

食通小説の記号学

真銅正宏 双文社出版 2007 年

自序 (p.5～p.7)

例えば、織田作之助の「夫婦善哉」の中には旨い食べ物の名前や店の固有名詞などが数多く登場する。小説におけるそれらの文字表現がどうして読者にとって「旨く」感じ取られるのか、というシステムの解明とそこから見出される想像力を介した文学の魅力の再描出を試みる。「食」は文字による表現の困難と魅力を予想させる要素であり、この「食」をキーワードとして近代文学作品を眺めていく。

第一章 味と表現の類比 (p.10～p.83)

グルメの論理と小説の論理－岡本かの子「食魔」・矢田津世子「茶粥の記」 (p.11～p.27)

小説における味の再現

ここでは読書における再現の仕組みと想像力の関与について、その最も直接的な例示となるであろう味と食通の効果を取り上げ、考察を加える。種村季弘が『食物漫遊記』（昭和 56 年 3 月、筑摩書房）の中に、矢田津世古の『茶粥の記』（昭和 16 年 2 月、『改造』）の鈴木君という登場人物の姿を写して次のような興味深い文章を書いている。

鮑とくれば沼津。それも沼津で食ったんじゃ味がない。樽に塩漬けにして馬の背でしゃんしゃんと甲府まで運んだのを食う。どぜうといえば本黒の丸煮。玉子の白身でアクを抜いたわりしたでないと思えたものじゃない。鶏は去勢した雄の若鶏の鋤焼。鋤金に鶏の脂肪をひいて、肉を焼きながら大根おろしのしたじで頬張るに限る。(略) しかしこれだけうまいものに精通していながら、鈴木君はそのどれ一つとして自分では食べたことがないのである。すべてが聞きかじりや、雑誌記事を抜群の記憶力と想像力でつなぎ合わせた絵空事なのだ。(本書 p.12)

上記の文には2つの要素がある。1つはグルメが好む料理そのものの魅力が文字を介してどのように伝わるかということ。もうひとつはそれが現実の料理よりもむしろ「想像力」に関わるという仕組みである。小説において、料理という少なくとも表層的には現実的な要素が出てきた際、我々はどのような仕方をもって具体化するのかを検証し、小説への読者の想像力の一般的な関わりを想定することが本稿の目的である。ここで食物はあくまでもメタファーであり、実際の食物とは別レベルの存在である。

食物を言葉で表現するのは小説に限らず、食通の味の表現もこれに当たる。食通は言葉以前の味に言葉を与える。まさにこの仕組みは小説上の表現と類比的である。したがって、小説の中にさらに食通の論理が書き込まれている場合には、いわば二重の実体化がなされている。このような複雑な伝達が生じているため、食通小説を考察対象に取り上げる。

「食魔」の世界

岡本かの子の食通小説の集大成的作品と云える「食魔」（『鮭』所収、昭和16年3月、改造社）には、「和へものゝ和へ方」を「女の化粧」と表現する譬喩がある。このように、味に関わる表現の多くは譬喩である。

味というものは、味覚は勿論、五感を総動員して受信される、或る現実的な実体として捉えられるものであると考えられる。しかし、食通がそれを実際に表現する際には、言葉という手段にしか拠ることができない。また、小説も現実世界を言葉によってのみ抽象化して表現している。通常の文学作品においては、この抽象化はさほど意識されないが、食通小説には味の要素の効果に読者が気づき、その再現を試みたりするように誘導させる場面が見られる。

「食魔」は「芸術」という言葉で、料理と文学とを抽象レベルで結びつけようとしたものと考えられる。すなわち、料理という「作品」もまた文学と同様に誰かに精密に読まれ、そして評される。そこで食通は味を言葉で一般化し、読者もまたその言葉から味わっていく。「食魔」の一場面で大根のチリ鍋を食べている鼈四郎は、突然鮫鱈の肝や皮剥の肝を食べたくなるシーンがある。この場面において読者は自らの味覚体験や知識などとは別に、鼈四郎の心境を全的に受け入れる状態になっている。このような関係の形成が、読書における作品と読者の関係であり、また食における料理と食べ手の関係と言える。一般の食べ手と隔たりの大きいと思われる食通が小説に登場することにより、小説において、食通と一般の食べ手が読者として同等の位置にあることを逆説的に証明する。これより、周辺の要素は知識や体験などの差により読者を差別化するものと思われがちだが、寧ろ読者を均一化する方向性が強いということが分かる。

「茶粥の記」の世界

「茶粥の記」では妻の清子が夫の鈴木の子供の死後、鈴木が書いた文章を読み「つばが出て」くる。清子は夫の言葉によって感覚が再現され、「つばが出て」来たことになる。この時の料理は或る程度良く知った素材や料理法でありながら、どこかに目立った特徴などの特別な要素が認められるような表現でなければ再現は難しい。こうして感覚を再現し「つばが出て」きた清子の様子を読んで読者は感覚を再現しようとし、清子の行動を疑似的に追体験する。ここで清子は死んだ夫の居た料理の世界から発信された料理に関わる表現の第一受信者であり、この受信者の受信方法を介して、第二段階の受信者である我々読者によりリアリティーをもって伝えられる。このように料理の伝達が想像力に委ねられているという事実を極端に形象化した作品が「茶粥の記」である。

グルメの論理と小説の論理

「食魔」の中では、料理は瞬時のためのものということが、主人公鼈四郎によって強調されている。料理に芸術性を認めるとするならば、料理は一時性、一回性を保持した芸術といえる。料理も読書も、食べられ読まれる瞬間が成立の瞬間であり、作られた瞬間よりも重要性がある。「食魔」ではこの一回性がかなり意識されている。岡本かの子は、おそらく読者のほとんどが食べたことなく、さらに想像も難しいような料理を味、見た目、香り、そして料理法まで提示し、表現する。さらに登場人物に「味見」させるという場面を設定し、それを読者に追体験に近い感覚で提示している。また、知識も読者に伝え、全く知らなかった料理もかなりの程度伝達される。しかもそれはまったく知らなかったものであるから、現実の再現ではなく、寧ろ想像力による創造である。したがって、食通の形容や小説の表現に見られるものは、新たな味の地平の創出であり、実際の料理の味とは明確に区別すべきものと考えられる。食通の論理と小説の論理の両者の関係について追及していくことは、このような現実空間とは別の空間の成立を問うことと言い換えることが出来る。

『食通放談』とグルメの言説－矢田津世子「茶粥の記」の出典について (p.28～p.46)

グルメの言説

矢田津世子「茶粥の記」(昭和16年2月、『改造』)の主人公である鈴木が述べた話とそっくりな話が幾つか集められている書があった。それが、読売新聞社婦人部平野善之助編の

『食通放談』（昭和12年7月、秋豊園出版部）である。これは昭和12年5月31日より7月1日まで、『読売新聞』に記載された各界の著名人の「食通放談」を集めたもの。この中で、幸田露伴(1867-1967、小説家)が食べたことのない料理をうまそうに語る鈴木のように、下手に食道楽面するなら食わないでも書けることを以下の様に示した。

四十年も前でさ、食物の話を書いたのは。なアにね、自分で食つたわけぢやない。食道楽のなんのと大きな面をする奴がみて腹が立つたから、虫だの蛇だの食つたと下らねえ自慢話をする連中の様子を書いてみたまでサ。……（略）

