヤベツ	五六
	バナナの皮	五九
	焼きサーディン	六四
	汽車辨當	六七
	信州の洋食	六八
	鉢盛料理	七三
	冷さつま	七九
	西南食物誌	八〇
	早春味談	八五
	水 飯	八八
	雑 煮	九〇
	黄檗料理	九二
	*	
國産洋酒		一〇〇
アルコール無き酒		一〇〇

酒と餅	一〇一
サケ	一〇三
キルシユ	一〇五
カストリ學	一〇八
シャンパン談義	一一〇
サイダー談義	一一二
夕ダ飲み正月	一一四
安兵衛	一一八
泥酔横梅	一二二
ビールと女	一二七
*	
トンカツ談義	一三六
パリの喫茶店	一三八
魚食い	一三九
パリを食う	一四五
春菜	一五〇
野菜洋食	一五四

惣菜洋食瑣談	一五八
パリの日本料理	一六二
ポール軒	一六六
タマール	一七七
MARTY	一八一
*	
故郷横濱	一八六
西洋亭	一九六
南京料理事始	二〇〇
熱いタオル	二〇二
本町の今川焼	二〇五
ドロップス	二〇八
洋食と母	二一〇
*	
疊と飯	二一四
砂糖の使い方	二二二
比留著「御飯の手習」の序	二二八
主人	



細君料理 二三〇

料理とセックス 二三二

夜明じ屋 二三六

牛屋のネーサン 二三九

二人の中國料理人 二四二

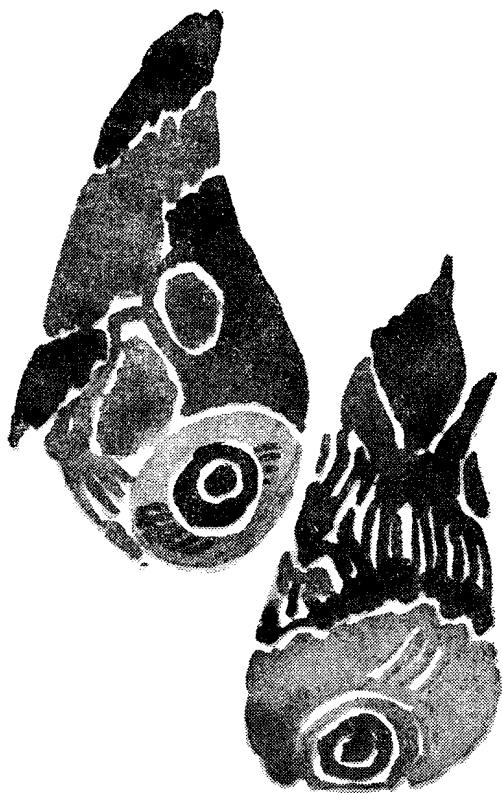
\*

私の食べ歩き 二四八

わが酒史 二六八

あとがき 二七八

精繪 宮田 重雄  
表紙繪 カット 山内金三郎



## わが食いしん坊

私は、日本酒と、ブドー酒が好きなごとく、料理は、日本料理と、フランス料理が、口に合う。先年、久々でパリに出かけた時も、タノシミは、飲むことと、食うことにあつた。しかし、年はとるまいもので、レストランへ行つても、一リットル壺のブドー酒を、持てあますのである。

昔は、一人で、白と赤の二壺飲んだこともある。今度は、半壺がちょうどいい。あの半壺というやつは、後家<sup>ごけ</sup>さんが一人で飯を食いにいく時に注文するようなもので、いかにも景気が悪い。私は好かなかつたが、飲めないものは仕方がない。ところが、周囲を見ると、フランス人の客でも一本注文してゐるのは、せいぜい、二人連れである。以前のように、首にナプキンを結んで、一本を前にして、悦に入つてゐるような、大飲<sup>ゾウ</sup>大食<sup>マシ</sup>型は減少した。何か、皆、体裁よく食事をするのを、心がけてゐるようだった。もつとも、戦争の祟<sup>たた</sup>りで、酒も落ちた。味は、ちつとマンでも、香いのいいのは、滅多にない。だいぶ酔つたが、もう一本追加したいと欲するような香味双絶品に、一度もブツからなかつた。

料理の方も、同じことで——いやいや、またぞろ、フランスを悪くいう気はない。先年、帰朝直後に、今<sup>こん</sup>チャンと『文芸春秋』で対談して、少しばかりパリの悪口を列<sup>ず</sup>べたら、驚くべき反感

