

全通和フタガブリ

丸谷才一

丸谷才一

食通知つたかぶり

文藝春秋刊

© Saichirō Maruya 1975

# 食通知つたかぶり

一九七五年十二月二十日 第一刷  
一九七六年三月十五日 第四刷

著 者 丸 谷 才 一

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

電話(〇三)二六五—二二二

振替口座 東京 七八七四三

印刷所 大日本印刷

製本所 矢嶋製本

万一、落丁乱丁の場合はお取替致します

Printed in Japan

食通知つたかぶり

内容目次

序……………石川淳 5

神戸の街で和漢洋食……………11

長崎になほ存す幕末の味……………25

信濃にはソバとサクラと……………39

ヨコハマ 朝がゆ ホテルの洋食……………53

岡山に西国一の鮎やあり……………67

岐阜では鮎はオカズである……………81

八十翁の京料理……………95

伊賀と伊勢とは牛肉の国……………109

利根の川風ウナギの匂ひ 123

九谷づくしで加賀料理 137

由緒正しい食ひ倒れ 151

神君以来の天ぶらの味 169

四国遍路はウドンで終る 181

裏日本随一のフランス料理 195

雪見としやれて長浜の鴨 209

春の築地の焼鳥丼 221

あとがき 235



## 序

隨園食譜、先天須知の條にいへるには、およそ物の性よろしからざれば、易牙これを煮るとも味なしとなん。うまいもの屋の格式は河岸の仕込にて定まること、なほ三味線の音ノにて藝者のお里の知れるがごとし。まづ材料のよしあしは料理に於て第一の吟味なり。ただし、四季の名物そろへばとて、よく味をたしなむ君子なくてはいかにせむ。先天須知のことわりはまた客に於て雅俗をわかつ所以なるべし。雅客もとより詩腸あり。豈酒腸なからんや。詩酒相俟つ



て、物はじめて味を生ず。昔、江戸の柏木如亭、嗜詩嗜味の二癖を  
ほしいままに、四方を周游して至るところの佳役に飽き、吟詠玉を  
吐いて詩本草一卷を編む。もつて詩中の時珍と稱されたり。かかる  
ためしを今の世に、ごぞんじ丸谷才一君、飲は韵事とこころへて、  
筆を簪に千里をめぐる。この行じつに珍羞のためにして、食へば法  
樂、飲めば妙境、邪念をまじへざることとは深く風流の旨に叶へり。  
敵討にはあらねども、ねらふは一筋、杉葉立てたる門を目あてに、  
いそがぬ旅の氣散じは、北山の雪に酔ひ、南海の月にうそぶき、三  
ヶ津の花に浮かれて、高樓の大盤より横町の屋臺におよび、撫斬の  
魚も鳥も粹を吸つて骨までしやぶらざるはなし。當節のはやりもの、  
文化とやらは唱へずとも、神髓凝つて腹中にあり、こころざし高く、  
手は速く、本懐とげし顛末は道中の巻物に記されて、すなはちこれ

味の名所記、上鹽梅の筆の綾は雅俗ともによるこぶ文場の奇觀なり。書中の侯鯖、風にかほつて清福を江湖に撒きちらせば、見たか聞いたか、鷹の爪の、かくせど能はあらはれて、この一卷の知つたかぶり、酒にも歌にも缺かせぬものとして、枕上によく車上によく俎上によく、三宜の徳はまのあたり、看官いづれも舌鼓うつて、往くも還るも書肆の店頭、讀むが果報に逢坂の、せきとめかぬる賣行は、四辻の評判とはなりけらし。

乙卯仲秋

夷齋學人



食通知つたかぶり

題  
簽

石  
川  
淳

神戸の街で和漢洋食

神戸の人は愛郷心が強い。わたしはかねがねさう思つてゐたのだが、数年前、野坂昭如と、戦前戦後の日本風俗の移り変りをのんびりと語りあつてゐるときのやりとりで、この感想はほとんど信念と化した。

