

なお  
な

# パイプのけむり

パイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプの

團 伊玖磨



パイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプの

朝日新聞社

パイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプのけむりパイプの

なお  
なお

# パイプのけむり

專

伊 玖 磨

朝日新聞社

だん いくま  
團 伊玖磨

大正13年4月7日東京生れ。昭和20年東京音楽学校（芸大）作曲科卒業。以後作曲ならびに自作の演奏に従事。昭和41年日本芸術院賞受賞。「パイプのけむり」「続パイプのけむり」で第19回読売文学賞（随筆・紀行）受賞。日本芸術院会員。

作品 歌劇「夕鶴」「ききみみずきん」「楊貴妃」「ひかりごけ」他、交響曲5曲他、歌曲、劇音楽等作品多し。

著書 「朝の国・夜の国」「不心得12楽章」「エスカルゴの歌」「パイプのけむり」「続パイプのけむり」「続々パイプのけむり」「又パイプのけむり」「かんづあせいしょん・たいむ」「九つの空」「又々パイプのけむり」「まだパイプのけむり」「僕のハロー・グッドバイ」「まだまだパイプのけむり」「も一つパイプのけむり」「舌の上の散歩道」「なおパイプのけむり」。

---

なおなお・パイプのけむり

著 者

團 伊玖磨

昭和53年4月30日 第1刷発行

発行者 朝日新聞社 角田秀雄

印刷所 明善印刷株式会社

定価 980円

発行所

東京 名古屋  
大阪 北九州

朝日新聞社

な  
お  
な  
お

パ  
イ  
プ  
の  
け  
む  
り

|   |
|---|
| も |
| く |
| じ |

浴用料

マカロニ

パルサ

成人式

雪の上・砂の上

不良患者

I・D商会

六物

外郎

春の雪

ひいふうみい

歯刷毛

5

9

17

25

29

33

37

42

46

54

58

62

嘘

冬の陣

三代目

春の旅から

耳蓋

ゲーム

石神井のキャヴィア・新宿の鮎

カメラ

夏の夕

臍  
おこぜ

天地神明

カーテン

蔓菜

兜由来記

67

71

78

87

115

119

123

135

142

147

152

159

163

167

|           |     |          |     |
|-----------|-----|----------|-----|
| 磨崖仏       | 174 | 物の順序     | 259 |
| おしゃぶり昆布   | 182 | ロースト・ビーフ | 263 |
| かんかん石     | 186 | 犬の首      | 268 |
| 喪服        | 193 | 黄砂       | 272 |
| 白蟻        | 198 | KIOSK    | 280 |
| 聴覚検査      | 209 | 珍書信      | 285 |
| 手袋        | 213 | 菜種梅雨     | 290 |
| 旅中不悪      | 218 | 記念演奏会    | 298 |
| 美顔水       | 223 | KIWI     | 302 |
| かんかん石 その後 | 227 |          |     |
| ワイルド・ライス  | 232 |          |     |
| ダイレクト・メール | 240 | あとがき     | 307 |
| コースター     | 245 |          |     |
| 何でも無い日    | 253 |          |     |

題 寫  
字・岡  
島 伴  
郎  
真・團  
伊 玖  
磨  
朝日  
新聞  
社

## 浴用料



51・1・2

冬至には南瓜かぼちゃを食べて、柚子湯に入ることには昔はなっていた。夏に穫れた南瓜は、転がして置いても冬迄は食べられるが、それ以後には腐り出すから、冬至南瓜は言わば食べ納めの意味もあつたろうし、南瓜に多く含まれるカロティンを摂取して、いよいよやって来る寒気に備えてビタミンAを補給して置こうと言う智慧でもあつたのだらう。柚子湯の方は、ゆづや垢切れを癒す効力がある上に、柚子の香りに冬至をしつかりと体感するという、日本人独特の季節感好みも手伝っていたに違いない。冬至は二十四節気の一、陰曆十一月の中、太陽曆では十二月二十二日、若しくは二十三日。今年は二十二日がその日だが、一年中で最も日の短いこの日を過ぎれば、日の長さは少し

