



特 220

580

庫文樂大版堂玉紅
★ ★

25 SEN

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 30 1 2 3 4 5
m

始



特 220
580



食通耳學問

湯朝竹山人著



端書

食通なら舌學問でなければならぬのに、この冊子は耳學問といふ 聞書きだからです。

食通の理想は、對酌でせう。多くて五人まで、五人以上の會食では氣分も風味も失はれます。日本料理の風味は、三絃の間調子、墨繪の一筆畫と共通の冷暖自知の所にあるやうに思へます。それを知ること容易でないので、ツイ耳學問で我慢せねばなりません。

東京で私等の呑みあるいたのは明治の時代で、大正このかた昭和の今日では東京の料理屋も飲み場所も一向に知りません。震災後、上方へ三度ばかり放浪吟遊を試み、そのたびに呑みにつれられました。東京へ歸り、挨拶のつもりで雑誌へ書いた原稿が、この一冊となりました。

このごろ、紅玉堂主人から、食通百枚の執筆を求められたのですけれど、近ごろの不景気では食通材料などあらうはずがありません。机邊を探して舊稿五篇を提供いたしました。すると、それが恰も百枚程度の分量だったので、役に立つたのです。

上方食通も、第一次と第二次との兩度の見聞で、第三度目の時の分が、まだ書けてないのです。舊稿を書き改めることになると、時の記録としての命を失ひますから、全部元の儘です。誤記誤聞と疎漏のところは他日訂正いたしませう。

それにしても、世の中がモット景氣好くなつて、ドン／＼食通記事を書かせてくれるようにならなければ困ります。私も老齒がおとろへて、なんでもたべるといふ元氣がなくなりました。トいうていつまでも不景気では、老舌が辛抱いたしません。

昭和五年五月

竹山人

杯洗の水

(一) 食通は贅澤の要求

その頃は随分と酒も呑み廻つたので、東京の食通の一人を氣取つて『文藝俱樂部』だの『新小説』だの、さういつた雑誌から食通記事の註文を受けて詰らぬ雜文を書いたこともあつた。恰も日露戦役後から明治の終期であつたから、今から二十年前のことであつた。それ等の記事を、拙著『趣味の東京』へ集録しておいたので、この小冊が一時は一部の青年間に食通案内となつてゐたといふことだ。思へば赤面至極だ。

世は大正と移り、私の體は往年の元氣を失つた。殊に、彼の大震災以來、私は昔の馴染の家の暖簾を瀆くることもせず、新店は更に知らず。爾來、東京の美味珍味とは没交渉で、時折に過去の經驗を回顧するに過ぎぬ。人間も過去を追想して僅に慰むといふのでは最早お仕舞で、今、この元氣潑刺たる『食道樂』へ顔を出

す資格はない。

加之、過去の経験とていふに足らず。貧乏書生の食通談など、それがなんのオ
ーソリチーぞや。思へば噴飯の沙汰だ。世間いつの世にも、食通アマチュアの
跋扈は絶えぬけれど、彼等の實驗の皮相と造詣の淺薄とが、いたづらに嗤笑を招
ぐに過ぎない。食通は藝術であり、同時に貴族趣味である。風流を味解するの舌
の教育ある人でなければ、また更に、金錢を不自由なく使ひ得る人でなければ、
本統の食通たる資格はないはずだ。

今の多くの食通家は、屋號を買ひに行き、暖簾を飲みに行き、座敷を食つて満
服してゐるらしい。何所の何を食つたがうまかつた。何所の何は評判ほどでなか
つた。この二句の文字以外に觀賞も批判も知りはせぬ。誤解してはならぬ。座敷
も庭も床の掛物も器具も、皆これ食味と共通する趣味ではあるけれど、いたづら
に世評のみに雷同したがる食通は、往往本末顛倒の弊に陥り易いといふのだ。

食通即贅澤で、贅澤要求の趣味から胚胎したる食通である。それが必ずしも物
質的のみではなく、時間的にも教養的にも、贅澤の餘りから得られる貴族趣味で
あるから、平民の私の如きは食通宗の門に入ること能はぬ。少くとも料理人を抱
へて日日の食膳の美味に彼の手腕を發揮せしめるの雅量と世界の珍味を供へしめ
るだけの資力とを有しなければならぬ。少くとも春の魚島には汽車を貸切り家族
を連れて、瀬戸の鯛を賞美に行くことを忘れぬほどの人でなくてはならぬ。少く
とも茶道の心得あり、懷石の風味を味解するの舌を有するほどの人でなければな
らぬ。

斯く思案し來たる時、私等の眼に觸れる食通雜記は、現實の權威ある食通家と
甚だしい距離のあることを發見する。明治、大正、昭和の食通文獻として後代に
傳はる記録は、如上貴族茶人及びその一黨の間から作られるの外はない。私等の
皮相淺薄なる經驗見聞は、杯洗の水と同様、抛棄する外に仕方がない。

(二) 夏には夏の味

私は震災以來、通じ薬と下痢止薬とを手離したことはなかつた。人は皆これを酒の祟だといつてゐた。早寝早起と潔癖、日常生活の几帳面な私が、年中この二種の反対作用薬を用意してゐなければならぬのを、飲酒に原因すると見られてゐたのは誤診か正診かそれは疑問だが、とにかく後には薬劑が兩方とも利かぬことになり、絶食絶飲で漸く妥協してゐたこともあつた。

震災翌年、第一次吟遊で、或は上方へ或は東北から北海道へ、恰も滿一年間旅行中、朝から呑むほどの日も續いたけれど、用意の薬は殆んど用ゐずに済んだ。所が、東京へ戻るとまた薬の必要が始まつた。それが餘りに繁げくゝなので、さりとて酒を止めることはならず、また止めようとの意志は寸毫も起らず、その結果また思ひついて昨年十二月初めから第二次の吟遊を關西方面に試み。吟遊道中五

個月間、小酔大酔、連日連夜、呑まぬ日とはなかつたけれど、一日として健康をおもんばかつた日はなく、好日また好日の連続であつた。實は不審に思つたほどだ。

更に、歸京後の健康が珍しいほどで、常備薬も不用であり、腹の調子のよいのを不思議に思つてゐる。この夏は、麥飯と味噌汁と澤庵と梅干とで通し、上方のうまい酒で慣されて來た舌が、東京の夏の酒を歓迎せぬので晚餐には多くウヰスキーで通して來た。九月に入つて漸く酒に復した。