相撲見物に行つて、客はやれ出足が鈍いとか仕切が悪いとか勝手なことをいふ。金を払つて入つてゐるからサ。が、喋ることは相撲とは何の関係もねえ力士の十分ノ一も相撲のことは知つてやしねえ。儂が鮭をうめえとかまづいとか云つても、味そのものゝ話にはならねえ。（本書 p.29）

ここにも実際の味との乖離が述べられている。

『食通放談』との近接性

「茶粥の記」の中には『食通放談』から食通の知識を取り出して、鈴木言葉に整えただけの文章があり、二つの文章はよく似ている。

「牡蠣は何んといつても鳥取の夏牡蠣ですがね。こつちでは夏は禁物にされてゐるが、どうしてどうして鳥取の夏牡蠣ときちやあ堪らない。シマ牡蠣ともいひますがね、ごく深い海の底の岩にくつ着いてゐる。海女が獲つてきたやつをその場で金槌を振るつて殻をわづか叩き割り、刃物を入れて身を出すんだが、こいつが凄く大きい。さうですね、この手のひらぐらゐは十分にありますよ。身が大きく厚いところへもつてきて実に色艶がいい。こいつの黒いヘラヘラを取つてね、塩水でよく洗つて酢でガブリとやるんです。旨い。実に旨い。一と口で？いやあ、とても一と口でなんか食へやしませんよ……」（「茶粥の記」の一節、本書 p.31）

東京ではカキは夏は禁物となつてゐるが、あれは夏はいけないやうな情けないカキしかないからだ。鳥取の夏牡蠣、いゝぞ。シマガキともいふ。海女が深い深い海底へ潜つてシマ（岩）にくつゝいてゐるやつを獲つてくる。その場で金槌を振つて殻の端を少し叩き破り、そこから刃物を入れてハシラを上手に切つて身を取り出す。普通の皿ではとても受切れぶほど大きい。さうね掌なんかより遥かに大きく

円く厚いよ。色もいゝ。黒いへラ／＼を取り去つて塩水で洗ひ、直ぐ酢でガブリと食ふ。一口で食へるもんか。うまいなア。夏になるとこの雄大無比な郷里のカキを想ふこと切なるものがあるよ。(『食通放談』の一節、本書 p.32)

季節感と文学

矢田の文章には『食通放談』の模倣だけではなく、批判も書かれている。司法省民事局長大森洪太の文章で、「白魚の眼の黒い部分が泥臭い。」と書かれているのに対して、矢田の文章では「あの泥臭い味が乙である。」と書かれている。まさに批評の関係になっている。

案内と食通小説

『食通放談』のように、記者と、彼らに食通談を語る各界の有名人たちには、職業の別を超えての、食物の趣味を介した交流圏の存在がした。戦争による窮乏期の直前には極めて羨ましく豊かな交流圏が存在していた。この交流圏は、「茶粥の記」に大きな影響を与えたに違いない。

鮎の記号学—志賀直哉「小僧の神様」・岡本かの子「鮎」(p.47～p.65)

書かれた鮎の味

「ほら、鮎だよ、おすしだよ。手々で、ぢかに掴んで喰べても好いのだよ。」
子供は、その通りにした。はだかの肌をするする撫でられるやうなころ合ひの酸味に、飯と、玉子のあまみがほろほろに交つたあぢはひが丁度舌一ぱいに乗った具合—それをひとつ喰べて仕舞ふと体を母に抛りつけたいほど、おいしさと、親しさが、ぬくめた香湯のやうに子供の身うちに湧いた。(本書 p.47)

上記の文は岡本かの子の「鮎」(昭和14年1月、『文芸』)の一節である。

美味しうであるが、この味は読者の再現能力による錯覚の味である。文字を介した伝達が、いったいどのようにして、読者の味覚などの感覚をも刺激するのか。

鮎の実際の味は文章で表現する限り完全に表現することは不可能である。文字化された味は譬喩するしかない。この際、譬喩表現は、別の段階から相対化されなければならない。直喩的に「このアボガドの旨さを、まるでトロの様だ」としても反って分からなくなる。

このもどかしさを解消するために味の表現には様々な工夫がある。志賀直哉の「小僧の神様」（大正9年1月、『白樺』）において、登場人物の1人である貴族院議員のAは、「鮭の趣味は握るそばから、手掴みで食ふ屋台の鮭でなければ解らない」という友人Bの発言により、鮭屋へ行く。この友人Bの発言には、味自体の表現はないが、旨さは伝わる。

鮭と粋と通

「小僧の神様」にも「通」が出てくる。この「通」たちの見せる型の大概は、理由をこじつけた、ただ慣れてることだけが価値であるようなものである。この「通」に対比する形で、この小説には鮭のおごり方に関する「粋」という概念が出てくる。この小説ではこちらの概念に主眼が置かれていて、「粋」に関する登場人物Aの葛藤が描かれている。この小説においてAの心情に大きな影響を与えているのが、鮭という食べ物に纏わる「通」などの文化的な様相であり、他の食物とは代替出来ない性格を持っている。

また、昭和5年9月に出された『すし通』（永瀬牙之輔、四六書院）の「序」で鮭の性格について語っている。

鮭は昔から主として町人の間に発達して来た食物だけに、何々流とか何々式とは云つた様な窮屈な形式がない。至つて自由に取扱はれて来たから、それだけ個人々々の意見があつて、何かにつけとかく文句の多い代物である。それで「鮭の講釈」といふ諺みたいな言葉も出来て、鮭について兎や角云ふのは、結局一人よがりのキザなものにきまつて居る。だから此の本が如何に多くのキザの寄せ集めであるかは、充分承知して居る。唯本書を読んで下さる方々が、キザな奴だなーと思へば、「人の振り見て我が振り直せ」であるから、もうそれで幸せである。（本書 p.52～p.53）

この性格こそが「通」を支えていて、鮭は「講釈」を呼びたがる食べ物の代表である。「通」が存在するなら、その要求に応える鮭屋も、当然ながら必要となってくる。ここで鮭屋の名物おやぢが出てくる。おやぢはいつこく者でなければならぬという風潮も出てくる。

鮭という食べ物は主人と客が最も近くにあつて作り上げる空気に大きく左右されるのが特徴である。この「通」と主人の味そのものを超えた段階での互いの会話などのやりとりがある。この一段抽象化された言語世界の存在が、小説言語が日常言語とその次元を異にしていることを言う際の1つの類推例を示してくれる。

多種多様の味

岡本かの子の「鮓」には、2種類の鮓の味が書かれている。1つ目は「福ずし」の例、2つ目は母が家庭で作る鮓の味。

1つ目の例から見ていくと、この鮓を食べる順番も鮓通達のかねてよりの問題点である。これは鮓が多種多様の味（ネタや調理法の違いなど）を持つことに由来する。よって組み合わせを「通」達が競って主張している。また、鮓はさんまの押鮓のように新たな味の発見も魅力の1つ。工夫次第で味が無限に広がる。また、オーソドックスなネタに加えて、仕入れや季節による特別メニューも加えられ、オーソドックスな味の真髓を極めることも、特別メニューに出会う喜びもある。このように多種多様な味を楽しめる。