宛<sup>づ</sup>伸び始め、昔の人は、「冬至から藺<sup>い</sup>の節だけ伸びる」「冬至から米一粒宛日<sup>ひ</sup>が伸びる」等の俚諺を残したし、「冬至十日経ては阿呆でも知る」と、日が長くなる事に敏感だった。然し、一方、日は米粒程宛長くなっても、寒気は冬至以後に益々加わる事を「冬至冬中冬始め」とも表現している。冬至南瓜も柚子湯も、その辺で意味があったのだと思う。

風呂の中に芳香のある植物を入れる習わしは、柚子湯と五月五日の菖蒲湯が日本では代表的だが、子供の汗疹<sup>あせも</sup>を癒すために桃の葉を入れたり、年寄りが皮膚の荒れ止めに乾燥して置いた茄子の蒂<sup>へた</sup>を入れたりもする。何でも実行してみるのが好きな僕の家では、手拭いで袋を作って、家内が海岸で拾って来た荒布<sup>あらふ</sup>や掲布<sup>かじゆ</sup>等の海藻類を入れたり、磯菊や蔓荊<sup>はまろう</sup>を乾燥して置いて入れたり、色々と楽しんでみた。他にも色々と試みたけれども、今記した三種類が愛用品として残ったようである。海藻は確かに皮膚に良く、温まるし、磯菊と蔓荊も、量を過ぎさねば、その香りを楽しむ事が出来る。

風呂の中に芳香植物や香油の類を入れる事は、遠くエジプトやギリシャ時代から行われていた事で、別に珍しい事では無く、クレオパトラや楊貴妃の故事も思い出されるが、海藻や磯菊、蔓荊にも多少倦きて来たので、この頃、僕の家では、この秋にヨーロッパに行った時にイギリスやイタリアで買い求めて来たさまざまな浴用料を楽しんでいる。

五、六年前のこの稿に、「泡風呂」という題で、ドイツ製の浴用料パデダスに就いて記した事を覚えていたが、パデダスは、この頃は日本でも入手が比較的簡単になったが、説明書を読むと、松の類が香りの主体となっていて、アヴォカドも入っているという事であ

る。ヨーロッパは、水質の悪い地方も多いので、浴用の塩や、乾燥の激しい地方では、浴用の油類や浴用料をバス・ルームに備えてあるホテルもあって、これらのものも蒐集して来があるので、風呂に入る度に、色々とそれらの品々を試みるのは仲々楽しい事である。

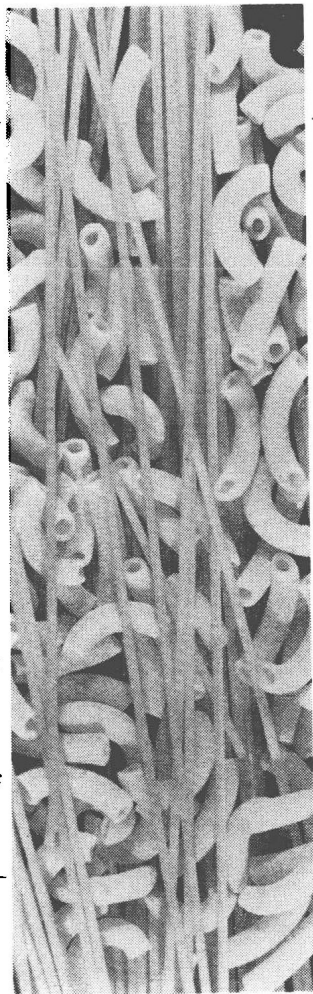
この前ヨーロッパで手に入れて来た浴用料で家の者に人気の高いものは、ロンドンの上等百貨店ハロッズで買ったのだが、その実はイタリア製の、ジェリー・フルーツ・バスという、さまざまな香りのする浴用ジェリーである。グレープ・フルーツ、レモン、桃、杏、プラム、莓、セージとバジリコ、薄荷、そして、胡瓜迄が、それぞれの袋の表に描かれていて、風呂に湯を満たす時に、そのプラスチックの袋を破いてジェリーを蛇口の下に滴らすと、泡と一緒に、芳香が風呂場に立ち昇り、入浴中の気分が甚だ爽快になる。一わたり楽しんでみた結果では、薄荷、杏、桃、プラム、レモン等が快く、工合の悪かったのはセージとバジリコ、そして胡瓜であった。セージとバジリコは一袋になっていて、香りは芳香そのものののだが、西洋料理によく使われる香料なので、自分が鶏か豚にでもなつてキッチンの中で煮られているような気がして、誠に落ち着かなかった。胡瓜の方は、胡瓜独特の青臭さが、新鮮ではあったが、どうも食べ物で聯想してしまい、自分もろきゅうか何かになったような気がして、これ又落ち着かなかった。