私は洋食は餘り好まぬ。西洋料理、支那料理では酒が呑めぬので好まぬ。洋食の後で洋菓子、アイスクリーム、コーヒーなど出されると、つい胸が一パイになるやうで、極端にいへば見るのも好まぬ。どんなに暑い夏でも私は氷を口へ入れたことがない。氷の甘ツたるいアイスクリームを好まぬのは當然だ。暑い日中、汗が流れてゐても熱い番茶を好む。机の傍の火鉢には火が埋めてある。來客が驚

くこともある。私は寒には弱いけれど、夏には強い。冬ほどには呑めぬけれど、夏の八百屋物にはまた夏の恵みを思はせる。空豆から枝豆までの九十日、打水の縁臺で胡坐の對酌、夏には夏のありがた味がある。

(三) ミサゴの鮪の由来

東京の鮪屋の暖簾に「美佐古すし」などいふのがあつて、その美佐古といふのが屋號商號のやうに思はれてゐる。けれどこれは「ミサゴの鮪」から由来するのだ。たしか「和漢三才圖會」の山禽類「鷺」の記事で知つたことであつた。今は手元に書物を持たぬので紹介が出来ぬ。このミサゴは諸方に棲息する鳥と見える。北は樺太あたりにも居るやうだが、私は四國の老人から聞いたことがある。ミサゴは海から魚を捕つて食ひ飽きると、人間の氣附かぬやうな山の岩の間に捕つた魚を潛めて置くらしい。圖會には書いてなかつたが、その魚に小便を垂れ

上へ／＼と魚を捕つて來ては重ね貯へて置くものと見える。海の潮氣とミサゴの小便とが、この魚に不思議な味を附ける。その魚で作る鮪が格別なる美味なのでミサゴの鮪の名が生じたといふ。容易に人間の近けぬ所を選んで潛めておくのだが、その全部を奪つては再び其所へは來ぬことになるので、積み重ねてゐるの下から／＼と取つて、幾つか残してさへおけば、後から／＼とそこへ持つて來るさうな。

私は鷺の鮪は未だ試さず。現在何地にこの鮪が作られをるやを知らず。東京に古くから美佐古鮪の名を傳へてゐるのは、實にこの鳥の捕へたる魚の鮪の美味から出づるものと知り、實味は知らねど由来だけは知つてゐる。由来だけではお腹の蟲が承知せぬ。

(四) 風流珍なる海棠花

瀬戸内海、就中、播南家鳥あじま附近の魚のうまさ海内第一だ。その家鳥群島の海からまた珍しい酒の肴も得られる。私の子供の頃の記憶の一つに海棠花かいだうくわがある。章魚を捕る蛸壺から発見するのだが、細い長い藻のやうなものがついて來ることがある。それは章魚の子だ。細い莖に小さい粒がいくつもついてゐる。これを海棠花といふ。蛸には似合はぬ風流な名だ。

海棠花は常に採れるものではなく、稀に発見しても漁士達が珍重品たることを知るものではないかも知れぬ。若しこれを手に入れたら膳に上すまで瓶の中へ海水と共に入れておく。僅に一本若くは三本の細長い糸に過ぎぬ。無論飯の雑菜あやさいではない。茶の友を招き、懷石の一會を催すべきだ。風流織部型かぶつべがたの吸もの椀、海棠花の二片又三片を入れて湯を差す。食通の珍とするものだ。

その内に、復興債券でも當つたら、三たび上方吟遊。祇園町あたりで、京阪の老妓連を招集し、海棠花と若竹わかたけとで、小唄でも唱ひながら呑むつもり。あア待ち

遠し。

(五) 指で撮める佳肴

私は指で撮とんでたべられるものを好み、指で撮んでたべることが好きだ。昔の祖先は皆つまんで食つたのだが、箸といふ道具を驅使するに至つて、食味の元始趣味を失ふことになつた。更に箸を棄て、ナイフ・ホークといふが如き兇器に類する機械を用ゐるモボ・モガの食味の變化に至つては、實に驚くべき推移を考察せしめられる。私の如き腹のはらぬもの、腹に持たぬもの、呑みつつ食ひつつ尙かつ腹の空くものを欲する者には、ナイフもホークも用はない。

このごろ、大阪の三浦おいろさんの消息の端に、京都下河原の梅尾うめのおといふ家の「梅の尾煮」といふの知らされた。嘗ては木戸孝允なども賞味されたものであつたといふ。今はその家も他へ轉じ、僅にそれを眞似するものはあるといふ。ま

た平民主義の安直向きとして北野で古い俵屋、この家の餛飩の太いのが特色といふ。東京深川浄心寺に一本餛飩といふのが嘗ては知られた家であつたといふ。また同じく北野神社の尾張屋だの東寺の鳥羽屋の名も知らせてくれた。これ等の名前も、この次の上方吟遊まで記憶しておきたい。

京の着倒れ、大阪の食倒れとは上方で毎度耳にした。京には京の特色あり、大阪には大阪の特色あり、その特色を味はへばよい。豆腐、水菜、かういつたものは京都の持つ美味であらう。『諸國名産大根料理秘傳抄』(天明五年)だの『豆腐百珍』(天明二年)『同續篇』(天明三年)かういつた文献が京都、大阪の食通の手で遺されてゐるといふ。ついで今一つ。これも天明元年に出た二鐘亭半山の「見た京物語」に、

京は砂糖漬のやうなる所なり、一體雅有て味に比せば甘し、然れども、かみしめてむまみなし、からびたる様にて潤澤なることなし、きれいなれど、どこや

ら淋し。

と書いてゐる。京と砂糖漬とは、この上もない恰好のコントラストだ。京の町も家も、女も、料理も、上品で綺麗だが、さてどこやら淋しい。百四十八年前の批評が、今日の京にも適評と思へるほど、京は砂糖漬だ。