それに対して2つ目の例では、魚の種類によらない、鮓そのものの味が描かれている。

以上より、鮓は個別の鮓および鮓屋の旨さやまずさとは別に、読者の共通認識としての「鮓の味」が確立している。

鮓の性格

鮓の性格を分析して、小説言語と比較して鮓は文学的な食べ物であると筆者は主張。

まず、鮓の性格は4つあり、1つ目は鮓屋の主人と客とのコミュニケーションのような「場」の性格。2つ目は鮓はその素材の味とともに、鮓という料理自体の味を持つこと。3つ目は、コースとして組み合わせることにより新たな味の段階を持つこと。4つ目は、鮓は本来のレベルとは別に、「通」により見出される抽象的な表現を用意することである。

以上の4つの性格を小説言語で置き換えて考えると、1つ目は、小説言語もまたコミュニケーションの言語であること。2つ目は、日常言語と同型でありながら、小説言語であること。3つ目は、言語の組み合わせがただの足し算ではなく新たな段階の言語を導き出すこと。4つ目は、言外の要素、すなわち読み巧者という「通」に向かう抽象性をもつものであるということ。

以上より、鮓という食べ物の属性と小説言語との類比関係が成り立ち、鮓は文学的な食べ物である。

下手物とうまいもんー上司小剣「鱧の皮」・織田作之助「夫婦善哉」(p.66～p.83)

下手物の定義

本稿の目的は食物の「下手物」の定義を小説のジャンルに応用すべく、両者を類比させてみることにする。

下手物食いとは、いかもの食いと言われ、通常のものではない、邪道とされるものを好む嗜好である。食物の世界における「下手物」趣味には、2種類のものがあるように思われる。1つは、「下手物」でなおかつ美味であるものを求める場合。もう1つは、実際には美味しくないが、「下手物」であるという1点において、その味に惹かれるという場合。

そもそも食物に本物と下手物の根源的な区別はあるはずもないが、ある文化的な、または歴史的な経緯から、そこには上下がつけられてきた。

一方、文学作品にも明確ではない価値基準がつけられてきた。大阪の文学作品は東京の文学作品と比較すると、中心とは言い難い位置にある。その事実と「下手物」の定義との類比関係が想定出来る。

そこで、上司小剣「鱧の皮」(大正3年1月、『ホトトギス』)、織田作之助「夫婦善哉」(昭和15年4月、『海風』)という、大阪の食べ物描写が作品の要所に用いられている「大阪らしさ」溢れる小説を例に、「大阪」という土地および食物の関係と、その文学の性格との類比関係を明確にしてみたい。

「鱧の皮」の味

そもそも鱧自体が関西的であり。(鱧は瀬戸内海から西に多く漁のある魚であり、小骨が多いことや輸送手段の未発達によって関西以外では用いられない食材である。) そんな鱧の皮料理は、蒲鉾やはんぺんを作る際に残る皮の廃棄利用の意味合いがあり、決して上の食物とは言えず、身の余剰物の印象を拭えない意味で、鱧の皮は一種の下手物である。

「鱧の皮の二杯酢が何より好物だすよつてな。……東京にあれおまへんてな。」
夫の好物を思ひ出して、お文の心はさま／＼に乱れてゐるやうであつた。

「鱧の皮、細う切つて、二杯酢にして一晚ぐらみ漬けとくと、温飯に載せて一寸いけるさかいな。」と、源太郎は長い手紙を巻き納めながら、暢気なことを言つた。(上司小剣「鱧の皮」の一節、本書 p.69)

この表記より、一組の別居している夫婦の複雑な心理の機微が、真面目に切実に描かれているのではなく、どこか間の抜けたような調子で描かれる。この世界の作品の性格を象徴的に示すのが、この鱧の皮である。

また、お文自身も、夫に劣らず、食物を、知識に拠るのではなく、味で選んでいる広義の「下手物」嗜好である。

道楽者の夫福造は世間的に見て、立派とは言えない男である。しかし、お文は理由をつけ

て東京に連れ戻しに行ってこようと決心し、夫に送るための「鱧の皮」を蒲鉾屋で買い求める。その「鱧の皮」の小包を「一寸撫でて見て」から寝たという末尾の文章からは、お文の心情が痛いほど伝わり、ここに「下手物」をめぐる比喻関係がある。（世間から見て立派ではない夫＝下手物、そんな夫を慕うお文＝広義の「下手物」嗜好）

「夫婦善哉（めおとぜんざい）」における列挙の効用

織田の作品には単語の「列挙」という手法が用いられている。

この場面の「うまいもんや」の列挙には、筋の展開上の必然性でもなく、また実際の「大阪」の案内の目的のためでもない、第3の効果が意図されたものと想像できる。それは、「列挙」すること自体に孕まれた効果であり、列挙されたものの内容に先立つ。列挙されるものが、「下手物」であることとなった時、さらにこの作品のある性格が強調される。それは良くも、悪くも「大阪らしさ」の強調である。

単語を列挙していく書き方は、確かに表面的で、心理描写などを中心とする方法とは違っている。しかし、これが大阪らしさの1つの形でもある。ここに云われた品の無さこそ、「下手物」としての大阪文学の特徴を示している。

大阪らしさと「うまいもん」

「夫婦善哉」の中には、大きく次の6つの種類の言葉が、「大阪」らしさを示す、いわば目次として書き込まれている。1つ目は地名、2つ目は浄瑠璃、浪花節、上方落語などの上方演芸、3つ目は商業の町大阪を象徴とする豊富な職種名、4つ目は町人氣質の町を象徴する数字、5つ目は食道楽の町を象徴する「うまいもん」の名、およびその店の名、6つ目は大阪弁である。そしてこれらは、必ず「列挙」される。

ここでの「列挙」の目的は、「具体性」である。一般に地名などの固有名詞は、作者があまりこれを多用しすぎ、小説外的な知識を読者に求めすぎると、小説作品の独立を損ない、その固有名詞を知らない読者にとってはさっぱり分からなくなってしまう。

しかし、この作品では、大阪の「地名」が必ずといって良い程職業名や「うまいもんや」の名前と組み合わせられてきわめて具体的に用いられるので、むしろこの際の地名は読者がその「大阪」像を組み立てる際の材料として貢献している。

次に職業名について、この作品には多くの職業名が書かれている。柳吉と蝶子は、一緒になってから、先ず蝶子が「ヤトナ芸者」になり、やがて柳吉も剃刀屋の通り店員となるが、長続きせず、今度は自分達で剃刀屋を持つ。これを振り出しに、関東煮屋、果物（あかもん）屋、カフェと商売を次々に替えていく。

大阪の風俗を映し出す1つの視点としての「職業」が列挙されることにより、読者はより具体的に「客」を眺める側からの視点を持つことが可能になる。そして、読者は複雑なほど立体的な「大阪」像を獲得する。

数字に関しては、作中に数字を氾濫させたスタイルは井原西鶴とも共通しており、このスタイルはより普遍的な「大阪的」性格である。料理における数字は、その値段に代表され、高級料理の対比として「下手物」を描く背景である。数字も料理の分類という局面で食通に関わっている。

次に上方演芸に関しては、普遍的な芸術としてではなく、あくまでも「大阪」の風俗として描かれている。

作者の織田は、おそらく「大阪」を単なる固有名詞として捉えずに、むしろ或る一般性へのキーワードとしている。

織田の捉えた「大阪」の第1印象は生活のリズムにあった。「列挙」とは、述語省略の効果によって文体の簡潔化とともに、「大阪」の軽快で陽気なリズムの比喩的な描写の役目をも担っていた。