五十年間、生きて来て、随分色々と趣味を持った。水泳、登山、スキー、釣り、植物観察、動物飼育、写真、八ミリ映画の撮影、チェス、等々、それらの趣味は、それぞれの時の僕を楽しませて呉れた。浅かったけれども、幅広く、僕はそれらを楽しんで来た。趣味

なのだから、幅広く浅く、それが良いのだと僕は思っている。たゞ、それらの趣味も、結構道具だ何だで金が掛かり、時間も掛かり、専門を侵略しそうな時があった。

風呂に入る時は裸体で入る。そして、どうせ入らねばならないのだから、風呂に入る時は惜しく無い。最近、浴用料に凝って、香りの風呂に入る事を趣味とするに至ったという事は、考えてみれば、全く道具を必要とせず、全く時間のロスも無い趣味を発見したと言う事であって、嗚呼、五十年、自分の趣味もこゝまで昇華したのかと、風呂場に漂う芳香を楽しみ、快く湯槽ゆぶねの中に裸身を伸ばしながらそう思う。

## マカロニ



51・1・9―16

僕は永い事、スパゲッティというものはマカロニの芯だと思っていた。別に熟考の末そう決めたのでは無く、何時からとも無く、ま、そんなものだろうと思っていた訳で、或いは、子供の頃、誰か大人が<sup>からか</sup>揶揄ってそんな事を言ったのを本当にして、つかうかうかと半世紀を過ごしてしまったのかも知れない。良い加減な事を言っ子供を揶揄ってはいけない例が此處にもある訳で、そう思っていたものだから、何時の間にか心の中でその製法迄を組み立て、先ずスパゲッティを作り、それに粉を振り、密着しないようにしてから、その一本々々を麵棒のようにしてころころと転がして外側に伸ばした麵を巻き付け、お湯にでも通して、中の芯になっているスパゲッティを抜き取ると、其處に出来るのがマカロ

ニなのだと思つていたのである。中の芯、詰まりスパゲッティを抜き取る技術が難しく、やり損<sup>そ</sup>なとスパゲッティもマカロニも同時に切れて廃品になってしまうので、この處の技術をイタリアの各製造会社は秘密にしていゐて、或る会社では一端から噴射する空気を送つて芯を押し出す加圧式を用い、或る会社では逆に一端から空気を吸う仕掛けを用いてゐて、この方は減圧式と呼ばれてゐる——のではないかと思つたりしてゐたのである。