話が京都へ飛んだ。さて指で撮んで口へ運ぶ小肴は料理とはいへぬけれど、珍味はそこに現はれても来る。私等も古の食通の研究を見る毎に、せめて一冊の文献として傳へ得る食通を知りたいと思ふこともあるけれど、時節がそれをゆるしてくれぬのを遺憾とする。餘生を撮み物で満足してゐるの外はないやうだ。

(六) 洒落本の江戸自慢

昔から今に至るまで、江戸と浪華との比較対照が盡きぬらしい。江戸自慢と浪華また京自慢とが或は小唄に遣り、落語に傳はり、或は學者の記録にも傳へられ

る。最近、明治以來上方と東京との文藝が比較研究された題目だけでも少くはないであらう。世界は年一年距離を縮めて打て一丸とされつつある。江戸と上方との對照研究など、現代新人にはもはや時代遅れで刺戟を失つてゐるかも知れぬ。然るに本「食道樂」誌上に、東京對大阪の論争の片鱗の閃くのも、過去の遺傳的感情に過ぎぬであらう。下手な比較をして恥をうけるを好まぬ。江戸自慢の一例を示し、本稿の終を告げたい。

天明四年に發行した洒落本に『狂訓彙軌本紀』といふ小冊子がある。雲筑島田金谷纂輯、口唐出鳳臺校訂だ。短章ではあるけれど、江戸自慢の氣焰萬丈だ。文中に、

傍ら浪華の客あり、むつとして曰く、汝出る儘の東都自慢を上る。我れ問ふことあり、當世流行するものは何々ぞ。
かういつた問に對して自慢の答を述べ、

客是れを聞いて手を打て曰く、恐るべきは東都の盛なること他邦の及ぶ所に非ず、長袖能舞、多錢能商の大都、浪華の肩をならべんとは蟲のよきの甚しきなり、願くば先生、後に青樓の曲を辯じたまへ、余故郷に歸て早く僕に傳へ、再び東都に來つて扇屋の天井を見ざるの一助とせんと、混空の求に應じ、烟草四五ふくを食つて、又味噌を擧て曰く。

だ。芝居、役者のこと。繪草紙、洒落本、狂歌、俳諧、浮世繪の人人。料理家、遊廓、音曲等。キビく寸鐵的名文だ。史記本紀の名に擬して彙軌本紀とは人を喰つてゐる。

四方山人事、大田南畝はその序文に、

彼松江之鱸不如日本橋之初鱈、彼新豐之酒焉及隅田川之諸白乎、夫不窮河源者未睹崑崙、不飲水道水者惡稱所謂大通者乎。

と自慢し、平原屋事、平秩東作はその跋文に、

孟晋須といふ華人の詞に曰く、居は氣を移し春晝は情を寫すと、凡そ大なるもの天下に三つ、西京に堂塔伽藍あり、浪花に交易運遭あり、智恵と膽氣とに至つては、東都を除てまた何國にあらんや。
と自慢してゐる。

讀者よ、狂訓洒落本の氣焰だ。天明粹人の醉語だ、深くとがむ勿れ。

(昭和三年九月記『食道樂』十一月號所載)

食通耳學問

十年も前のことであつたと思ふ。東京の市中を「パン／＼／＼」などと殺風景な賣聲を聞いたことがあつた。それと前後して「パンヂュ」などこれまた不風流なものが賣り出されたといふことを聞いた。パンヂュとは麵麩と饅頭との合の子だといふことであつた。いかにも現代に生れさうな代物だ。大阪の町を歩いて飲食店の看板の中に「他人井」といふのを見て、私は一寸立どまつて考へさせられた。すぐその傍に「親子井」といふのが並記してあるので、他人井といふのは、或は牛肉と玉子か或は豚肉と玉子であらうと察し、往來で微苦笑の禁じ得ざるものがあつた。思ふにパンヂュといひ、他人井といひ、その名から殺風景だが、これがいはゆる現代式なのでもあらうか。

こんな殺風景なもの流行する時代にも、私等は時折に風流食通談を耳にし、そのままに聞き流しに過ぎすが借いやうな氣もすることがある。これを書留ておけばまた後日の話の種にならうかも知れぬ。

所變れば品變る。土地土地での變つた風趣に興味を覺える。ここには東京と名古屋と京都と大阪との四都會の食通談について各一種宛を書留めて見る。

(一) 東京の大橋作り

東京では鮪のサシミを采目さいのめに作る料理法がある。これをブツギリともいつて、料理屋でも行ひ、また家庭でも出入の魚屋へ注文することもある。鮪にとろろを懸けた山かけ、葱と鮪の煮込の葱鮪などの場合に、鮪を采目のブツギリに作りもする。

このブツギリの歡迎されることになつたのは、いつころからであらうか、さう古いことではあるまいと思ふけれど、ブツギリの流行前、鮪の厚味の作身で、一時江戸市中に評判を博した「大橋作り」おほはしづくりについて書いて見よう。

江戸淺草見附内に大橋おほはしといふ小料理屋があつた。幕末から明治初期の間に盛つ

た店で、縄暖簾式の平民小料理だつた。この大橋の鮪は普通の薄い作り味と異り大層肉の厚い大ぶり作りなので江戸食通の間に歡迎され、遂に「大橋作り」の名まで産れ、今日でも東京の料理屋、魚屋及び食通の間に、その「ダイケウツクリ」の名がまだ流用されてゐるのは、餘ほどの評判と流行との結果であらうと思はれる。

江戸の料理も元は京都の料理法から教習を受けたものであらうけれど、いろいろ變つた法式が生れて江戸一流の料理法が發達し、文化文政あたりは江戸食通の最も向上發展した時代であつた。料理に限らず、菓子なども當時は贅澤な進歩を見せた。しかしてやがて彼の「八百善料理通」の如きが世に出づるに至つたのもまさしく當時食通の消息を語る一文獻と見るべきであらう。

大橋作りとは別に、前に記したサシミのブツギリなどは上品な料理法にあるものではなく、いはゆる縄暖簾式である。けれど江戸の料理法には狭斜趣味が加味

されてをるものもあることを知っておきたい。なほ狹斜趣味には俠客といつたやうな、一種の伊達好みの連中の嗜好が影響してゐることを思はせる。ブツギリの「角作り」の如き、實にこの俠客伊達趣味の一代表である。俠客は賭博を業とする、賭博の連中が采目刺身を「縁起作り」などと稱し、それが江戸の花柳界へ歡ばれたといふのはいかにもありさうなことだ。料理法の上からいへば上品な法式ではなく、一種の氣分から産れた作法が一般的に應用されることになつたのであらう。大阪あたりで鯛の角作りがあるのも、同様の趣味であらう。作身は厚味がよいといふ人もあり、細く薄いがよいといふ人もあるけれど、それは材料に存することで一様にはいふべきでなからう。

