

舌のすさび

吉川英治

青空文庫

あれはもう何年前か。とにかく晩春だった。陛下をかこんでおはなしする会が皇居内の花陰亭でもよおされた。文化人四、五名お招きうけてである。——その雑談中のことであつたが

『陛下。陛下はマル干シを召上がったことがおありですか』と獅子文六がきいた。『マル干シ?』と陛下はげげんなお顔をなされた。『さあ、どうでしょうな』と、そばから徳川夢声。すこし間をおいて、入江侍従が『おそらく御存知ありますまい』とつけ加えた。味覚の説明はむずかしい。わけてマル干シの味境などをご理解に訴えるなどは至難であるからこの話題はしぜん花が咲くにいたらなかつた。ただ獅子文六はちらと『ご不幸だな、やつぱり』と言いたげな顔つきだった。このあと、火野葦平が鰻のはなしをもちだしたが、うなぎについては、われら以上おくわしい。もつとも蒲焼のタレだの味だのという面からではなく、もつぱら、ご専門の生物学のほうから仰つしやるうなぎであつた。

その後秋山徳蔵に会つたとき、このことを言つたら『いやそんなはずはない、ずいぶん広いほんいの物はさしあげている。ただ片手に箸、片手で茶漬茶わんをおいたその指でマル干シの尻尾をつまんで啜くわえるといったようなマル干シはさし上げていないだけのことだ

よ』と、弁明していた。なるほどそうであろう。下世話の味はやはりゲテの姿でなければそれ本物とは申されまい。マル干シニ、三尾、チョンチョンと首を切って、きれいな器でもったいらしく出されたって、それが料亭のツキ出しなればこそ、黙ってたべているが、家庭だったら『よしやアがれ』と、台所へ突っ返したくなってしまう。

このあいだも金田中で食べた吸物椀で糸昆布（刻ミ昆布ともいうだろうか）に鱈たらを合わせた一ト品が出た。板前としては凝った物だし、美味うまくもあつたが、それがどうも私にはぴつたりこない。食べながら考えてみたらこの「タラコブ」とよぶ汁は私などの幼年時代によく母がおかずにこさえたものである。鱈も安いもんだつたし糸こぶなどはなお安い。だから貧乏世帯で子沢山には持つてこいのお惣菜であつたのである。汁かげんもシタジの勝つた、いわゆる「シヨツパ」めな汁だつた。いまでも私の家庭では冬など時々これをやらせるが、しかし金田中の蒔絵椀でこれが御料理となつてみると、もうわたしの覚えにある「タラコブ」の味ではなかつた。

むかしの貧乏は、現今の貧乏とはまた一だん違う世帯繰りのせまさや底の深さがあつたから、主婦の食生活にそそぐ苦勞にもなみたいでない工夫があつたように思う。なにしろ磨とぎこぼしの米粒の幾粒すらも流し元から逃がさぬように一ツ一ツ筴ヤシへ拾ひろつていた母

の指を覚えている。そんなだから、たとえば鮭さけのおかずといっても切身は買わず、一ト山いくらで滅法安い鮭のあらをよく買ったものである。ところがその中に交じっている荒巻の鎌（アゴ）とよぶところは鮭の全身のなかではいちばん美味い。極く尻尾の端のところもまたほかの部分の肉よりもはるかにおいしい。ひそかに貧者へ与えられていた貧者の味にはそんな余徳があったのである。

いぜんにはよく天ぷら屋の鍋台の横では、揚ゲ玉というのを売っていた。これもただみために安かった。朝、小松菜の実か何かの味噌汁へそれを一トつまみずつ落すと大家内がみな天ぷらを食べたような気分になる。うどんにも入れ、ただとろりと煮とかして熱いごはんへかけたりもする。どうしてだが、この頃は売っているのを見かけない。銀座のハゲ天へ立ちよつたとき、帰りがけにそれをねだったら『どうなさるんです？』と笑われた。人がかえりみなくなった物で、ひそかにこちらでは悦に入っている物に鯉かつおの中落ちというやつがある。あの血アイの肉のついている骨。これは季節どきでも魚屋へいうと、いくらでも届けてくれる。なぜあれを世間さまでは捨てるのだろうか。浜作や鶴の家などでも、あら煮とか鯛たいのかぶと煮などというものはよく売れるらしいが、鯉の中落ちを箸でセセリ食うおもしろさと味にはしよせんかなうまい。

どうも貧乏育ちのせいか、総じてわたしなどは、茶懷石でも料亭の物でも、うまいといつ迄もおぼえていて、あとあと、又の邂^{かいこう}逅を舌が待ちかねるといふほどな物にはめつたにお目にかかつていず、かえつて貧窮時代に母がくるしさの余りに作ったおかしな安惣菜などが、ふと、この年になつても郷愁されてくるのはどういふわけのものだろうか。

