

## ESSAY

## 好い加減食べもの記

浜野 恭一

立正佼成会附属佼成病院



食べものや酒のことを書いた本は無数にある。しかし心に残るものは、なにか個性のあるもの、心にふれるもので、やはり名のある作家の書いたものということになる。

だいたい美味いか不味いかというのは、本質的には個人の嗜好の問題で、人それぞれに違いがあり、それを普遍的なものとしてあげつらうのはおかしなものである。ただ、食生活は、精神と結びついているところが多分にあり、酒となると、人生そのものに複雑にかかわってくる。

そうしてみると、印象的な食物記を書いた作家、内田百閒、高橋義孝、吉田健一、池波正太郎、開高 健などはみな大酒家である。酔っぱらってしまえば、何を食べたって好いじゃないかと思うが、さあ飲もうという時の肴が重要なのであろう。また、酔った時は、酒の味はわからなくなってしまうが、肴のほうの味には意外と舌がうるさくなるものである。人は年をとるにつれて子供の時の味に回帰してゆく、舌は恐るべき保守主義者であるというのは、高橋義孝先生の名言であるが、私自身、この年になると思い当たることが多い。しかし戦中戦後のもっとも飢えた時代に育っているので味覚の発達はきわめて悪いらしく、「あなたがものの味がわかるなんて、チャンチャラおかしいわ」と愚妻に馬鹿にされている始末である。だがそうはいっても、

代々東京の下町に住んでいるのだし、東京の食べものくらい受け売りを交えて語ってもよからうと思う。

## 1. 蕎麦

蕎麦と鮎くって老を養わん。というような句を、たしか獅子文六が書いている。そばには食通がおり、大通がおり、しまいには自分でそばを栽培して、そばやになったという人までいて、なかなかうるさい食べものである。漱石の猫のなかに、苦沙弥先生が「僕はうどんが好きだ」と言って、迷亭に「うどんは馬子が食うもんだ」と言われるくだりがあって、江戸ッ子たるもの、何が何でも好きと言わなくてはならないものである。

良いそばを食べる時の楽しみは、やはり酒である。そしてピタリと合うのは日本酒であって、こればかりはビールでもワインでも駄目である。できたてのそばだけを口に入れて、その香りがプンとただよう時に盃を傾ける。または高橋義孝流に、ヌキ（天ぶらそばのそばを抜いたもの。したがって熱いつゆの上に海老の天ぶらが浮いている）を肴に杯を傾けるのが醍醐味である。そうすると浅草の並木の藪に足を向けたくなるが、近頃では、行列をつくって入らなければならなくなって、おっくうである。昔はそんなに込み合ってもいなかったし、番台に先代のオヤジさんが坐

り、大釜でソバをゆであげるのを監督していた。時に腹にしみるような叱咤が飛び、土間には四斗だるが据えられていて、いくらでも飲めという雰囲気があったのがなつかしい。

神田の藪も、故 池田彌三郎教授が、昼に、一杯のソバを食べるために慶応大学から往復タクシーでしばしば通ったそうである。タクシー代の方が随分高くついたはずであるが、私は不精なうえ、かつソバに大金を投ずる精神に乏しく、ものの本に出ているような有名店をあまり知らない。

昔、長野の信濃川上を訪れた時、冬の12月であったが、そこで出された手打そばのあまりの旨さにびっくり仰天した。その後、小島政二郎の名著、「くいしんぼう」を読んだら、信州ソバはうまいが、タレは駄目で、江戸からタレを持参して食べるにゆくという話が小ばなしにあるが、あれはそのとおりである。

しかし信濃川上のソバだけは本物の霧下ソバでそんな必要はない。という文章があつて成程と合点した。今では、川上そばと銘打った店があつたり、製品としても売られているようであるが、疑り深い私は、あまり信用せず、自分で千曲川上流の川上郷秋山というところでソバをつくっている。というところ聞かえが好いが、なに、家内の実家が川上村で、その畠の一部をつぶしてもらったまでのことである。

## 2. 鰻

私の敬愛する羽生富士夫先生はうなぎが大好物である。また鯉コク、ワカサギのフライなどもお好みである。つまるところ、麻生という霞ヶ浦や利根川にとりまかれた水郷に育ったので、幼少の折の御馳走だったこれらの味が舌にのこって今に至っているのだろうと睨んでいる。麴町の丹波屋がごひいきで、

女子医大から車を飛ばして昼食をとりに行っていたようである。私も一度連れていってもらったが、先生はわれわれと違ってウナ重の表面と御飯の真中に蒲焼が入っている重ねというのか、ダブルであるのか、そういうのを常に食べているそうで感服したおぼえがある。

斉藤茂吉はうなぎをもっとも好んだらしく、下痢で苦しんでいたが蒲焼を食べたら治ったという、歌か日記を読んだおぼえがある。内田百閒は気に入った蒲焼を連日27日間食べつづけたそうである。なかなか常人には信じ難い話である。

丹波屋は江戸風のよく蒸したやわらかい味の店であったが、その後、洋風ビストロ風で、うなぎも小さな丼でメニューにあるという不可思議な店になってしまい、やがてつぶれてしまった。