野坂は例のドスのきいた声で、しみじみと昔をなつかしみながら言つた。戦前は、町内にきつと一人か二人、白痴があて、ふらふらと歩きまはり、子供たちからかはれて、それでも陽気にはしゃいだり、無意味に微笑を浮かべたりしてゐたものだ。近頃はさういふ存在をちつとも見かけない。一体、あの白痴といふ連中はどこへ行つてしまつたのだらう？

その口調があまり抒情的だつたせいだらう、わたしはついつりこまれ、大きくうなづいて、「さうだつた。ゐたねえ、薄馬鹿とか、軽い気ちがひとかで、至つて無害なのが」

と、これもすこぶる感傷的につぶやいたのだが、このとき野坂はたちまち不機嫌になつて言つたのである。

「困るなあ。ぼくの育つたのは神戸ですよ。山形県鶴岡（これはわたしの生れた町）なんてとこ

ろといつしよにされちやあ」

つまり白痴さへ自慢の種なのだ。もつて愛郷心の激烈さを知るに足るであらう。これが神戸生れの神戸育ち、つまり生粋の神戸の人となると、どんなにすごいことになるか、考へただけでも恐しいくらいである。

もつとも、あれはたしかに自慢するにふさはしい街で、わたしは昔から気に入つてゐた。山と海にはさまれた地形がいいし、開港場だけあつて万事につけてハイカラだし、それでゐて一つの街といふ個性とまとまりを身につけてゐるし、美人が多い。つまり文句のつけやうがない結構な街で、老後は一つここで暮さうかといふ氣になるくらいである。さうさう、食ひもののことを言ひ落したが、これがまたすばらしい。和漢洋どれを取つても、うまい店に不自由しない、まるで「世界料理大系」のやうな街である。最初はどこに出かけようといふ相談のとき、神戸に一決したのはひとへにそのせいで、何も野坂昭如の愛郷心に義理を立てたわけではない。

第一、日本人はどこから来たかといふのがまだ判らないし、将来も判る見込みがなささうだから、まして日本料理がどこから来たなんて、大変な難問だが、わたしはまへまへからこのことが氣になつて仕方がなかつた。これは、何も今の日本料理がそつくりどこから到来したといふ意味ではなくて、日本料理の基本ないし原型がどの系統に属するかといふ文明論的疑問である。

だが、いろいろ本を漁つてみても、歴史家はもつぱら、耶馬台国はどこにあつたか、騎馬民族



はやつて来たか来なかつたかといふやうな詮索に忙しくて、日本料理の原型なんかちつとも論じてゐない。わたしはやむを得ず独力で研究しようと決心し、あるいは干物と納豆と豆腐の味噌汁で朝食をしたためながら、あるいは深夜、酔っぱらつて帰つたとき、半分残つてゐる塩ジャケでお茶漬を食べながら、まづ視覚的に点検し、次いで味覚的に分析して、いろいろと考察に耽つたのだが、收穫と言へるほどのことは何も頭に浮ばなかつた。

ところが今度、陳舜臣氏御推奨の、別館牡丹園といふ広東料理の店で食事をしてゐて、とつぜん疑問が氷解、とまではゆかないにしても、かなりのところまで判つたやうな気がしたのでから、多年の努力といふのはいつかは酬はれるものだ。つまりわたしは、ほとんど直感的に、日本料理の原型は広東料理にほかならないと考へたのである。

このへんのところは、あらゆる学問的発見の萌芽と同じやうに、靈感とでも言ふべきものだから、まだくどくどしく説明する段階ではないし、それに詳しく論證すると有難味が失せる恐れがあるけれど、あの淡泊でおだやかな味はまさしく日本料理と相通ずる。四川料理の辛さもないし、北京料理の油っこさもない。温雅で豊かで静かである。この味つけの本質をなすものが遠い昔、まだ未開野蛮な時代の日本に伝はつて、わが国の味覚の淵源をなしたに相違ないといふ気がするのだ。

と言ふと、別館牡丹園の料理は神戸の市民たちの舌に合せて調理された、つまり日本化された広東料理で、それゆゑ日本料理と共通する感じがあるのではないかと反論されさうだが、同席していただいた陳さんにたしかめたところ、やはり別館牡丹園の味は真正正銘の広東料理ださうで