を買ってしまった。昨今に至っても、まだあの言説が祟っている。天皇を罵るとも、パリの悪口をいう勿れ。そういう国情とも知らなかったので、つい、正直なことをいったが、その後は慎んでゐる。今度は慎しみながら、正直なことをいうが、フランス料理は、やはりフランスがウマい。川口松太郎説のごとくニューヨークのフランス料理が格段とも思われぬし、ましてや、某氏説のごとく、銀座のフランス料理の方がウマいなぞ、夢々考えない。肉や魚が、日本の方がウマいという事実があるかも知れないが、その材料が、直ちにフランス料理に向くとは限らない。松阪の牛肉、世界に冠絶するかも知れないが、シャトウ・ブリヤンかアントルコートくらいにしか使えない。料理によっては、大味な身どころも欲しい。また、牛肉だけウマくても仕様がないう豚や鶏は、国産また佳なりとしても、犢や、羊肉や、兎肉は、フランスほどにはいかない。魚類だって、カキや舌平目は、向うの方がウマい。魯山人はフランスに烏貝しかないようなことをいつてるが、どう致しまして、蛤も、平貝も、ウニも食う。生ウニをカラのまま、テーブルに持つてくる食い方なぞ、むしろ日本的で、学ぶべしである。野菜も、豆類、サラダ類は、洋食用として匹敵しがたい。その上、調理用酒類、香料、調味のバター、チーズ、オリーブ油、みんなアチラの品物がよく、豊富であるから、元来、これは勝負にならないのである。また、日本のコックさんが、世界一の素質ありとの山秋大膳頭説、強いて否定もしないが、私はそのコックさんが、フランス人の女房でも持ち、アチラに永住する場合のことで、銀座に住んでいては、やはり、実力発揮がむつかしいと思う。これは、食う方の側からいっても同じことで、飛行機から降りて、すぐ駆けつけたような料理店で、ウマいものを味わおうたって、ムリな相談である。料理は、極めて日常的な、落ちついたキモチで食うべきであって、旅先きの慌だしさや、過度の好奇心なぞ

は、いずれも、味道を妨げる。だから、本来、人間は自分の国で、自分の国の料理を食ってればいいので、外国へ行って飲食を是非するのはマチガイであり、飢さえ充たしてればいいようなものである。

しかし、そんなことをいっては話にならないから、久振りにパリに行つて、何が食いたかつたというと、美食案内記に星が三つ付いたような、高級料理店の料理よりも、昔、日常的なキモチで、何気なく食つた、安飯屋の安料理であつた。一つには、そういう料理が、日本にない。銀座のフランス料理は、三ツ星流を汲々として摸してゐるから、ザツカケない料理は、食わしてくれない。しかし、フランスの惣菜料理には、まったく捨てがたい味があつて、食えないとなると、実に食いたい。パリに着いたら、その日から食えると愉しみにしていたのであるが、すっかりアテが外れた。いろいろの意味で、パリが銀座化してきたというような悪口は、慎しむとして、安料理屋の安料理が向上してきたのは、迷惑の上もなかつた。中でも食いたいの、ヴォウ・ソテ。犢の肉の悪いところを、皮つき、骨つきで、ブツ切りにして、白ブドー酒その他で煮込んだやつ——安料理だが、鯛の塩焼より、アラ煮の方が好きだという人には、ピツタリするウマさである。それが食いたくて、方々の安飯屋へ飛び込むが、どこかメニューにもない。昔はまた、ヤタラに食わせたものである。

一日、宮田、益田、佐藤なぞの画家連中と、サロン・ド・メエかなんか観て、午飯時となり、近所で飯を食おうとなつたが、彼らも、安くてウマく食おうという不逞漢ばかりで、純白のテール・クロスのかかつた料亭などに、入る量見がない。やがて、宮田がセーヌ河岸へ降りる横丁に、タキシンの運転手でも集りそうな、薄汚い一軒に眼をつけた。私のカンも宮田の選択に一致し、

一同飛び込んでみると、店内の模様から客種に至るまで、昔の安飯屋がソックリ残っていた。そして、メニューを見ると、待望のヴォウ・ソーテがある。メ<sup>し</sup>めたと、赤大根の前菜と一緒に注文して、レットルなしの安酒とともに味わったら、われバりに来たりの感が、シミジミと湧いてきた。そのヴォウ・ソーテは、そうデキがよくもなかったけれど、ゲテ味が乏しくなったパリでは、記憶に残った。皇太子なども出かけたポール軒も、三ツ星流でないところが珍重に値いするが、少し流行<sup>はや</sup>り過ぎる、まず、昔の「花村」というところだろう。逆説的にいえば、私はもっとま<sup>ず</sup>い安料理が食べたく、その後も、高<sup>たか</sup>島<sup>じま</sup>達<sup>たけつた</sup>四<sup>し</sup>郎<sup>ろう</sup>なんかと共に、左岸の裏町を探し歩いた。どうも画家は食いしん坊らしく、不潔を苦にしないから、他の有名人よりも、好<sup>こう</sup>伴<sup>ばん</sup>侶<sup>りょ</sup>だった。