かつて秋本 伸君と学会帰りに麴町をぶらぶら歩いていて、彼が自分と同じ名前なので、一度行ってみたかったといつて入った店が「秋本」である。大変結構であったが、ここが内田百閒が蒲焼をとりつづけた店であり、高橋義孝や山口 瞳がひいきにしていた店であることを後年知った。

浅草大川(隅田川)端にある前川は池波正太郎の好みの店であるが、昔は吉原の遊女が舟をつけて食べにきたというだけあつて、今でも面影が残っている。暗くゆっくり流れる川をみながら、酒を飲み、うなぎを食べるのは、心情的にもゆったりしていて、一時代前に還ったようである。私の父親の話だと、ここは長く待たされるのが当たり前で、その間、大人は一杯やっているし、子供は六区の映画館に行って映画を1本みてもとちょうどよかったとのことである。

少し眉唾な話だが、料理がおそいとすぐいららするセッカチな私でも、先入観念のせ

いか、うなぎだけはゆっくりが好く、あまり早いと、さては手抜きだなと思ってしまう。目の前でうなぎをさき、蒸して、焼いて食べさせる店があるが、意外に時間がかからず、味もいまいちのことが多い。どうも蒸す時間を短縮していたり、タレをつけて焼く方法が少し杜撰なのではないかと思っているが、製法にまで立入るのは禁物であろう。

下町といえば、南千住の尾花も名高い。土用の丑の日に、どういうはずみか、家内と娘をつれて食べに行ったことがあった。ところが着くと長蛇の列である。すぐ帰ろうと私は思ったが、女というのは、こういう時は頑強で、断固として並ぶという。「一緒にいると帰る帰るとウルサイから車の中でラジオでも聞いていなさい」と追っばらわれ、巨人-阪神戦のはじめから7回ぐらいまで聞いたように思う。最後は時間がないから先に注文してくださいと店の人が並んでいるわれわれに品書きをもってきた。いくらうなぎは待つといっても、外で注文して立ちん坊で待ったのははじめてで、それからは敬遠している。

### 3. 天麩羅

獅子文六という作家は、個性の強い人らしく、天プラの種のなかでも、ギンポ（銀宝）を最上におし、この江戸前の魚は、煮ても焼いても食べたものではないが、ただしゆんの時期に天プラにすると絶品で、天プラになるために生まれてきたと思えるとほめて？いる。

ある時、神田の天政でギンポを揚げてもらった。ご主人にこの話をすると、「本当に文六先生はギンポがお好きでした。ある時、ギンポがなくてお断りしたら、新聞に、政治家や金持ちには出して、自分のような三文文士には食わせなかったと書かれて閉口しました」とのことであった。私自身にはあまりそ

の旨さはわからず、車海老や穴子のほうがおいしかったと記憶している。

お座敷天プラといわれる目の前で揚げて食べさせるような天プラは、昔はあったと思えず、私が子供のころ親しんだのは、浅草の大黒家のような色の濃い、盛り合わせの天プラだったと思う。大黒家では特に天井が好きで、天プラと色の濃いタレが白米とよくハーモニーして、今でも食べに行きたい懐かしい食べ物である。

天プラには辛口の白ワインがよく合うのではないかと、かなり前から思っていたが、近頃ではワインを置く店がふえてきたと思う。天真という店では、入口にワイン庫が置いてあって、必ずワインを出す。ロバート・モンダビをはじめとするカリフォルニアワインが多いが、モンラッシュェのようなフランスものもあり、キリッと冷えた辛口の白が熱い天プラに最適である。最近では赤ワインも出すようになって、これも結構いける。熱い油で揚げられた魚は、魚ではなくなっているであろう。

ワインは個性がつよく、したがって食べものの相性はきわめてきびしい。すべてのワインに合うものは、パンとバターだけであろう。一度、何とかなるだろうと思って、スキヤキに赤ワインを開けてみたら、全く駄目で痛い目に合った。握り寿司でモンラッシュェを飲んだみたこともあったが、これも失敗で、仲間から非難をあびた。一方、日本酒はすべての肴に合う酒で、個性がないというより、汎酒類といったほうが好きそうである。日本酒は全部が越乃寒梅であるという説もうなづけるし、香りという要素に乏しいのも、もっともと思う。あらゆる食文化を吸収する日本人のつくった味だと感心する。

大阪十三の中華料理店、王府では冷凍庫か

ら霜のついたウォッカのボトルを出す。これを熱した中華鍋で、ジュウジュウ炒めた野菜いため、餃子などを肴にコップですする。店内は込み合っただけで熱気が充満している。これは実は高村 薫の小説「神の火」のなかの一節なのであるが、ウォッカの扱いが美事で、ぜひまねてみたいと思っている。

食べものの話というときりがなく、東京の食べものも、寿司をはじめまだまだたくさんあるが、ちょうど紙数も盡きたようであるし、この辺で勘弁していただきたいと思う。題でおことわりしたように、引用した内容はほとんど記憶にたよっているので間違いがあったら、これも勘弁して下さい。