序に、尾崎紅葉山人に傳はる逸話の一つだが、「葱鮪」といふに對して、鮪の薯かけを「トロマ」(トロロとマダロといふ意)といふ名をつけたので一時は亡き山人の交友間に「トロマ」の名が流行したこともあつたけれど、交友間以外世間に

まで流行せず仕舞ひで忘れられたといふ。

(二) 名古屋の猫またげ

名古屋熱田の蒲鉾屋で賣つてゐる蒲鉾に「猫跨げ」といふのがあつたといふ。安齋鮪屋の加薬に用ひるもので、普通の蒲鉾の大きさの一枚が二錢五厘といふ代物。形こそ蒲鉾に似てゐるけれど、原料は一切魚類を用ひず、精進物で作られたものであつて、精進料理の場合に用ひられるもの。魚好きの猫さへ、これを跨げて通るといふ所からこの名が生れたといふ。

私は昨年關西吟遊の道中、名古屋に滞在中、この猫またげを見たいと思つて二三の人に尋ねて見たけれど名古屋でも今の若い人は知らぬらしい。猫またげといふのは下等な蒲鉾のことだといひ、精進蒲鉾の名であることを知らぬらしい。今はもう無くなつてゐるのかも知れぬ。私の思ふに名古屋は佛法の盛んな土地柄

ゆゑ、佛事を行ふやうな場合には猫またけを用ひたこともあつたらうかと思つたりした。

猫またげの名は、名古屋の方言であらう。物好きな私もこんなものをわざ／＼試食の志があつたわけではないけれど、皮肉なるその名が面白く思はれ、一筆書き留めて見た。

(三) 京都の軒しのぶ

京都の人は古來儉約で知られる。美食飽満といふやうな下等な不行儀は上品な京の人は好まぬといふ。

ここに紹介する「軒忍」といふのは冬季大根漬けの場合、残りの大根の葉を家の裏口の軒端に干しならべて吊しておく、自然に干からびる、それを小雑魚こじやこの煮出か又は精進煮とする。一種の甘味があつて茶漬の菜などには頗る妙だとい

ふ。京の茶漬は「ブブツケ」といつて朝の粥とともに古來京の家庭には傳統する儉約の美風と衛生の目的との實行されてゐるところ、軒しのぶの雜菜のあるゆゑんであらう。

「軒忍のきしのぶにややとと焚たいて」といふ京の言葉は説明を聞かねば分りかねる。「ややとと」とは小さい魚をいつたもので、子供を「ややさん」といひ、魚を「とと」といふ。干菜ほしなを小ざかなで煮た菜を京では「軒しのぶにややととたく」といふ。何んといふ上品な言葉であらう。上品好みの京では茄子の味噌汁を「櫻汁あくらじゆ」などいふさうな、それは茄子の輪切りが櫻の花に似てゐるからだといふ。今度の吟遊で初めて聞いたのである。「軒忍にややととたいて、ぶぶ漬けたべる」この一句、京の生活の一切を説明し、京都の人の生活に對する理想の神髓を道破するものといつてよからう。

京の商家で大勢の使用人を雇つてゐる家では經濟上の都合とやらで、五日目に

一度ぐらゐの割でこの軒忍をたべさせられるといふので、私も一度試食して見た
く、今度の吟遊中、繩手の馴染の旅館のお神に註文に及んだ。するとお神のいふ
のに、それは昔のことで、今時軒忍など食する家はありません。そんなものたべさ
せてゐたら、今時奉公人がゐやはらしまへんといつてゐた。

嘗てのこと、某大臣とやらが柘屋旅館に投宿した折、特にこの軒忍を註文した
ので膳に上せたさうだが、大臣は江戸前氣取りで「ややとと」の代りに鱈の煮出
など用ひさせたさうだが、それでは軒しのぶの風味が出ないといふ。チャンボン
の合の子主義は食味の外道だ。チャンボンや合の子やが眞味眞風の破戒は、單に
食道の上のみではないかも知れぬ。

さて關東では茨城、埼玉縣下に大根の莖葉を乾した「乾葉ひば」といふのがあると
いふ。試みに「言海」を見ると「賤民の食とす」とある。

(四) 大阪の松の尾と登加久

京の著倒れ、大阪の食倒れ、江戸の建倒れ。これは江戸時代からいひならされ
た世評であつた。今日でも大體この評語が通用するかも知れぬ。蓋し江戸の建倒
れだけは廢語となつてよい。序に一筆添へておきたい。「京の著倒れ」といふのは
美服を纏ふこととのみ思つてゐたら事實は美服といふのみの意味では無く、毎月
身に纏ふ全部を取替へ著替へるといふことであると今度の吟遊中に知つた。身分
の上下を問はず、絹物を著る人も木綿物を著る者も、襦袢から衣服は勿論、帶、
羽織まで月毎に改める昔の風習が今日も變らぬといふ。料理屋の女中などは月に
二度著替へるなどいつてゐた。すると大阪の食ひ倒れといふのも、美食するとい
ふことばかりでなく、やたらに食ひ廻る大食家といふ意かも知れぬ。だが私の見
た所では京の人は男女ともに總體美服を用ゐてゐるのは事實である。

徳川時代も昭和の今日も、大阪の食道楽は止まらぬといはれる。俗謡選集の『浮れ草』文政だの「粹の懐」文久などを見ると「住吉参り」といふ小唄が収載されてをり、その文句に「戻りや松の尾でばいいちきめましようか」「戻りにやとかくでばいいりやうか」とある。この「松の尾」といひ「とかく」といひ、ともに浪華南地の料理屋であつたらしく思へる。