たとえば、大豆を磨^すりつぶしたもののへ刻ミ葱を加えて味噌汁とした「ごじる」と呼ぶものなど、もつとりと重い味だが、なかなか捨てがたい。あれこれ味噌汁の添えに飽いた一ト朝など、ふとよいものである。そういえば、豆腐屋でただみたいに売つていたおからもこの頃は兎の飼料にでもなつて行くのか、人の家では食べられてはいないようだ。けれどわたしはこれも時々家内へ註文する。油いためにキサミ葱、でなければ近海の生きた蟹^{かに}を煮たあとの汁。もちろん栄養価はあるまいが、自分のような弱腸の者にでもこれなら飯にまぶして頬ばれる。

野菜碗のうちによく合せてある落^{ふき}などにしても、ああイヤ甘い薄味なのよりは、惣菜味の「シヨツパイ」煮方のほうがいい。どうも東京の下町人の舌にも近ごろはそのシヨツパイ味覚がさつぱり忘れられてきた。まだ戦前までは不忍ノ池に亭欄を張り出していた岡田というのが、その江戸いらいのシヨツパイ味を持ちささえていたが、あの家などがさいごの

東京の下町料理であつたかもわからない。

露といえ、茎ばかりでなく、あの露の葉までを細かに刻んで、母は佃煮にしてたべさせた。珍重はできないが、そうまずいものではない。浅草の仲見世には、そのキャラ露と山椒の佃煮だけを、まげものの容器で売っていた代々の小店が——それこそ気づかないような小店があつたが——やりきれません、と言つてつい二年ほど前に店をやめてしまった。こんな特有な古舗は上方でもずいぶん失くなつてゐるのだろうか。せめて思い出しては家庭でやらしてみるしかない。だが毎年、季節になると大原の寂光院の小松智光尼が、じぶんで作つた山椒の佃煮を忘れず送つてくださるが、これはひどく芽のこまい丹精なものである。そして東京のそれとはちがう京都の辛味がべつな趣きをもつてゐる。

なんののかのと言つてみるが、要するにこつちの舌もすすんでゐるのだ。日に煙草を六、七十本も吸う舌で食を語るなどはおこがましい。それと老舌は童味を恋う、ということもありはしまいか。『どうもいまの女はいけませんよ、ヒジキの煮方一つ知りやあしない。ばかにするけれど、あのヒジキなんて物もどうして捨てがたい惣菜ですからな』とは或る日の文六先生が述懐でもあつた。また、川奈ホテルの朝の食堂ではよくキャプテン・エチケツトのお愛想をこぼしている大倉喜七郎翁の姿をお見かけするが、あるとき私が翁の耳

元へそつと『いつたい毎日、ご自分のお部屋では、何をいちばん好むおかずとして召上つてますか』と訊いたところ、翁もまた声を低め『てへ、へ、へ。ひじきとあぶらげです』と、仰つしやつた。

老舌の持ち主はどうやらみんなこんな風らしい。夏の細根大根が出はじめると、わたしは大根の茎のぬかみそ漬を好んでお新香に添えさせる。大根では茎がいちばん美味い。それなのに冬大根の出盛りなどには八百屋はみんな茎は切つて店頭に捨ててしまう。わたしの子供時分にはただでもくれた。そして細かに刻んだのを飯にまぶしては掻つ込んだ。その童味が忘れられないのである。

抹茶の菓子にも、あれこれほとほと上菓子には飽きてきて、近ごろはまま子供の頃によく食べた「蜜パン」なるもので一服やつたりしている。食パンに黒蜜をなすつたものである。ところがその蜜にまたいいのが少ない。そこで葛餅くずもちでは古舗の名のある亀戸の船橋屋から蜜だけ時々もらつてそれをやる。クズモチ屋の古舗へ蜜だけくれというのも何だかわるい気がするのであるが、じつは或る年の正月、その船橋屋の屋根看板をつい書かされてしまったことがあるのである。たたみ一畳よりもっと大きな看板だった。もちろん素面ならひきうけるはずもないが、三ガ日のうちだったので、こつちは屠蘇機嫌か何かだった

にちがいない。あとではどんな字をぬたくツたやら覚えてもいかなかった。また気味が悪くて自分では以後見にも行っていない。然し一場のそんな酒のうえの業が、蜜となったかと思うと、おかしくもあり、蜜パンの味もまた、わたくし独りにはかくべつな風味がある。結局、人の根性は童心に、舌の苦情も童味におちつくものとも言えるのだろうか。

(昭和三十五年)

青空文庫情報

底本：「吉川英治全集・47 草思堂随筆」講談社

1970（昭和45）年6月20日第1刷

初出：「あまから」

1960（昭和35）年5月号

入力：川山隆

校正：門田裕志

2013年5月4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.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。

舌のすさび

吉川英治

2020年 7月18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/>