僕の方にとっては、こんな誤解をしてゐたからと言つて、マカロニもスパゲッティも茹<sup>ゆ</sup>でさえすれば食用に足りるのだから一向に構わなかつたのだが、半世紀の間もこんな誤解を受け続けては、当のスパゲッティとマカロニにとっては余り面白く無かつたに違ひ無く、私やマカロニの芯では無いですよ、私やスパゲッティの外側じゃ無いですよ、との恨みつらみが積もつてそうなんだのだらう、僕にとつてマカロニとスパゲッティは余り美味しくは感じられないのだった。——いや、だつたのでは無い。誤解が解けた今でも、未だに恨みつらみが積もつてゐるのだらう、余り美味しくは思えない。

半世紀の誤解が解けたのは、去年の秋、本場のイタリアを旅してゐた時、フィレンツェの息子の下宿の近くのリストランテで、家族揃つて食事をしてゐる時だつた。東京から連れて行つた方の息子がスパゲッティ・ヴォンゴレを注文したので、それと無く話しがイタリア人の麵類好きの事になった。そこで、僕が、得意になつてスパゲッティとマカロニの關係に就いて説明した訳なのだが、皆は、さっぱり真面目に僕の話をして呉れぬばかりか、笑い転げて可笑<sup>おかし</sup>がるのである。

「全く滅茶々々だ」

「珍妙の極致だなあ」

「パパちゃんは大変な事をお信じになるのねえ、お蕎麦そばの話と似たり寄ったりだわ」

「そうだ、そうだ」

「そう、そう」

家内迄が笑い、息子達も只管可笑しがるのである。

蕎麦の話しというのはこうである。

僕は蕎麦を殆んど食べない。その理由は、他の麺類と異って、蕎麦はきちんと四角の断面をしていて、嚥下する時に、その一本々の四隅の稜が、食道や胃を切ると信じているからである。夢が現うつがよく判らないのだが、一生蕎麦好きだった人の胃と食道を解剖してみたら、蕎麦によってこんなにずたずたに内部に傷痕が付いていたという写真を見たような記憶があって、もうこの二、三十年、僕は恐ろしくて蕎麦を食べず、その事を家族の者は何時も笑い合っているのである。僕の方は、幾ら笑われても、食道と胃壁に切り傷が付くのは真平御免だから蕎麦には箸を伸ばさず、僕以外の家族の者は、その事を頭から信じぬから、平気で蕎麦むさぼを食るのである。

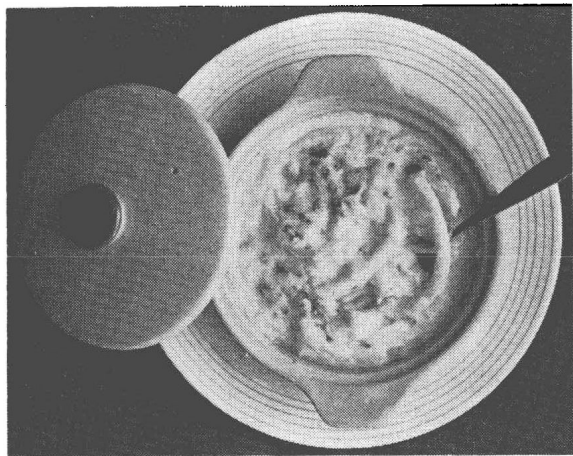
矢張り本場に居るから詳しくなるのだろう、フィレンツェで勉強している方の息子が言うには、イタリア人の麺類好きは大変なもので、スパゲッティやニョッキやラヴィオリや

マカロニや、数え上げればイタリアの麺類は百二十四種類もあるのだそうである。そして、スパゲッティとマカロニは、パパちゃんに言葉を返すようですが、そんな作られ方はしていない、と言うのである。

本場の人の言う事はすぐに信じる僕だし、まして、イタリアで四年も真面目に勉強して居る息子の言だから、早速に信用して、この夜、スパゲッティとマカロニに永く抱いていた誤解を僕は解いたのだった。

