

朝御飯

林芙美子

青空文庫

ロンドン
倫敦

で二ヶ月ばかり下宿住いをしたことがあるけれど、二ヶ月のあいだじゅう朝御飯が同じ献立だったのにはびっくりしてしまった。オートミール、ハムエッグス、ベーコン、紅茶、さすがに閉口してしまつて、いまだにハムエッグスとベーコンを見ると胸がつかえそうになる時がある。

日本でも三百六十五日朝々味噌汁が絶えない風習だ。英国の朝食と云うのは、日本の味噌汁みたいに、三百六十五日ハムエッグスがつきものなのだろうか。但し倫敦のオートミールただはなかなか

うまいと思った。熱いうちにバタを溶いて食塩で食べたり、マア
マレイドで味つけしたり、砂糖とミルクを混ぜて食べたりしたも
のだった。

パリでは、朝々、近くのキャフエで三日月パンクロバチンの焼きたてに、
香ばしいココファイを私は愉たのしみにしていたものである。——朝御
飯を食べすぎると、一日じゅう頭や胃が重苦しい感じなので、巴
里的な朝飯は、一番私たちにはいいような気がする。

淹いれたてのコオファイ一杯で時々朝飯ぬきにする時があるが、た
いていは、紅茶にパンに野菜などの方が好き。このごろだったら、
胡瓜きゅうりをふんだんに食べる。胡瓜を薄く刻きぎんで、濃い塩水につ
けて洗っておく。それをバタを塗ったパンに挟んで紅茶を添える。

紅茶にはミルクなど入れないで、ウイスキーか葡萄酒を一、二滴まぜる。私にとってこれは無上のブレック・ファストです。

徹夜をして頭がモウロウとしていている時は、歯を磨いたあと、冷蔵庫から冷したウイスキーを出して、小さいコップに一杯。一日が驚くほど活気を呈して来る。とくに真夏の朝、食事のいけぬ時に妙である。

夏の朝々は、私は色々と風変りな朝食を愉しむ。「飯」を食べる場合は、焚たきたての熱いのに、梅干をのせて、冷水をかけて食べるのも好き。春夏秋冬、焚きたてのキリキリ飯はうまいものです。飯は寝てる飯より、立ってる飯、つやのある飯、穴ぼこのある飯はきらい。子供の寝姿のように、ふっくり盛りあがって焚け

てる飯を、櫃ひつによそう時は、何とも云えない。味噌汁は煙草たばこのみのひとにはいいが、私のうちでは、一ヶ月のうち、まず十日位しかつくらない。あとはたいてい、野菜とパンと紅茶。味噌汁や御飯を食べるのは、どうしても冬の方が多い。

これからはトマトも出でさかる。トマトはビクトリアと云う桃色なのをパンにはさむと美味うまい。トマトをパンに挟む時は、パンの内側にピーナツバタを塗って召し上れ。美味きこと天上に登る心地。そのほか、つくだ煮の類も、パンのつけ合せになかなかおつなものです。マアマレイドは、たいてい自分の家をつくる。

私は缶詰かんづめ詰づめくさいマアマレイドをあまり好かないので、買うときは瓶詰びんづめを求めようになっている。ありがたいことに、このご

ろ、酢漬けの胡瓜も、日本でうまく出来るようになったが、あれに辛子をちよつとつけて、パンをむしりながら砂糖のふんだんにはいった紅茶をすすするのも美味い。そのほか私の発明でうまいと思つたものに、パセリの揚げたのをパンに挟むのや、大根の芽立てを摘つんだつみな、夏の朝々百姓が売りに来るあれを、青々と茹ゆでピーナツバタに和あえてパンに挟む。御実験あれ。なかなかうまいものです。——梅雨つゆどき時の朝飯は、何と云つても、口の切れるような熱いコオフィと、トオストが美味のような気がします。

朝々、バタだけはふんだんに召上れ。皮膚ひふのつやがたいへんよくなります。外国では、バタをつかうこと日本の醤油の如くです。バタをけちけちしてゐる食卓はあまり好きません。——日曜日の朝

などは、サアジンとトマトちしやのみじんにしたのなどパンにもよく、御飯にもいい。

朝々のお茶の類は、うんとギンミして、よきものを愉しむ舌を持ちたいものだ。茶の淹れかたも飯の焚きかたといっしよで心意気一つなり。コオフイにはなまぐさものの類、魚、野菜何でも似合わないような気がして、たいていの、ややこしい食事の時は紅茶にしている。但し、肉類をたべたあとの、つまり食後のコオフイはうまいものです。食事と茶と添う時は、まず紅茶の方だろうと思うけれど、如何いかがでしよう——。