年代も板元も不明だが「都々逸評判記」といふ浪華料理屋と藝者との見立評判唄本に、

南地松の尾いとふりものなる名代の玉も、きづはへんくつえてかつて。

同 登加久いはでな玉とはんぜうなれど、何かぞはくいたします。

といふのがある。名代の玉といひ、はでな玉といふ、その玉といふのがよくわかりかねる。藝者か女將の名であらうけれど、唄のところが能くわかりかねる。

(昭和四年三月廿四日號『週刊朝日』掲載)

京都の食通

(一) 美味と珍味

食通が常に口にいたします美味と珍味が、多くの場合とり違へられ、また誤解されてをりはせぬかと思はれます。美味は舌にあり、物に無し。珍味は初物食悪食家によるこぶ所にして、眼にあり、舌に無し。蓋し別に野趣味の風味には美味と珍味とを兼有するものあり。かう私は判断してをります。健康と空腹には一切が美味です。若し夫れ美味は飯と共にする時に現はれ、珍味は酒に伴うて一層に珍味の味を知ることとはたしかに事實だと思ひます。

野趣味は多く都會では味ひかねます。美味は都會で、珍味野趣味は田舎でといふことを私は折折地方吟遊で知ります。數年前、私は夏の百日を北國吟遊で暮し至るところ粗酒と粗肴とで慣らされたほど、東北地方ではうまいものを知りませんでした。所が青森七戸の瑞龍禪寺で馳走になつた胡瓜味噌の風味は忘れかねま

す。水めし胡瓜みその野趣味は美味で而して珍味です。都會住人は美食を知つて珍味を知らず、都會食通の多くは野趣味を知らぬがちです。

北海の海産、長崎の海産、こんな遠方の海産物中に、酒の肴としての珍味があります。九州佐賀の蟹の鹽辛、川からとつた小蟹を臼で搗いて鹽辛としたるもの舌がびりつくやうな辛い内に、譬へる物もないほどの味をもつてをります。この蟹の鹽辛は古くから傳るものと見え、佐佐木信綱博士の萬葉研究の新刊にも記述してゐるさうですが私はまだその本は見ません。沼津の山葵蟹、箸の先で撮みとるほどの小蟹が、山葵をたべてをり、その蟹を味へばおのづから山葵の風味があるので食通のよるこぶところですけど、今日もとれるかどうかは知りません。美味の快喫も結構ですけど、美酒を嘗めながら、小皿にちよつびりの珍味から野趣味の横溢を舌端に覺ゆる風味には如かず。

さりながら「中庸」にも申してあります。「人、飲食せざるなし、能く味を知る

鮮し」で、美味といひ珍味といひ、食通哲學も實際は容易に究めかねます。古人の「惡衣惡食を恥づるものは、共に議るに足らず」といつたのは、形而上の精神主義を卓勵の餘りの警語で、私等のいはゆる惡食趣味とは無交渉でせう。いはんや、私等の如き風流惡食趣味をライフモットウとするものに於ては、天下國家を議ると共に、またこの趣味の上にも傾倒せんと欲するものです。

讀み人は知りませんが「ひもじさと戀の欲とをくらぶれば、はづかしながらひもじさが先」一吟、平凡なる千古の眞理の道破です。どんな戀愛至上主義者でも、この歌にはお辭儀せずにはをられますまい。新吉原食通間で一時評判の駐春亭で、文晁が酒樽の繪を書きました。するとその幅へ龜田鵬齋は醉筆を走らせました。曰く「假の世を假の世なりと仇にすな、假の世ばかり己が世なれば、今日も飲むべし、あすも飲むべし」この今日ものむべしあすものむべしの信仰は、日本民族傳統の樂天主義の一面でありまして、遠く『萬葉』の昔から、近く江戸幕

末の俗曲にも、その他、諸國諸地方の民謡にも披瀝されてをります。國家の目的は政治の理想に現はれ、政治の理想は萬民鼓腹に外ならず。今日も飲むべし、あすも亦のむべし。

それゆゑ、今度の吟遊五箇月中にも、私は名古屋、江州八幡、京都、大阪、神戸、岡山、更に北へ飛んで石川縣地方等、至るところで杯に親み、連日連夜、老舌を樂ませて來ました。圖らず杯友の慇懃にほだされて、茲に些か京都の食通を管巻く次第です。

(二) 茶味と禪味

京都の食通は、茶味と禪味とから渾成されたものかと認めました。少くともその特色が、そこから出發してゐることが知られます。未だ茶味を知らず禪味を解せずして京の食道樂を批判することはできません。私の如きは京の食通を語る資

格はありません。

單に食通のみならず、一樹一石に千年の歴史を傳へてをる古都の眞風は、私等には殆んどなんにもわかりかねます。タキシイを走らせて二三日で東京見物するやうな手輕な調子には参りません。頭の無い人と、女と寺とに用の無い人には、京ほど退屈なところはありますまい。いはんや、僅々六十餘日、南禪寺内禪房の一室に閉籠りたる私には、一層京を知る機會がありませんでした。朝は禪房で坐禪、夜は祇園町で小唄といふ理想は、僥倖にして折折實現いたしましたけれど、そんなこと位で京都の核心に接觸したとはいへますまい。

私の京にゐた間は、恰も寒い頃ゆゑ、柔い千枚漬、それから色の黒いすぐきの出る時分なので、それで粥を頂きますと二日酔も忘れることでした。豆腐の味噌汁、昆布の油揚、禪房で頂いた方丈の精進料理に今更ならず舌の教育をうけました。祇園の原了郭の紫蘇香煎の如きが、京都趣味の一面を傳へるものではないで

せうか。

(三) 三都名物歌

今、この原稿を書いてゐる内に、ふと三都名物の歌を思ひだしました。

江戸の名物

鮭鱈、比丘尼むらさき、生いわし、大名小路、ねぶか大根。

京都の名物

水みづ菜、女染物、みすや針、寺と豆腐に、黒木松茸。

大阪の名物

橋と船、傾城白人、茶屋揚屋、天王寺蕪に、石屋植木屋。

以上の歌は今から百八十年ほどの昔、寛保の頃のものだといふことです。市川柏筵が『老の樂』にこの京の名物の歌を自記してゐるので一層世上に広く知られ

たかと思はれます。今日の京の名物が依然としてこの歌の上に傳つてゐるでせう。黒木だけは昔とはちがつてゐるさうですが、水のよいことなど現在でも明に知られます。東京で用ゐてゐた手拭が、京の湯屋で白く綺麗になつたのには驚かれました。同じ水道の水でも、かうもちがふものかと思はせます。就中、南禪寺の山から縦横に流るる水の清浄さは勿體ないほどです。