実際、イタリア人の麺類好きは相当なものである。大体が大食の彼等は、食事の前のオーダーヴルとして、日本人が普通に食べる倍か三倍の量のスパゲッティを先ず食べて、先ずそれで空腹を調節して置いて、それからやおら食事に取り掛かるのである。数年前に、二週間程イタリアの田舎に暮らした時に、前菜としてスープの代りにもりもりとスパゲッティを食ふイタリアの友人に、幾ら何でも貴方は麺類の食べ過ぎだと思う、と言ったところが、その友人は見る見る興奮して、君達が悪いんじゃないか、もとを正せば君達が悪いんじゃないか、と叫び出したのである。

君は僕達を食べ過ぎだと言うが、僕達がマカロニやスパゲッティをこんなに食べ過ぎるようになってしまったのは、もとはと言えば君達が悪いんだ、とイタリアの友人が言い出したのに驚いた僕は、一体それはどういう意味なのかさっぱり判らない、貴方が食べ過



ぎるのは貴方方の責任じゃないですか、と言った。イタリアの友人はだんだんに興奮し始めて、そうじゃない、そうじゃない、昔マルコ・ポーロという奴が君達の国に行って、麵類の美味しさを知って、その作り方を習い、帰って来てイタリア人にそれを教えたものだから、イタリア中の人間が麵類に取り憑かれる事になってしまったんだ、君達が奴に麵類を教えなければこんな事にはならなかったんだ、と言うのである。マルコ・ポーロが来たのは中国で、ジパングでは無いのだと言っても、興奮しているイタリア人は、そんな事は

どうでも良い、同じようなものだ、君達が奴に麵類を教えたから、僕達はこんなに麵類を食べ過ぎるようになり、その結果、こんなに皆太り過ぎになってしまったんだ、を繰り返すのだった。マルコ・ポーロが麵類をイタリアに伝えたという事は初耳だったので、本当かどうか考えたが、そうだったかも知れず、それで無かったかも知れず、何時かこの事を調べてみようと思った。マルコ・ポーロの「東方見聞録」を読んだ時の記憶にも、馬肉や牛肉、鳥獣の肉、馬乳、そして穀物の事、馬乳酒、葡萄酒の事はよく出て来たけれども、麵に就いて詳述したとこ

ろは無かったような気がする。たゞ、このイタリア人は、マルコ・ポーロが麵類を東洋から伝えたと言いついて、その事はかりを言うのだった。中国の主食は、河南は米、河北は粉食が中心だったから、フビライ・カーンが冬の間暮らすのを常としたカンバルックの都——大都大興府——現在の北京市にも生活したマルコ・ポーロは、河北の、粉を伸ばして薄く焼いた餅<sup>ピン</sup>や、細く切った麵<sup>メン</sup>には親しかつたに違い無い。それに、彼は中国の中を、例えば西都、西藏<sup>ティベツ</sup>、雲南、又黄河流域の諸都市、更に南の杭州、福建、泉州に迄足を伸ばしているから、元によって侵される前からの中国人の生活の底流に直接触れたに違い無い。だから、マルコ・ポーロが麵類をイタリアに伝えたという事はある得たとしても、もっとずっと前から、東西の文物の交流はシルク・ロードを通して行われていたのだから、例えば既にローマ時代から、イタリア人は麵類を知っていたのでは無いかという気がする。全くの専門外だからさっぱり判らないが、いつか調べてみよう、と僕は思った。

十五年程前、湘南の黒鯛釣りに凝っていた頃があった。初めは磯のタイド・プールで掬<sup>すく</sup>って来た小さなイソジエビを餌にしてしゃくり釣りという方法で浜を釣り歩いていたのだが、その方法では、技術の不足もあって数が上がらなかった。そのうちに、蚕の蛹を餌にした繊細な沈め釣りという方法が、藤沢、江之島方面から三浦半島に入ってきて、その方法だと数も上がるようになったので、その釣り方に凝った。五年程はその方法で随分沢山の黒鯛を釣ったけれども、だんだんに魚の方も利口になって、そうは簡単に釣れなくな