このあいだ高見順さんの「雲降る背景」と云う小説を読んでいたら、郊外の待まちあい合で朝御飯を食べるところが描写してあった。なかなか達者な筆つきで、如何いかにも安待合の朝御飯がよく出ているが、女主人公が、御飯と茶の味でその家の料理のうまいまじうがわかると云うところ、私もこれには同感だった。

私は方々ほうぼう旅をするので、旅の宿屋でたべる朝飯は、数かぎりもなく色々な思い出がある。まず悪口から云えば、いまでもはつきり思い出すのに、赤倉温泉に行つて、香嶽楼と云う宿屋へ泊つた時のことだ。ここは出迎えの自動車もあつて、一流の宿屋だときいたのだけれど、朝飯にふかし飯めしを出されて、吃驚びっくりしてしま

った。ちようど五月頃の客のない時で御飯もいちいち炊^たけないの
かも知れないけれど、二、三日泊っている間に、私は二、三度ふ
かし飯を食べさせられて女中さんに談判したことがある。どう云
うせいなのか、これは三、四年前のことだのに、この無念さはい
まだに思い出すのだから、食いものの恨みと云うものも、なかな
か根強いものだと思う。——朝飯にかぎらず、食事のまずいのは
東北。しかも樺^{からふと}太あたりに行くと、朝からなまぐさい料理を出
される。

朝飯がうまかった思い出は、静岡の辻梅と云う旅館に泊った時
だ。ここでは何よりもまず茶のうまいのが愉^{たの}しい。京都の縄手^{なわて}に
ある西竹と云う家も朝御飯がふつくり炊^たけていてうまかった。そ

れから、もつとうまいのに、船の御飯がある。船に乗る度たびにおも
うのだけれど、大連だいらん航路の朝の御飯はつくづくうまいと感心し
ている。船旅では朝のトーストもなかなかうまいものだ。

パンで思い出すのは、北京ペキンの北京飯店の朝のマアマレイド。こ
れは誰が煮るのか、澄んだ飴色あめいろをしていて甘くなく酸っぱくな
く実においしい。

私はめつたに友人の家へ泊ったことがないけれど、鎌倉ふかだの深ふか
田久弥きゆうや氏の家へ泊った時の朝御飯は、今でも時々、うまかった
と思ひ出す。奥さんはみかけによらぬ料理好きで、ちよいちよ
いと短時間にうまいものをつくる才能があつて、火鉢でじいじいと
炒いためてくれるハムの味、卵子たまごのむし方、香こうのもの、思い出して

涎よだれが出るのだから、よつほど美味かったのに違いない。

私は、朝の肉は気にかからないが、朝から魚を出されるのは閉口。中国地の魚どころへ行くと、朝からしやこの煮つけなんか出される。朝たべられる果物はからだきん金のような作用をするそうだけれども、全く、中国地でありがたいものは、果物がふんだんにたべられること。私はこのごろ、朝々レモンを輪切りにして水に浮かして飲んでいるけれど運動不足の軀には大変いいように思う。いまごろだといちじく苳の砂糖煮もパンとつけあわせて美味しいし、いんぎんのバタ炒り、熱い粉こふきいも諸に、金沢のうにをつけて食べるのなど夏の朝々には嬉しいものの一つだと思う。うには方々のを食べべてみたけれど、金沢のうにが一番うまいと思った。これは朝々パ

ンをトーストにして、バタのように塗って食べるのだけれど、これは、ちよつとうますぎる感じ。——食べもの話になると、もつともつと書きたいのだけれど一息やすませて貰って、そのうち、うまいものをたべある記でも書きましよう。

青空文庫情報

底本：「林芙美子随筆集」岩波文庫、岩波書店

2003（平成15）年2月14日第1刷発行

2003（平成15）年3月5日第2刷発行

底本の親本：「林芙美子全集」文泉堂出版

1977（昭和52）年

「林芙美子選集」改造社

1939（昭和14）年

※底本は、物を数える際や地名などに用いる「ヶ」（区点番号5-86）を、大振りにつくっています。

入力：土屋隆

校正：noriko saito

2005年5月14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。

朝御飯

林芙美子

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む青空ヘルパー <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/>