

平心野草

口福無限

口福無限

草野心平



講談社

口福無限

昭和五十六年四月十六日 第一刷発行

著者——草野心平

© Sinpei Kusano 1981. Printed in Japan



発行者——野間惟道

発行所——株式会社講談社

東京都文京区音羽三—三—三 郵便番号二三 電話東京三—九四—二三（大代表） 振替東京一五三

印刷所——豊国印刷株式会社 製本所——黒柳製本株式会社

定価——一三〇〇円

落丁本・乱丁本はおとりかえいたします。

序

ソ聯・キルギス共和国の山深い小さな部落でだった。喉がひどく渴いていたので、私は溪流の川っぷちに降り、うつ伏せになって冷たい水をドクドク飲んだ。天山山脈に発している、その清冽だった水の味は忘れられない。

また奥日光手白沢で採った沢蟹を、生のまま食べたが、その香りと独特の味も忘れられない。舌は元来馬鹿正直だが、どうやら記憶はいいらしい。

大根や蕪ももとはと言へば。

春の七草の二つ。

畑のへりのホトケノザもナヅナもスベリヒユもノビルも。

ウチでは野菜。

花はきれいだが食べたくない曼珠沙華は野草だ。

三十三株の色んなバラや。

十二株の牡丹の花は眼福だが。

食べれば口福の花菜である。

天山の水も沢蟹も、この短い詩に登場する草や花花も言わば原食だが、もつと単純率直なのは果物類、近頃出廻っているキュウイもアウオカードウもパイヤもマンゴーも荔枝^{ライチ}その他も第二次大戦前には果物の店でも見かけなかった。どれもそのまま食べればいいのである。

けれどもその反対のこみいった料理はもつと無限である。仮に中国のスープだけを例にとってみても、ギリシャ多島海の饅^{ポム}の饅^{ポム}、ボルネオの海燕の巢、梧

州産の数種類の蛇、西安の苔、その他その他、みんな具そのものは単純だが、それらを深い味にするには並大抵のことではなかったろう。苦心の果ての創造と持続の歴史があった筈。そして人間共通の口福に対する貪欲がなくならない限り、食愛による発明は無限に続くだろう。そして大きく展げるだろう。

一九八〇・一一・二〇

草野心平

目次

序

I 私的口福論

一年三百日

私が創った店

ただのものをそこたかくなる

塩しおがつお鯉

天山祭りの酒

わが酒の肴

わが正月の酒

梔くちなし子・薔薇・牡丹

日本酒と自分流の肴

*

花肴

野菜の初もの

馬鈴薯と玉葱の対話
じやがいも

抔まった漬けもの

花を食べる

*

料理について

干海老の雑煮

病院の食事

焼きとり

56

59

64

66

67

71

73

78

82

美味各種

Ⅱ わが酒菜のうた

その一 前口上

その二 海

若布／昆布／海苔／たら子／数の子／筋子／からすみ／魚のワ
タ／アンキモ／アンチョビ／鹹魚ヘムイ／臘腸ラフチョン／腐乳フワイユ／あわび／鰻ウナギ
／するめ／ホヤ／烏賊と鰹の塩辛／鰾トシ／海老の尻っぽ／秋刀
魚の骨／海草

その三 山

たらばう／こけもも／山うど／山芋タケのこ／荀／あけび／きのこ

その四 野

わさび／のびる／蔦のとう／土筆つくし／田芹たぜり／ほうき草／ぎんなん
／オクラ／かぶ

その五 水

蓮根／くわい／にんにく／蓴菜／春の七草／沢蟹／桜海老

その六 家

梅／柚／納豆／油揚げ／豆腐／玉葱／紫蘇の実／しょうが
みょうが／とり皮／スジ／漬けもの

Ⅲ 味の風土記

1 前口上

2 桂花栗子湯
コイホアリイッタン

3 茗荷の甘漬け

4 すべりひゆ

5 とろろあおい

6 秋刀魚骨ごと

7	鰻の骨
8	満月
9	頭、頭、頭
10	二期作茄子
11	若布の耳
12	お茶の実
13	旧天焼き場
14	物物交換
15	食べた花花
16	ニワトリはどこ
17	腐乳 フウイユ や鹹魚 ヘムイイ

18 酒粕漬けの具 その1

19 酒粕漬けの具 その2

20 日本料理？

203 201 199

Ⅳ 料理談義

素人の庖丁談義

相棒

矢口 純

209

海のもの 山のもの うまいもの

相棒

開高 健

221

初稿発表覚書

234

装幀 著者自装

口福無限