下手物とうまいもん

いわゆる「下手物」と呼ばれる料理は、よほどの悪食でない限り、人間の欲望の偏差が生み出した制度的なものである。例えば、「夫婦善哉」で下手物と扱われている「鯨じる」や「関東煮」は、現在では別の印象を持って迎えられている。これは、ちょうどこれらを描く「鱧の皮」や「夫婦善哉」という非中心的な作品群の評価の見直しを示唆するもの。

これらの作品群は、「下手物」の定義に類比させて、次のような2種としてみる事が出来る。1つは、現在、周縁的な扱いを受けているが、本来は「美味」なる作品である場合。もう1つは、もともと「不味い」ものではあるが、周縁的であるという1点において、時たま文学史に顔を出す場合があるもの。少なくとも、前者においては、偏りのある制度的見方から解放されるべきである。

第二章 グルメの時代相 (p.85～p.140)

明治の食道楽－村井弦斎「食道楽」・幸田露伴「珍饌会」(p.87～p.102)

露伴の食道楽批判

昭和12年5月31日から7月13日まで、『読売新聞』「婦人」に掲載された、「食通放談」シリーズの冒頭を飾ったのは幸田露伴だった。その「菜ツパの水ゆでを喜んだ僧正遍照 素人の味覚はこんなもの！ 味の根本は塩だ」という書簡で次のように述べている。

四十年も前でさ、食物の話を書いたのは。なアにね、自分で食ったわけぢゃない。食道楽のなんのと大きな面をする奴がゐて腹が立つたから、虫だの蛇だの食ったと下らねえ自慢話をする連中の様子を書いてみたまでサ。……(本書 p.87)

この「食物の話」とは、明治37年1月に『文芸倶楽部』定期増刊「ひと昔」に発表された「珍饌会」を指すものと思われる。露伴は、作家自身が食べることと小説とは、別であるという態度を採っていた。すなわち、料理はあくまでも修辞であり、実物とは別レベルにある。小説の自立性は、その料理が現実存在するかどうかに関わるのではなく、いかにもありそうな現実感のみに関わる。料理は言葉を介して存在する。

これに対して村井弦斎(1864-1927年、ジャーナリスト)の小説「食道楽」では食物の有り方が異なっていて、この露伴の主張は村井に対する批判も兼ねている。

村井弦斎の「食道楽」は、『報知新聞』に掲載され、明治36年6月の『食道楽』「春の巻」を筆頭に「夏の巻」、「秋の巻」、「冬の巻」が刊行された。

この「食道楽」は代わり映えしない家庭料理に豊富なメニューを用意し、一般家庭料理への影響や似非食道楽を生み出すきっかけとなった。

明治20年後半から料理ブームが起きていて、「食道楽」もその一つの流れであったが、このメニューを小説の形として発表したことに問題がある。露伴は、「食道楽」における料理が、あまりに現実に接近しすぎていて、レシピの意味しか持たないことに小説家として不満だったのではないだろうか。

珍食と悪食

ここでは幸田露伴の「珍饌会」の性格について分析していく。

「珍饌会」は鐘齋大人（ちょこざいたいじん）という男と猪美庵（ちょびあん）という記者と組んで開催した「珍料理の持ち寄り会」の様を描いた小説。

猪美庵の出した料理・・・猿の唇と鶏の尻を筍とウドとともに「柚子でもかけて甘煮」
辺見の出した料理・・・エスカルゴの代用として蝸牛をバターで炒めたもの
両者の珍食は、古代中国料理とフランス料理で、時間と場所が離れていることから珍しさを出している。しかし、材料がなく悪食のまがい物を出すことに。

無敵の出した料理・・・「月桂酒」という薬酒と「蝦夷地の鯡漬」
いずれも慣れないために食べにくい点に珍を求めた。しかし、食べられている地方では、珍でも何でも無い。

天愚の出した料理・・・朝鮮の「スール」という酒
珍しい味という点に珍を求めたが、味の嗜好が食文化の相違に過ぎない。

鐘齋大人の出した料理・・・蝦蟇蛙の鍋
フランスでも蛙を食べると批判される。

豪條我満堂主人の出した料理・・・「蜜螂」という料理だがまがい物

こうした小説の物語を構成する一要素として料理が用いられており、読者の期待に添いつつ、裏切る構成美は小説における料理の役割を超えた小説の魅力である。露伴において料理は小説の魅力を出すための一要素。

書物の中の料理は、それが再現の困難なものであればあるほど、余計に文字によって想像力を掻き立てる。文字のイメージ喚起力のみが、その料理を可能にする。

料理案内と小説形式

これに対し、「食道楽」に書かれた料理は、小説に描かれる料理の役割を質量とともに逸脱したものであった。

弦齋自身も自覚していて、小説というジャンルに、料理法を綴ることが、困難な作業であることを認識していた。

本来、小説中に料理法の解説が出て来たときは、料理法が殊更に取り上げられるので重くなく、小説の一要素としての下位項目として読まれるのが普通だが、「食道楽」の場合、その圧倒的な記述量の多さのために下位項目以上の自己主張をしている。

小説のストーリーは大原満という文学士の結婚に関わるストーリーで、お登和という女性に心奪われたが、従妹の許嫁であるお代と結婚させられそうになるストーリー。

物語前半は筋と料理法とが作中で見事に織り交ぜられているが、ストーリーの後半になって来るに従い、料理法の解説記述が次第に増していき、読者は次第に料理法が主であるうかのような錯覚を起こす。

この作品では登場人物の造形よりも、料理法の方が重要視され、物語の筋と同様、もしくはそれ以上に重要とされていることが伝わって来る。ある段階においてもはや、この小説における物語の筋は、料理法と料理法の接着剤の役割しか果たさない場合が多くなる。

今までの筋の展開が中心である小説と異なり、料理法の列挙を重視した、いわば列挙集成型の特徴によりベストセラーになった。

しかし、レシピ集成なら、単純な設定で十分であるはずなのに、そうでないのは、料理が筋の展開に必然の必要があるというより、別の在り方で小説を支えているから。

この小説の文学士が文章の力を持って社会を変えていくという設定に関わっており、料理がその思想の比喩となっている。例えば、さほど裕福ではなくても、創意工夫と見識次第で、立派なことができる。この思想が作中の「二十銭料理」や「三十銭」で比喩されている。また、作中では味ばかりではなく、衛生上の注意点などについて西洋料理の進化した思想が強調されている。ここからも文学士たちの社会改革の思想が読み取れる。

以上から、「食道楽」とは「道楽」そのものを指すのではなく、むしろ「食道徳」とでも呼ぶべきものであった。明治の文明開化の一環として期待された、明治の食生活の一種の理想郷を目指すものであった。

大正の美食－谷崎潤一郎「美食倶楽部」(p.103～p.121)

美食と頹廢

「美食倶楽部」(大正8年1月5日～2月3日、『大阪朝日新聞』)に書かれた美食には頹廢の匂いがつきまとう。

「美食倶楽部」の会員たちは怠け者で賭博を打つか、女を買うか、旨いものを食うより外に何の仕事も持っていなかった。そして、美食に関してのみ異常なる執着を見せる彼らの性格こそが、美食を特徴づけている。それは、旨いものを食べることは生きるための手段ではなく、それ自体が生きることの目的であるということ。

もう一つの特徴は彼らが料理を芸術の一種と見做し、詩、音楽、絵画よりも芸術的效果があると感じていること。ここに料理という芸術を小説という芸術で表現するという二重の構えがある。