何ととっても、フランス料理はフランスで食うに限り、文句はいうものの食って損したとは思<sup>う</sup>ことはなかった。結局、パッシイの行きつけの飯屋の飯を、一番よけい食べたが、馴<sup>な</sup>染<sup>じ</sup>みの家のメニューは、大概見当がつくから、今日は何を食ってやろう、どんなブドー酒を飲んでやろうと、朝のうちから考えるのが、タノシミになった。つまり、自分の坐るテーブルもきまり、給仕女が今日のヨキ皿を教えてくれるようになれば、異国に在っても日常心が湧き、舌ナメズリぐらいするキモチが、出てくるのである。

とにかく、久々でフランス料理を味わって、本望であったが、同じ年に、日本でもウマイもの<sup>い</sup>にありつき、近年の口福に恵まれた。わが好食史において、一九五三年という年は、忘れられない。

フランスから持ち帰った芝居を、日本仕立てにして、まず関西で公演するので、京都に出かけたのだが、行く前に、京都の友人に通知をした。行けば、ご馳走をして下さるだろうが、懐石料

理は平にゴメンと書いて置いた。というのは、その友人が相当の茶人で、黙っていると、瓢亭へでも連れて行くか、自宅で辻留の料理でも食わせるか、そんなところであった。瓢亭も辻留も、結構であるが、近年、東京で懐石風というべき関西料理がハビコリ、東京風料理を完全に駆逐した反感があつて、フランス料理はニューヨークで食つてゐるから、パリで食うには及ばないというようなことを、一発放つてみたかったのである。

そして、京都でその友人に会うと、仰せに従つて、懐石はやめにしたが、まずゴルフに行こうという。彼は茶人の癖に、私よりハンデが上の腕前だった。ははア、ゴルフで腹を空かせて置いて、芋棒でも食わせる量見かと思つたら、夕方、ゴルフ場から乗ったタキシは、紫野の大徳寺の境内へ着き、その塔頭の一つに入った時、彼は、今夜はこの精進料理を食わせると、私に明かした。その寺は、彼の家の菩提寺なのだそうである。

ゴルフの帰りに寺へ来たのは、私も始めてで、だいぶ勝手がちがつたが、やがて、住職が現われて、お茶を立てた。私の友人と茶道仲間だそうだが、茶事恐縮の私を、一向脅迫しないサラサラした態度である。友人と世間話をしながら、気安く茶センを動かし、さアお上りと、茶碗を出す。菓子も、松風と大徳寺納豆で、ちつとも気取らない。

やがて、相客の大徳寺師家と、世間に名の聞えた塔頭の住職がくる。この住職は白髯を垂らし、耳が遠い老人だが、

「わしは、若い時に、北原白秋という男と、女の取りッコをして、勝ちましたわい」というようなことをいって、私を驚かせた。

そして、食事になる。真ッ赤な膳、真ッ赤な椀、真ッ赤なお平——大徳寺風の食器の豪勢な美





シンとに均等に浸み込んだ温度と味とが、恍惚とさせた。ダシは何をと、和尚さんに聞くと、昆布だけ。ものによっては、味の素も使うが、極く少量ということだったが、昆布だけで、こんなよい味が出るのか。茄子の塩漬汁とか、大豆の煮汁とか、よく人のいう秘伝でもあるのかと、重ねて訊いたが、そんなもの使わんでも、結構、昆布でよい味が出ますと、和尚さん変哲もなく答える。

「一体、今夜の一番のご馳走は、何です」

と、私は不躰けに訊いてみると、和尚さんよりも先きに、大徳寺の師家と、有名塔頭の住職が口を揃えて、大徳寺駄だという。

その大徳寺駄は、大変手のかかる料理で、前々日くらいから準備をするのだそうだが、駄菓子のカリン糖を、砂糖抜きにして、湿気を食わせたようなシロモノで、異様な味であったが、随一の珍味なぞとは、いささかも感じなかった。むしろ、メニューの中の最も魅力なきものだった。しかし、相客たちの皿を見ると、皆、キレイに空になっている。

一体、坊さんたちのよく食うには、驚いた。師家は体格偉大だから当然だが、白秋と女を争ったと称する老住職が、白髯をバクバク動かして、食うこと、食うこと。禅宗坊主馬ほど食うという諺もあるが、彼らの健啖振りにはミゴトだった。そのうち、和尚さんも、わしもお相伴しようかいなど、赤い膳を持ち出してきて、一緒に食べる。そして、しきりに酒を薦めてくれる。私もいい気持になって、大分、盃を重ねたが、和尚さんは飯碗で飲めという。師家も、それがいいという。坊主は早く飲んで、早く食う習慣があるから、わしらもそれで飲むことが多いという。冗談ではない。朱塗りの大椀に、ナミナミと注いだら、五合は入る。そんなものを飲んだら、再び開