

新年雜俎

寺田寅彦

青空文庫

数年前までは正月元旦か二日に、近い親類だけは年賀に廻ることにしていた。そうして出たついでに近所合かっぺき壁の家だけは玄関まで侵入して名刺受けにこっそり名刺を入れておいてから一遍奥の方を向いて御辞儀をすることにしていたのであるが、いつか元旦か二日かが大變に寒くて、おしまいには雪になったことがあつて、その時に風邪を引いて持病の胃に障害を起したような機会から、とうとう思い切つて年賀廻りを廃してしまった。すると、その翌年は正月がたいそう暖かくて廻礼廃止理由の成立が少々怪しくなつたようであつた。

年賀に行くと大抵応接間か客座敷に通されるのであるが、そう

した部屋は先客がない限り全く火の気がなくて永いこと冷却されていた歴史をもった部屋である。這はい入って見廻しただけで既既にに洞ぶるいの出そうな冷たさをもった部屋である。置時計、銅像、懸物、活いけばな花、ことごとくが寒々として見えるから妙である。

瓦斯ガスストーヴでもあると助かるが、さもなくて、大分しばらく待たされてから、やつと大きな火鉢の真中に小さな火種を入れて持参されたのでは、火のおこるまでに骨の髄まで凍ってしまいそうな気がする。またストーヴがあるにはあっても、その部屋の容量を考慮に入れないで瓦斯消費量のみを考慮に入れたようなストーヴだと効果はやはり同様である。そういう寒い部屋で相對坐している主人に百パーセントの好意を感じようとするのは並々なら

ぬ意志の力を必要とするようである。

多くの家では玄関は家の日裏にあり北極にあたる。昼頃近くになつても霜柱の消えないような玄関の前に立つて呼鈴よびりんを鳴らしてもなかなかすぐには反応がなくて立往生をしていると、凜冽りんれつたる朔風さくふうは門内の凍いてた鋪石しきいしの面を吹いて安物の外套がいとうを穿うがつのである。やつと通されると応接間というのがまた大概きまつて家中で一番日当りの悪い一番寒い部屋になつていようである。

自分が昔現在の家を建てたとき一番日当りがよくて庭の眺めのいい室を応接間にしたら、ある口の悪い奥さんから「たいそう御客様本位ですね」と云つて、底にいちまつ抹の軽い非難を含んだような讃辞を頂戴したことがあつた。この奥さんの寸言の深い意味に

思い当る次第である。

屠蘇とそと吸物が出る。この屠蘇の盃が往々甚だしく多量の塵埃を被かぶつてゐることがある。尤も屠蘇そのものが既に塵埃の集塊のよ
うなものかもしれないが、正月の引ひきさかずき盃ひきさかずきの朱漆の面に膠こうちやく着く
した塵はこれとは性質がちがい、また附着した菌の数も相当に多
そうである。日当りの悪い部屋だと塵が目立たぬ代りに菌数は多
いであろう。アルコールで消毒はされるかもしれないがあまり気
持の好いものではない。

屠蘇と一緒に出される吸物も案外に厄やつかい介ななものである。菌の
悪いのに蛤はまぐりの吸物などは一番当惑する。吉例だとあつて朝鮮の鶴
と称するものの吸物を出す家があつたが、それが妙に天井の煤すすの

ような臭気のある檻ぼろぎ褌切れのような、どうにも咽喉に這入りかねるものであつた。

御膳が出て御馳走が色々並んでも綺麗な色取りを第一にしたお正月料理は結局見るだけのものである。

二、三軒廻つて吸物の汁だけ吸うのでも、胸がいつぱいになつてしまう。そうして新あらたま玉の春の空の光がひどく憂鬱に見えるのである。

子供の時分の正月の記憶で身に沁みた寒さに関するものは、着馴れぬ絹物の妙につめたい手ざわりと、穿はきなれぬまちのはかま高い袴はかまに釣上げられた裾の冷え心地であつた。その高い襠まちで擦すれた内うちま股たにひびが切れて、風呂に入るとこれにひどくしみて痛むのも