また読者自身も味利きと読書行為の類比関係から、料理を味わう客の立場に立たされたよ

うである。すなわち、上手く読むことはうまく味わうことである。

芸術としての料理

美食倶楽部の会員の中でも、最も重要な位置を占めるG伯爵の身分設定は、飽食を可能にする経済力があるという高貴な面と、食べ物を語る卑しさの落差があるが、その落差を埋めるために、料理の芸術性に自覚的な存在として描かれている。

G伯爵はただ美食を味わうことだけでなく、それを作り出すことも願っている。これは、享受者から創造者への立場の転換であり、消費するだけの美食家とは異なった描かれ方をしている。「美食倶楽部」に出てくる浙江会館の会長も創造者として描かれる。美食を振る舞うことに喜びを見出した美食家だけが、芸術家としての特権意識を持つことが許される。

料理を芸術とした場合、その作品は一時性の性格のために、世に残ることはありえない。その料理の印象を止めるのは、その料理を食した人の経験談や料理家の所論など、間接材料でしかない。言葉によって食の経験の有無の溝を埋める。

料理が一時性なものなので、料理芸術家も忘れられやすい存在である。その中で、北大路魯山人は珍しく、名が残っている。魯山人も美食家であることと、優れた料理を作ることの出来る料理人は同義であると考えていた。

日本における中華料理

「美食倶楽部」の中でその料理の形式として選ばれたのは中華料理だった。中華料理は「最も変化に富む」料理、すなわち無限の応用可能性に富む料理、また、美食倶楽部の会員が本場の中華料理を食べたことがないというように描かれている。

当時の読者の日本における中華料理の印象は、「手軽で経済的な料理」と見る見方と、燕の巢のような「高級料理を有する料理」という両極端な見方であった。この安価と贅沢との落差によって、中華料理の種類が際限なく豊富であることが示されている。安価と贅沢という二極的な性格と、日本における中華料理が本場のものとは別物であったため、中華料理の印象がより複雑になっている。

美食の魔術

「美食倶楽部」に描かれている中華料理には、ありふれた中華料理とは味、外見がひどく違ったものが描かれている。(ex. p.118「高麗女肉」) いずれも料理自体を楽しむというよりは、その趣旨の奇抜さに驚くもの。ここに至り、美食倶楽部の美食は、現実の料理からはかけ離れていた。その他にも「玻璃豆腐・雪梨花皮」などのような、ありそうで存在し

ない料理を出して読者の想像力を刺激している。「美食倶楽部」を読み進めた読者ならば、言葉だけで、その料理を想像する喜びを味わおうとするようになっている。おそらくこれが、この小説の目指した到達点。結局、料理の殆どが詳しい説明のないまま小説は終わる。残されたものは、料理を介しての想像力の喚起のみであり、いわば、記号内容から切り離された、記号表現だけの浮遊状態である。

料理というテキスト

G伯爵は、浙江会館を初めて訪れた際、ある奇妙な感覚に囚われている。それは、料理を味わうべき自分が、逆に料理されてしまうように錯覚する、主客転倒の感覚である。

その間にも例の階下のコック場の煙は、伯爵の後について煙突のやうに狭い梯子段を昇りつゝ、三階の天上に迄も籠って居た。そこへ上って行く迄に、散々煙に詰められた伯爵は、自分の体が先づ支那料理にされて仕舞ったかと思った位である。(谷崎潤一郎「美食倶楽部」の一節、本書 p.120)

このイメージは、ほぼ同時期に発想された、宮沢賢治の「注文の多い料理店」(大正10年執筆)をも連想させる。美食家は、芸術性を追求するあまり、食べることと食べるという行為の主体たるべき自らが食べられることを同次元の感覚として受け取る。この主客未分の世界において、確かに存在感を示すのは、料理であり、テキストを介しての作者と読者の位置があるように、料理を通して創造者も享受者も生まれる。

昭和の御馳走—内田百閒『御馳走帖』・谷崎潤一郎「細雪」(p.122～p.140)

御馳走の基準

内田百閒の『御馳走帖』は、昭和21年9月に、榜葛刺屋書房から出された。敗戦から1年あまりしか経っていないこの物質欠乏の時期、当然ながら、皆が皆、御馳走を味わえるような状態にはなかった。この『御馳走帖』は、時代が移ってもさほど変わらない、明確なる百閒の嗜好を反映している。これは「基準は我にあり」とでも呼ぶべき我儘なものであった。

ものの価値とは、それを好む人々の需要の程度により左右される。したがって、極めて相対的なものであり、万人が上手いと思うとは限らない。値段が高いものが美味しいと限らない。美味しいものでも食べすぎると飽きてしまう。そしてこの相対的な価値は移ろう。しか

し、往々にして、値段やレットルによって美味しさの絶対的な基準が求められる。『御馳走帖』はこれとはかけ離れたもの。

百間は大好きなビールを訪問先で出されても「しまった。」と思うのである。自分が食べたい、飲みたいと思う時に食べる、飲むことが一番であり、とにかく自分から欲したものを、自分のペースで食べたいという我儘である。また、お昼は鰻の蒲焼などを食べたいと思うが、健康のために蕎麦を食べているなど、美味しく食べる環境を整えることを大切にしている。ここに現実の味とは別の基準が立てられることになる

御馳走における追憶の効果

もう一つ百間の随筆と食の嗜好がかさなるところとして、追憶の効果を挙げることができる。『御馳走帖』には、郷里岡山で幼少期に食べたものの記憶が数多く語られている。白魚やべらた（アナゴの稚魚）などはその代表的なものであり、同じものが東京では口に入らないという希少性ととも、その美味しさが語られている。幼少時への時間的な距離とともに、郷里という空間的な距離をも背景にした、手に入れることが困難であるという事実による美味しさの増加表現である。

以下は「白魚漫記」（『丘の橋』所収、昭和13年6月、新潮社）の一節

私が郷関を出てから三十年近くになるけれど、その間に一度も食べられないのはべらたであって、(略)べらたは名前を知つてゐる者もない。(略)結局郷里で子供の時に食べた物の事を思ひ出すのは、そろそろ食べをさめと云ふ様な気持ちが腹の底に出て来たからであらうと自分でも思つてゐるが、その所為でますますうまく思はれるのは有り難い。(本書 p.127)

この時間的および空間的な距離は、百間の味覚にとって、美味しさを増す重要な要素となっている。昔は採れていたものが姿を消し、追憶が食べ物への希求の念を増加させ、想像の中で、美味しさはますます成長する。これは後に述べる戦時下という特殊な時代における窮乏の状態とも同様の効果といえる。

このような追憶の中に描かれた食べ物の方が美味しいという幻想は、読者に伝わりやすい。これは、食という行為と文学とを結びつけるものとしての想像力の介入の効果である。また、「祖母が一心不乱に」作ったなどと描かれる味は、空想の味であり、美味しさは、いかに空想を喚起するかによる。

御馳走における窮乏の効果

『御馳走帖』には、さらに、食べ物の味を演出する要素としては恐らく最も効果的と考えられる食の窮乏状態、すなわち飢餓状態について書かれている。これは望まずに置かれた状況だが、誤解を恐れずに言うなら、戦争は味覚を敏感にする絶好の機会だった。

例としては、「つまらない」と思っていたものが、「うまい」と感じるようになったこと。すなわち、普段何気なく口にしながら、それほど意識していなかった美味しさに、改めて気づく例（煮しめ）。逆に、「当時は非常にうまかつたものが今となつてはつまらない物」となった例（マアガリン）。