天明年間、二鐘亭半山の「見た京物語」に「京都に多きもの、少きもの」を示してをります。

多きもの。寺、女、雪踏直し。

少きもの。侍、酒屋、けんどん、願人、生酔、鳶、烏、駈出し。

寺と女とは昔も今も京の代表名物です。

(四) 東京對大阪

乏しいながら私の経験では、美味は大阪を第一とし、珍味は京都の誇で、残念ながら東京には珍味も美味も無しといはねばなりません。

今日の東京の名物を強ていふなら、淺草海苔と房州産の秋光魚あきまです。江戸の食通が他國に誇り得るものは秋の秋光魚だけでせう。さんまは賤民の好んだもので海から拾ふて七輪で焼いて、醬油をぶツかけて、飯のさいです。秋光魚に料理無し。東京に料理の無い所以です。

江戸の文化は元祿と化政の二期を代表時期といたします。けれど純化されたる江戸の文化は、いふまでもなく文化文政であります。食通の舌の教育も、この時代に至つていはゆる江戸前を誇るの自信を抱いたのです。恰もその頃、全盛の料理屋といふのは、

山谷の八百善、葛飾の葛西太郎、秋葉の大黒屋、眞崎の甲子屋、深川の二軒茶屋、浮世小路の百川。

かういつた記録を遺してをります。而してこの内で現在に傳はつてゐるのが、八百善だけで、それも震災後は築地へ移轉し、往年の八百善の面目はないといふことです。大臣や富豪を得意客とするのを自慢としたといふ濱町の常磐家が明治六年の創業です、明治紳士の舌を標準とする料理です。江戸ッ兒にも東京子にも一番に口に適するのが、百二十餘年間盛つてゐるといふ、駒形の鱈屋位のものでせう。東京の代表美味は、公平なるところドチャウとサンマでせう。

江戸に生れ男に生れ初鯉。

鯉の句をならべて江戸自慢を誇る前に、先づ瀬戸の鯛たのを試して見る方が手ッ取早いでせう。

美味は大阪の自慢です。元祿時代、難波の名物として知られたものに、

鶴屋の饅頭、川口屋の蒸蕎麥、小濱屋の藥酒、天滿の大佛餅、日本橋の釣瓶鱈腕屋の蒲鉾、樗木筋せんぎの仕出し辨當、横堀の菓子等。

が、美食家に敬ばれたといふ記録を見たことがあります。曲亭馬琴が「大阪のよきもの、あしきもの」を評して、

よきもの三ツ。良賈、海魚、石塔。

あしきもの三ツ。飲水、鰻、料理。

といつてをります。せつかく美味の海魚を、料理で臺無しにした時代もあつたのでせうか。それとも馬琴の口には向かなかつたのでせうか。

私のいふ大阪の美味は、鰻、天ぷら、蕎麥などをいふではありません。瀬戸播磨灘の鮮魚が贅澤な料理で食通を満足せしめるところに大阪の美味が誇つてをります。南本町丹彌小寮の用ゐる材料とその板前の如きは大阪美味の一代表ではないのでせうか。大正改暦以後のことは知りませんが、東京では島村にせよ、中華にせよ、その自慢の椀は鵝でした。無論吸物の價値は材料が全部ではありませぬ。大阪の宗右衛門町の某料亭(名を忘る)では鵝の鋤焼で舌鼓をうつといふの

が大阪式美食の誇なのです。スツボン料理、川魚またこれに準ず。

北の新地の多幸平、御靈の天虎、平野町の福丸屋など、かういつた繩のれんの腰かけ式に大阪の食通が自慢するのは、東京新橋附近の江戸一流腰かけ黨と趣味を一にするものといつてよいでせう。

(五) 瓢亭ごわらぢや

茶味禪味の京都にして、はじめて會席の特色を味はうことができるのでせう。

この「會席」といふ文字は變な名です。東京の「待合」といふのが合點のゆかぬ名といはれます。料理の會席といふのも言葉の誤傳であらうと思はれます。元來會席は茶の懷石の轉化だと思ひます。懷石といへば腹加減の好い鹽梅といふに外ならず、更に茶の懷石は禪の藥石に胚胎いたします。禪宗では晚餐はいたしません、けれど翌朝までの腹加減を好き程に保たすために軽い晩飯を採ることになつ

てをり、それを藥石と申します。詰り石を温めて懐にすると腹の鹽梅が好くなると同じ調子から藥石の名が産れ、それが茶道で懷石といはれ、やがて一般料理に會席の名を稱へることになりました。けれど會席の眞道は京都だけで味はへる特色だと信じます。

その京都にさへ、茶趣味の會席といへば、南禪寺の瓢亭と七條のわらぢやとの二軒であらうと思ひます。上京と下京と場所は隔てをりますが内容は共通の茶趣味會席です。わらぢを看板に出してゐるのも、座敷の茶席式なものも共通してをります。いはゆる美味ではなくて珍味と野趣味との味へる點も共通してをります。

瓢亭は朝がよろしく、わらぢやは晩からがよろしい。瓢亭の朝の粥は今でも京の代表名物です。冬は鶉の粥です。南禪寺の清麗なる水を庭に湛へたるすが／＼しさはなんともいへません。京御召を著た美人の女中が薄茶を運んだり、酒の酌をいたします。大阪の客なら、この邊で下卑た話でも出さねば納まりますまいけ

れど、品を保つこの家の女中が無駄口を利いてくれぬので大阪人の口には好くいはれぬさうです。第一膳の料理が大阪式の美味満腹主義とは全然り、小量の珍種たる、いはゆる懷石風ですから腹の蟲も納まりかねるでせう。三月のまだ寒い時分に瓢亭では小指のやうな松茸、筍、茄子を出しました。これを謹詰といふやうでは舌が幼稚です。大阪の美食家達には向かぬはずでせう。寒中の筍も京には味へます。ある家の女中が「雪中の筍も京にありますよつて、廿四孝の内にははいりませんやろ」といつたのももつともなことです。