つらかった。

今はどうか知らないが昔の田舎の風として来客に食物を無理強いに強いのが礼の厚いものとなっていたから、雑煮ぞうにでももう喰べられないといつてもなかなかゆるしてくれなかったものである。尤も雑煮の競食などということが普通に行われていた頃であるから多くの人には切餅の一片二片は問題にならなかつたかもしれないが、四軒五軒と廻る先々での一片二片はそうそう楽なものではないのである。いよいよはいり切らなくなって吐き出し始めたら餅がひとつながりの紐ひもになって果てしもなく続いて出て来たなどという話を聞かされたこともある。真偽の程は保証の限りでない。雑煮の味というものが家々でみんな違っている。それぞれの家

では先祖代々の仕来りしきたに従って親から子、子から孫とだんだんに伝えて来たりセプトに拠って調味する。それが次第次第にダイヴアージして色々な変異を生じたのではないかという気がする。とにかく他家の雑煮を食うときに「我家」と「他家」というものの中に存するかつきりした距へだたりを瞬間の味覚に翻訳して味わうのである。

土佐の貧乏士族としての我家に伝わって来た雑煮の処方は、碗の底に芋一、二片と青菜ひ一つまみを入れた上に切餅一、二片を載せて鰹かつおぶし節のだし汁をかけ、そうして餅の上に花松魚はながつつおを添えたものである。ところが同じ郷里の親類でも家によると切餅の代りに丸めた餅を用い汁を味噌汁にした家もあった。ある家では

牡蠣かきを入れたのを食わされて胸が悪くて困った記憶がある。高等学校時代に熊本の下宿で食った雑煮には牛肉が這入っていた。土佐の貧乏士族の子の雑煮に対する概念を裏切るような贅沢なものであった。比較にならぬほど上等であるために却って正月の雑煮の気分が出なくて、淡い郷愁を誘われるのであった。

東京へ出て来て汁粉屋などで食わされた雑煮は馴れないうちはすましじる清汁が水っぽくて、自分の頭にへばりついている我家の雑煮とは全く別種の食物としか思われなかつたのである。

去年の正月ある人に呼ばれて東京一流の料亭で御馳走になったときに味わった雑煮は粟餅しやうろに松露じゆんさいや蕁菜あおなや青菜や色々のものを添えた白味噌仕立てのものであったが、これは生れてから以

来食った雑煮のうちでおそらく一番上等で美味な雑煮であつたらうと思われる。それなのに、それと比べて我家の原始的な雑煮が少しも負けずにうまく食われるから全く不思議なものである。

雑煮の膳にはかやのみ榧実、かちぐり勝栗、ことのぼら小殿原を盛合わせたかわらけ土器の

皿をつけるという古い習慣を近年まで守つて来た。小殿原はためにしにしゃぶつてみたことがある、勝栗もかじつてみたことがあるが榧の実ばかりは五十年間ただ眺めて来ただけである。いつか正月の朝の膳に向かつたとき、一体このような見るだけで食わない肴さかなが何を意味するかということが家族の間で問題になったことがあつた。討論の結果、これは今でこそほとんど食えないような装飾物であるが、ずっと昔これらのものが非常に珍しいうまい御馳

走であった時代があつたので、その時代にこれらのものが特別なとつときの珍肴ちんこうとして持出され、そうして賞味され享樂されたものであろうという臆説が多数の承認を得たようであつた。その後何年か後の正月にも前のことを忘れていてまた同じ問題を持ち出し、同じようなことを云つてみんなで気が付いて笑つてしまったことがある。その後正月の吉例にまたわざと同じ事を話して笑つたりしたこともあつた。

母が亡くなつてから、いつとはなしに榧、勝栗、小殿原が正月の食卓の上に現われなくなつた。そうして、それが現われなくなつたことを誰も意識しなくなつて来た。

自分の子供等が今の自分ぐらいの年配になる頃には、ことによ

るともう正月に雑煮を喰うという習慣もおおかた忘れられて、そうしてその頃の年取った随筆家が「雑煮の追憶」でも一九六五年あたりの新年号に書くことになるかもしれない。そう思うと少し淋しい心持もするのである。

（昭和十年一月『一橋新聞』）

青空文庫情報

底本：「寺田寅彦全集 第四卷」岩波書店

1997（平成9）年3月5日発行

※「瓦斯消費量のみを考慮に入れたようなストーヴ」のうち、誤植の疑われる「人」は、「寺田寅彦全集 第九卷」岩波書店、1961（昭和36）年6月7日第1刷発行で「入」としていることを確認し、「入」としました。

入力：Nana ohbe

校正：砂場清隆

2006年1月22日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫 (<http://www.w.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

新年雑俎

寺田寅彦

2020年 7月13日 初版

奥付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>