窮乏期における味は、揃って美味しく感じるという効果があるが、やはりその上で新たに味覚が開発される場合（先の例）と、一時的な錯覚にすぎない例（後の例）との2つの場合がある。窮乏は、表面的には味の嗜好を変えるが、本質は変えることが出来ない。

御馳走における反復の効果

戦時下の窮乏は、確かに味の嗜好をも変えるほどの影響力をもつものであった。ここには、単に手に入らないということばかりではなく、ある味を継続してまたは繰り返して食べられないために、よけにその味を欲することがおこるといふ食の習慣性の問題もある。

例えば、ある「美味しさ」が、習慣に支えられたもので、繰り返し食べられることにより、味が洗練していくことにより得られたものである場合、その「美味しさ」の基準を保つことは習慣を守ることと同義である。

この食の習慣性の文化を書いたのが谷崎潤一郎の「細雪」である。これは、毎年姉妹たちが平安神宮の紅枝垂桜を見ながら、瓢亭でご飯を食べるのが習慣となっていたが、戦争のため、瓢亭に行かなくなってしまう。このように、食べ物の贅沢は、最も失われやすい習慣だった。

御馳走の機能

太平洋戦争という特殊事情によって人々の生活の根本は変化し、それまで認識しなかった多くの事実が明らかになった。「味」という要素もその1つ。例えば、米の味を毎食毎時認識することはなくとも、それが手に入らなくなった時、それへの希求の念から、初めて、「味」が強く認識されることになる。この逆説的な日常性の認識システムこそ、戦争という異常事態が我々に見せたもの。

文学もまた日常性に潜む、普段は見えないものへの視線を読者にモデルとして提供し、読者の新たなる日常認識を促す、という性格がある。すなわち、戦争も文学も何らかの非日常性により、普段気付かない日常性を顕にするという働きがある。この非日常的な要素のメタファーこそ百閒の『御馳走帖』、谷崎の「細雪」の御馳走だった。

第三章 飲み物の象徴性 (p.141～p.181)

ビールの魅力－森鷗外の西洋 (p.143～p.158)

ビールと表現

明治 17 年位から書物に徐々にビールが取り上げられ、少しずつ普及し始めた。明治 30 年前後には、ビールは食事時のアルコール飲料として、認知され始めていたらしく、多くの文学作品においても、特に注記なくビールを飲むという表現が見られる。ただ、ビールの栓がコルクだったり、現代のビールと全く同じものではなく、ビールが真に普及するのにはまだまだ時間がかかった。

小説においてビールの歴史が披露されることも早くから始まっている。そしてビールは文学において沢山記述されるようになった。しかし、ビールを指し示す多くの表現の中に、最も大切だと思われる指示内容が掛けている場合が多い。それが、ビールの味の形容である。ビールについては、「美味しい」と「苦い」と「よく冷えた」という表現以外に、その味を上手く伝える表現が少なく、意外なほど味をしめす言葉に出会うことが少ない。

ビールの味

尾崎紅葉の『草もみじ』(明治 36 年 11 月、富山房、随筆)に収められた「ビール」の中では、ビリヤードをする際に緊張をほぐすアルコールの効用と喉の渇きを癒すことが描かれている。この喉の渇きを癒すことはビールの魅力の 1 つだが、やはり、味の表現ではない。

では、味を給仕の様子や飲み方から類推したい。当時のビールはおおむねコルク栓で供されていた。ワインやシャンパンと同様に、開ける瞬間の音と、あふれ出る泡とが、その演出する雰囲気作りに大きく関わっていたため、祝い事などで重宝された。

『月夜鴉』(遅塚麗水、明治 29 年 12 月、春陽堂)には次のような場面がある。

お捨、見て居な、こうやつて抜くのさ、いゝかね、一二三、青竹の燃えて裂けたるやうな音して、栓子は抜けぬ、泡沫の沸いて溢るゝ口を、抜きし栓子に手早く抑えて、さアお捨、お酌をして呉、おつとゝゝゝ翻れるぞ〜、韓雄は一気に飲み乾して、余瀝も余さず、げえぶ、今日の麦酒は格別美味ぞ、(本書 p.147)

現代のビールの楽しみにもこの音と泡が関わっている。音と泡の様子を丁寧に描写することは、ビールの旨さを伝える間接的な方法である。

ビールの味を一言で形容するなら、「苦い」というのが一般的。この「苦さ」と「旨さ」の同居が、その表現を困難にしている要因の 1 つ。日本では「甘い」と「旨い」という様に「甘さ」を格別の位置に置いている味の表現の体系がある。だから、ビールの「旨さ」はこの体系の例外である。この既存の体系に例外を取り込んでいく様子は、明治の日本が、西洋を取り込み、日本の文化として同化していくことの類比関係が窺える。

ドイツとビール

ビールの本場の 1 つはドイツであり、ドイツの風俗や文化を書く際に、ビールは良く記述される。とりわけ、ミュンヘンは、ビールの有名な都市であり、そのビールの味もまた格別であった。(森鷗外「独逸日記」明治 18 年 6 月 27 日の例)

ビールのもう 1 つの魅力は大量に飲めるという点。これ程飲める酒は、他にあまりない。利尿作用により多く飲むことを可能にするというビールという酒の独特の性格がある。

Ex. 作曲家山田耕筰「楽しいビールの味」(昭和 25 年 10 月、『ほろにが通信』)

ビールの日本化

ビールも当然洋酒の 1 種であるが、同じ洋酒のワインやウイスキー、ブランデーや各種カクテルの中に、早くから違和感なく取り込まれたことも事実。移入当初は新来のものとして西洋的な食べ物と組み合わせられていたが、明治 30 年代になるとシャンパンと日本酒の間として位置づけられたり、日本酒と同じ様に、常温で飲まれていたりした。(日露戦争中などに) 明治 30 年代に入れば、ビールも日本的なものとなっていた。

結局、ビールの味の表現に関しては、これを敢えて他の言葉で指し示さないということが一般的。あるいは、これはビールといえば、既に皆が、あの味ということのを思い浮かべることが出来るからかもしれない。そしてそれは、何かに似た、と形容不可能な独特の味である。

この味の形容不可能性こそが、ビールの味の特徴性である。この味の独自性も日本にビールが根付いた 1 つの要因である。

ショコラ・コーヒー・紅茶－永井荷風が好んだ飲み物 (p.159～p.181)

ショコラとココア

永井荷風は「欧米心酔思想」かつ、「非愛国思想」であった。それに対して、石川啄木は永井と同じく日本に不満を感じていたが、日本を否定してはいなかった。彼らの「西洋」意識は食べ物にも表れている。この点を中心に考えていく。

啄木の死の前年の明治 44 年に出版された詩集『呼子と口笛』の中の「ココアのひと匙」(1911・6・15・TOKYO) という詩では、「テロリスト」という語と対照的に「ココア」という語が使われている。なぜ「ココア」なのか理由は分からないが、明治期には少なくとも一般的な飲料ではなく、新鮮な表現だった。もし明治末年、ココアが極めて貴重な飲料であったならば、高級品、ブルジョワ的なもの、ないし西洋かぶれの的なものであると感じさせる効果があり、「テロリスト」のような反ブルジョワ的な一般印象とは対照的である。