小座敷の小暗いわらぢやなら、行燈のつく頃からが結構です。瓢亭と似て而もこの家は地味です。女中も年増で美服をまとはず、表の暖簾には「朧美」といふが如き學者も知らぬやうな文字でおどかしてはをりますけれど、氣のおけぬくつろいで飲める家です。

支那の通人、阮堅之の曰く。「飲酒須談酒、小杯、細談、久坐」と、これ實

に飲酒趣味の要訣を道破するものです。談酒ですから相手と差し向ひです、小杯の交換ですから肴は珍味でなければなりません。細談とあるからは相手は女性ではなく、趣味風流を理解する知己の間柄であるのはいふまでもありません。久坐ですからおちついてゆつくり銚子を代へつつ、或は藝術を話し或は世相を語り、共鳴共感の間に美酒珍味を味はうのですから、人生の至樂といつてよいでせう。這箇の消息は僅に京の茶室風會席で知ることができませう。南禪寺の時雨、洛北の紅葉の時分、宇治浮舟園の青葉の頃など、一段と杯趣が湧くこととせう。因に瓢亭は東京に支店があり外神田のアーケードから今は赤坂山王臺邊に轉居の由、京でお雪さんから聞きました。

(六) 美濃庄と大市

丸太町の御所の前の美濃庄は鱈の専門、北野の鳳聲樓大市は鮫鍋で評判の家で

す。茶味會席主義の京にも、いはゆる美味標榜の特種屋がありもいたします。美濃庄は場所柄といひ家も上品、入口の丸堤灯も京風の趣があります。萬事が綺麗で高等ですから、ひとしくドチャウ屋とはいへども、東京の駒形ドチャウとは雲泥の相違です。大市は京でも俗な町で初ての人には路がわかりかねるほどです。その古びた時代で錆びた表の様子が、これでも有名な家かと思はせる古色ぶり、而もこれがわざと作つたのではなく、自然の古びなのです。元祿年間の創業で今日に傳はつては、隣り近所と調和せぬのも道理でせう。この家の奥座敷が新築されてをりますが、表の古風味は維持させたいものです。

さて美濃庄は汁も鍋も蒲焼も天ブラも一式鱈で、玉子巻にも鱈が加へてあつたかと思ひます。有名な家の一軒ではあり、研究のために全部並べさせて二本ばかり飲むのがやつとでした。珍味主義の私の口には向きませんでした。すべて食事のお腹を作る下戸客には適しませうが、杯黨には些か手持ぶさたの感無き能は

す。

大市はスツボン鍋の一元主義で、外には何もできません。その鍋がこの家の名物なのです。大ぶりの土鍋、スツボンのぶつぎり汁とでもいふべきで、これも珍味といふのでなく美味です。お替の二度目の鍋では、スツボン雑炊をこさへてくれました。寒い時分の腹ごしらへには随分と滋養になることとせう。けれどこの濃厚なる美味は、これまた酒黨の久坐には無論向きません。

二十餘年前、東京食通研究の砌、私は折折山谷の重箱へ通ひました。今こそ重箱の噂も消え、その家のどうなつたかも知りませんが、當時東京でスツボン料理といへば重箱を第一としたものでした。それほど重箱のスツボン料理も甘口でした。その女中から、近所の物持の老人が、月に何度か吉原へ行く時には必ずお見えになりますといふ話を聞いたことがありました。一夜の若返りには妙薬の驗もあらうと思はせるほど、大市の鍋もまた滋養的だと思はせました。

(七) 一休庵と平八茶屋

普茶料理は宇治黄蘗が元祖で本場ではあるけれど、一般素人向きの普茶擬ひで我慢しようとするには、東山高臺寺の一休庵が近くて便利でもあり手軽でもあり生臭ざらひの人には恰好の家です。野菜の精進趣味は私にはとにかく珍しく思へました。凡そ十品ほどで酒二本、飯二碗、それで會計二圓三十錢といふのは只のやうです。私は一品も残しませんでした。廣告を頼まれたのではないのですが、披露のちらしの文句を紹介いたしませう。

普茶樂や、岸打つ波は、西國第一番の札所、これは京都最初、唯一の普茶料理、迷へば千百の法もあり、悟れば、即ち酒一杯と本家本元が禪の妙味を掬んで、支那の唐ら揚げや、天笠の筍羹と、古六つかしい名の料理鹽梅、山海の大菜小菜を趣向して、粹いも甘いも漕き交せて、一華五葉の珍味佳汁は、本來食ふの

第一義と、大方諸士の御舌鼓を希はん爲め、西國ならぬ東山の御巡禮、御散歩ながらの御立寄り、永當くの御最眉を偏に奉希願上候。一休庵主

この記事を見て、一休庵へ行かれる方は、私が宣傳してゐるとお傳へ下さい。

山端の平八茶屋は、京へ見物の上は是非一度は行つて見たいところだと思ひます。六十餘日の京都滞在中、餘り見物の外出はいたしませんでしたが、宇治の黄蘗山の支那趣味と浮舟園の陶酔情緒とは忘れようにも忘れかねる私には未練のある所ですけれども、洛北魚山の閑雅の風色もまた忘れかねてをります。そこには律呂茶屋の名はあつて家は見つかりませんでした。四季の茶屋といふのが徳女茶屋のことで、高濱虚子さんが洛北へ時雨をたづねた時には、三千院の近くの旅宿でその記事を執筆されたといふことを、徳女は申してをりました。

その大原三千院の歸途、私は八瀬の電車を山ばなで降り、たんぼみちを通つて平八茶屋の「麥飯とろろ」の額の出た一室へ腰を下しました。小なれど高野川の

清流に臨み、川向ふの田舎の景、私はその鄙びた野趣にくつろぎました。のんびりとした気分なのです。

平八の食味は、川のものゝ畝のものです。就中私の口に合つたのはゴリと蓴菜の味噌汁でした。ゴリは色の黒い小さい川魚です。大阪のうまいもの屋では、私は能くオコゼの赤出しを好んだことでした。實際、大阪の赤出し、京都の若竹は上方代表の惣菜といつてよいかも知れません。さて平八のちらしも寫出して見ませう。