これに対して荷風の飲む「ショコラ」は、より直截的にそのハイカラさを示す。(『断腸亭日乗』大正 8 年 1 月 1 日) 荷風にとっての「ショコラ」とは、現実を離れ空想のフランスに遊ぶためのよすがであり、「仏蘭西製」であることに重要な意味がある以上、その飲み物は「ココア」ではなく、「ショコラ」でなくてはならなかった。

啄木はココアをメタファーとして用い、荷風はショコラを、パリの、いわばメトニミーとして用いた。

コーヒーの味

江戸期の文化元年にはコーヒーの存在は一部には知られていたが、一般的に飲まれるのは、明治期のかなり遅い時期だった。日本で最初に喫茶店が出来たのは明治 21 年のこととされている。しかし、この店は失敗し、明治 37 年に今日のようなカフェが出来、サロンの役割も果たした。井上誠の『珈琲』(昭和 30 年 1 月、近代社) では、明治期の日本におけるコーヒー文化の発展は、ヨーロッパ的な要素とアメリカ合衆国の影響力の双方があると指摘されている。『珈琲』では、コーヒーの愛好の仕方が、異国的な味や香りへの興味(フランス的)から、日常化するわち習慣化(アメリカ的)への 2 段階の変化の過程が指摘された。この変化の過程を、荷風の嗜好も追っているように思われる。

荷風の作品には、食物の味についての記述はあまりなく、主人公の属性を明確にするための造型の 1 つの手段だった。ショコラ、コーヒーや紅茶などの飲料嗜好品もその役割を担っている。味や香り以上に、飲むという行為が習慣化されるという別の要因もある。それは、沈静や覚醒など、心理状態に及ぼす影響力による。このように、飲料嗜好品には主に

味のために飲む場合と、習慣性で飲む場合の二通りが考えられる。荷風も最初はコーヒーを味で飲んでいただようである。ただし、砂糖や酒を注いで、かなり脚色した味を好んでいた。「トルコ珈琲」への嗜好も含めてこの時代の荷風の嗜好は、ショコラ嗜好に似て、極めてフランス的な趣味だった。しかし、最晩年（昭和 30 年）では、荷風はレギュラーコーヒーよりも味の劣るインスタントコーヒーを愛飲し、部屋にはアメリカのコーヒーを飾っていたことから、フランスへの憧れの象徴であるコーヒー嗜好もアメリカ的な実用的なものに変わった。

紅茶のスタイル

紅茶とイギリスは密接な関係にある。夏目漱石の『それから』（明治 42 年 6 月 27 日～10 月 14 日、『東京朝日新聞』）の主人公代助の造型には、ロンドン滞在中に紅茶を飲む習慣に慣れた漱石自身の体験が反映されている。しかしながら紅茶が生活習慣の異なる日本においては、違った意味合いを帯びた。荷風の『紅茶の後』（明治 43 年 5 月～明治 44 年 11 月）では、紅茶は「支那焼の器」で、しかも「コニャック」または「檸檬」とともに飲まれていたということから、当時の日本の食後団欒の風景とはかけ離れたものが感じられる。

古くから緑茶やほうじ茶の飲用習慣のある日本においては、紅茶はココアやコーヒーより早く円滑に定着すると思われたが、飲用習慣はなかなか広まらなかった。日本最初の国産缶入紅茶「三井紅茶」が販売されるのは、昭和 2 年になってから。なお、この「三井紅茶」が昭和 5 年に改称されて「日東紅茶」になった。輸入は明治 39 年にリプトン紅茶を初輸入した。しかし、英国紅茶の輸入が日本で自由化されるには、1971 年を待たなければならなかった。因みに、明治の文学者たちの飲み物の西洋風は、多くが青木堂という本郷にあった洋菓子店経由だった。（尾崎紅葉、石川啄木、森鷗外など）

荷風の飲料嗜好の象徴性

荷風の飲料嗜好は、フランスへの憧れをショコラに、アメリカ的な合理性をコーヒーに、さらにイギリス紳士的なダンディズムを紅茶に象徴させることができる。そして、いずれも荷風の筋金入りの西洋嗜好のたまものだった。

第四章 固有名と一般読者への通路 (p.183～p.213)

料理屋の名という固有名詞 (p.185～p.201)

料理屋の名

小説に登場する有名料理店の名は、時に記号として、地名以上に土地の空気を再現することがある。固有名詞でありながら、固有名詞であることを超えて機能する。本稿では、この料理屋の名という固有名詞が持つ機能について明治晩期東京を例として考察する。

谷崎潤一郎の明治期諸作品に見える料理屋

「刺青」(明治43年11月、『新思潮』)では彫師清吉は「深川の料理屋平清の前を通りかゝった時」に、後にその背に女郎蜘蛛を彫ることになる女性と出会う。「平清」は、江戸期から明治初期にかけての代表的な料理屋の1つであった。「刺青」もまた、作中に明記はないが、幕末の頃を舞台にした小説である。このように、作中世界が同時代からは少しだけ遡る世界を描く際に、固有名詞は、小説作法上、重要な、時間を超えることの出来る1つの手段として機能する。また、「清平」は一流店であったため、そこから駕籠に乗った女性の家庭環境に関しても遠回しに示唆するのに、効果的な方法の1つである。

「あくび」(明治45年2月1日～17日、『東京日日新聞』)や「The Affair of Two Watches」(明治43年10月、『新思潮』)において、「豊国」にある「牛肉屋」で学生たちが牛鍋を囲んでいるなどの場面があり、自ずと客層も提示しているのが料理店の名という固有名詞である。

料理屋の固有名詞による間接的な風景描写は、固有名詞が一時的に一般名詞化して機能する記号の用い方の1つの例として数え上げることが出来る。

「冷笑」に描かれる食通の理論

谷崎潤一郎に比べ、永井荷風の小説には、食べ物の味を示す表現が極端に少ない。「冷笑」(明治42年12月13日～43年2月28日、『東京朝日新聞』)の主な登場人物の1人である狂言作者の中谷丁蔵の食の独自の理論が述べられている。

「妙ですね、同じ食物でも場所が悪いと食ふ気になれない。物をうまく食ふには料理よりか、周囲の道具立の方が肝腎なもんです。夜更けに芸者家町などを通る時、鍋焼餛飩と寒さうによぶ一声、それを聞くと其れほど腹が減つて居なくても何となく一杯、あの薄暗い露地の入り口で赤い行燈のかげに野良犬と一緒にしやがんで見たくなるものだ」

この「食と背景の一致」こそが味の主要な決定要素とする考え方が、荷風の小説の味に対する表現が少ない要因かもしれない。

また、小説に取り上げられる有名料理店は一流料理店とは限らない。たとえ、二流三流であっても、有名店であれば人は集まり番付や案内書にも掲載される。その名は、料理屋の階級とは別に、分布図を形成する。またこれが記号性の条件でもある。

「朱雀日記」における東京と京都

谷崎潤一郎の「朱雀日記」（明治45年4月27日～5月28日、『東京日日新聞』『大阪毎日新聞』）は、東京の人間である登場人物が、初めて西京、すなわち京都を訪れた際の日記という名の紀行文である。豆腐を西京第一の名物として東京と比較している。「東京の絹漉程の柔かみ」がないとか、「東京人も喰つて置くべきである」などという、東京の人間からの一方的な視線である。この作品において出された京の味についての結論は以下の通りである。

京都の食物は、淡白で水ツぼくて、東京人の口には合ひさうもない。第一に醤油の味が余程違つて居る。人に依つてそれぞれの嗜好があるとしても、鰻、すし、そば、などは遥かに東京より劣つて居る。一般に海の魚は種類が乏しくて、而も品質がわるいやうである。（本書 p.198）

しかし、同じ作者の後年の作品である「細雪」（上巻昭和18年1月および3月、『中央公論』、中巻昭和22年2月、中央公論社、下巻昭和22年3月～23年10月、『婦人公論』）に描かれている京の料理の世界が、ここからは想像もつかないほど違うものである。

東京と記号作用

谷崎潤一郎の「朱雀日記」の視線に明らかのように、小説などの文学作品において、あるいは出版された書物において、味の表現もまた、東京中心の視線にさらされることが多かつ

た。これは小説というジャンルが、日本中の不特定多数の読者を均等に相手にし、東京という土地が、その標準的な場所として認知される必要があったという土地のもつ特殊な意味合いを抜きにして説明のつかない現象であろう。小説の読者は、東京が政治および経済について中心化していくのに伴ない、あらゆる側面において、東京を基準にして捉えるようになっていった。このように一般化により、味の差異という非常に文化的な細部も犠牲となった。記号化とは、つまりそのような作用であることが改めて明らかになった。

料理学校の歴史とその周囲 (p.202~p.213)

料理学校の嚆矢

料理学校の背景に関して論じていく。

加藤秀俊『明治・大正・昭和食生活世相史』（昭和 52 年 1 月、柴田書店）の明治 15 年の項に、「この年 料理学校オープン」という見出しで次のような記事が見える。

それまで、料理を学ぶといえ、専門家をめざすものに限られていたが、ここに家庭の子女むけの料理教場が開かれた。場所は、東京日本橋、創始者は赤堀峯吉という。赤堀は、永年の修行が重要とされていた料亭料理を理論的に解明することによって、家庭にも広めようとした。（本書 p.202）

家庭の素人料理人が学ぶというところにこそ、料理学校の出現要因が関わっている。料理学校の設置目的は調理技術の講習と栄養学の実地学習の場の提供である。明治の近代化によって家庭の役割を再構成し、そこに存在する、妻をはじめとする女性たちの立場を再認識し、その女性たちが関わる家庭での大きな仕事の 1 つとして、料理を、古くて新しい技術の習得の対象として再提示した。さらに、西洋料理を覚えるためにも役立った。

また、従来の家庭料理にしても、各家庭におけるレパートリーの限界は、嗜好の限定に限られず、栄養上の偏りをも生じさせた。医学の一分野としての栄養学の教育もまた、時代はやや後れるが、着実に進められた。計量カップやスプーンが昭和 23 年に発明され、同じ味をいつでも誰でも作り出せるようになった。戦後の復興と共に各地に料理学校が作られ、服部栄養専門学校のように調理技術と料理の栄養学的側面が総合されていった。

教科書としての料理書

教科書としての刊行物によって目指されたものは、1 つ 1 つの料理の習得と云うより、料

理の体系的な学習であった。そして書かれることにより、1回きりの味をもつはずの料理が、幻想であれ、同じ味がそこに一旦、固着された。レシピという発想の誕生である。しかし、素材や火加減など全ての条件が同じにならないため、同じ料理は不可能である。この相違点だけを指摘すれば、料理は方法論を失ってしまうため、概ね同じ味が出来るという幻想のもと、雑誌や書物を通じて伝播していった。これは近代の複製文化の典型的な事例の1つであり、この疑似同一性の前提は現代にも受け継がれている。この性格が書物による伝播を可能としている。

文字が何かを伝えることができるのは、それが指すものが大体のところは同質である、という前提が出来た場合に限られる。これこそが記号学の基本中の基本である。

家庭における料理の再発見

近代以前と以降では、家庭料理の立ち位置が異なる。その要因はもう一度同じ味を味わえるという伝達可能性の再発見と近代化の家庭料理における味の意識の変化である。食における近代化によって、以前は栄養摂取の延長線上にあった家庭料理が、料理屋の料理のように味や彩などを殊更に楽しむ行為へ転換し、家庭料理と料理屋の料理の差異を小さくしようと目指すことになった。

このように再定義された料理は小説なる芸術の出自と似通う性格を見てとることも可能である。例えば、栄養価のあるものを味や彩と関係なく食することが食事であるならば、小説においても内容のみが重視されてしまう。しかし、味や彩に拘るという作品としての料理への対峙は、小説においても、内容だけでなく、どのような仕掛けをもって提示するかの工夫もみて作品を楽しむという対峙との類比関係が見られる。

あとがき (p.265～p.268)

ワインの味の表現で「木いちごのような」「ミントのような」香り、「インクのような」「金属のような」味、「エレガントな」「しなやかな」印象などの表現がある。これらは味をなぞるというより、漠然としたワインの味に明確な輪郭を与えている。このように言葉と味との譬喩上の双方向的な関連がある。味そのものが先験的に存在するというより、言葉によってそこで生み出されている。この仕組みこそ、文学という文字芸術の文学性の秘密を我々に見せてくれるものではないだろうか。このからくりを、一度でいいから解き明かしたかった。

感想・考察

本書を通して様々な小説上の食物の表現を知ることが出来た。特に、「茶粥の記」における夫の鈴木の記事による味の表現、清子が亡き夫の記事を読んだ時の表現を書いて、味をより複雑かつ読者が登場人物の追体験をしてしまうような仕組みで表現したことは、想像力を存分に発揮し読み取る読書ならではの仕掛けで面白いと感じた。料理の味を味覚ではなく、視覚だけで味わえるように言葉という記号に変換する際、前提として、用いられる記号は一般化されたものでなければならない。こうした言語化の作業は、ソムリエにも通じる点がある。以前読んだ、田崎真也氏の『言葉にして伝える技術—ソムリエの表現力』（祥伝社出版,2010）において、一般のワインファンと田崎氏がテイスティングをした際の脳波を計測するという番組の企画に関しての一節があった。一般人は「音楽や図形など言語以外の認識を行うと考えられている」（『大辞林』）右脳が活動しているのに対して、田崎氏は右脳はほとんど働いておらず、「言語・文字などの情報の処理を行っている」（『大辞林』）左脳の方が活発的に働いていた。このことから、食通小説の筆者もまた左脳の処理が活発なのではないか、また、読者も読書を続けている内に左脳が鍛えられるのではないかと思った。

食通小説の表現を見ながら感じたことは、現代と比較し、オノマトペの表現が少ないことである。最近の美味しさの表現ではオノマトペが沢山見られているが、食通小説に登場した小説の表現にはオノマトペはあまり見られなかった。ということは、現代における食の言葉による表現はオノマトペなどを加え、近代以前よりもより抽象的で感覚的になってきているのではないだろうか。勿論、オノマトペを使った方が感覚を想起しやすく、人によってはイメージし易いという意見もあるだろう。しかし、オノマトペを見た時に感じる感覚はある程度人によって差異のあるものなので、もし仮に小説にオノマトペが多用されていた場合、筆者の意図していた表現とは別の意味合いでとらえられるのかもしれないと感じた。細かい議論かもしれないが、そういった点に着目して小説における食の表現を考えていくのも面白いのではないだろうか。

参考文献

『言葉にして伝える技術—ソムリエの表現力』 田崎真也 祥伝社出版 （2010）