麥飯とろろ起因

〽五日は赤山御命日、藝妓女郎に太鼓持花車連れて、歸りは平八大浮れ、チントロトロくゝとろろ汁、お笹をかたけて千鳥足。

誰知らぬ者なきこの俗謡、これぞ、平八茶屋の麥とろろ汁を稱へたるものにてその由來をたづねれば、今を去る千年の昔、比叡山の第二祖慈覺大師退籠巡錫

の砌、當茶屋に憩ひ給ひし時、初代平八、麥飯にとろろ汁を添へて奉りしに殊の外御意に叶ひ、いたく賞味せられけり、その後一山の衆徒雲母坂を降りて都に出づる毎に必ず立寄りて物せしかば、いつとはなし麥飯とろろ汁の噂普く洛中洛外に擴りて、畏くも高貴より御用命を蒙る事屢々に及び、世にいたく珍重せられけり、爾來數代を経て第十七代平八茶道を好み、自家名物のとろろを用ゐて饅頭を作り茶菓として來客に供しけるにこれ亦好評嘖々として江湖の愛用を蒙りたり、然るに家業の進展を伴ひ、頗る繁忙を加へしかば、茶菓製作は一時中止のやむなきに至りて漸く世に忘れられむとせしに、近來顧客各位よりとろろ饅頭復興の御用命をしきりに蒙りたれば、當地の茶舗双鳩堂に家傳の製造法を授け、各位の御期待に添ひてひろく賣出さしめたる次第、請ふ幸に御賞味あらんことを。

平八茶屋主人敬白

(八) 小田卷屋と尾張屋

京の食通を知らうというやうなつもりはなく、折折に南禪寺から町へ食事に行かねばならぬので、その毎度に變つた家へ行くことにしましたが、京のその道に不案内でもあり、京都料理屋案内といふが如きものは私に書けやうはずはありません。どうかそのつもりで見られる人は見て下さい。

晩の電燈のつく頃、旅の私等の足の向く方角は先づ京極でした。それには寄席好きといふことも原因してをりました。京極へ行つても支那料理、洋食、その他肉屋、さういつた所を餘り好まぬのと、齒がわるいので私は晩飯には「まむし」を食べることにした。京極のまむし屋は殆んど全部一巡したのですが、とても大阪のまむしには及びません。京極では京極食堂福家が私の口に合ふ家で、便利手軽ゆる毎度足を運びました。長谷川伸君につれられて翁で牛肉の馳走になり、笑

福亭で落語を聞き、更に京極で能く盛つてゐる江戸前蛇の目の清鯨に寄り、マダロで飲み直し、仲君に細手の旅館へ送り届けられたこともありました。

京極などは食通のうろ／＼するところではありません。けれど只二軒だけ記録して見たい家があります。その一軒は花遊軒で、他の一軒は小田巻屋です。今日の花遊軒は私がわざ／＼この原稿に記述しておく価値はあります。それほどに平凡になつてゐるのを知りました。今から四十年ほど前、私は親につれて京参りをしたことを思ひ出しました。四條の通りから京極へはいつて右側にその花遊軒がお上り客で繁昌してゐるのを見たことがあります。店の床に腰をかけて田舎客が飲食してゐる圖が子供の私にめづらしかつたことをいまだに覚えてをります。それで今度もその時の記憶を思ひ出し、案内役につれられて行つて見たけれど詰らぬ月並の家になつてゐるのを知りました。その家の名が花遊軒横丁といふ名にまでなつてゐるのですから昔から賣つた店であつたでせう。その家

の傍に今日でも大石良雄の石像が祭つてゐるのは、この家の古いことを知らせるはずだが、私の子供の時の場所とも違ひ四十年前の花遊軒とは全然相違してをりました。今では圓山公園の平野家の名物となつてをり、私も今度高谷仲君につれられて行つて見て大層平民的の手軽で繁昌してゐるのを知り、名物芋ぼう、あんかけ、梅わんといつたやうなものをたべましたが、この芋ぼうの如きは、年代的には平野家よりも花遊軒あたりが京で一番古い家でなかつたかと思ひます。どこ

の土地でも飲食店の盛衰は目立つて見えます。

三條から京極へ下つて少しばかり行くと、東側の四ツ角に屋根の上に橋の欄干を看板に出してをり、店頭には饅頭を並べた初音屋といふのがあります。それが小田巻屋です。思ふに小田巻がその家の名物になつてゐるのか知れません。先づこの家の格構が、相應に歴史を経てゐることを知らせます。一足店へ這入つてその古風なことが知られます。私はその家でできるもの全部を註文して、酒も飲み

飯もたべて見ました。無論何一ツ口に合ふものとはありませんでした。けれどそこに飲食に来てゐる客の様子と、帳場の模様と、京の昔の家とを見たくて、屋根看板にそられて一度は試食して見たことです。

小田巻屋の古風に對照すべき家として、東六條の尾張屋も歴史の古い家かと思ひました。烏丸通り七條四ツ角の西北の角の家で、表から見たらきたなげな一膳めしやに過ぎぬけれど、内へ入つてその家の柱や板戸の光澤を瞥見すると、更に庭に据えて焚てゐる大型の飯釜を見ても、この家の時代ばなれしてゐることが知られます。本願寺參詣の地方の同行衆が、國元から持參の腰にさげた辨當の握飯に、汁だの煮肴だの漬物だのをもらつて腹をこしらへる家だから、美味珍味を要求する食通の寄りつくべき家でないことはいふまでもないのです。けれど瓢亭と大市と平八茶屋だけを知つて、小田巻屋だの尾張屋あたりの五十錢で酒も飲み飯も食ひ、それで満足させてゐる家のあることを失念しては、京の食通の真相はわ

かりかねませう。

京都第一の勝景、吉田神樂岡に居をかまへ、陶工藝術の研究を續けてをられる柳宗悦氏へ、私はこの小田巻屋と尾張屋とへ一度足を向けられることをお勧めしておきました。それはこんな時代のついた家で用ゐてゐる皿だの徳利だの、さういふ物の内に、柳さんが探してをられる無名藝術家の傑品が傳つてゐようかも知れぬと思つたからです。

(九) 京の食通の誇る家

京の食通から教へられて、いまだ試みぬ家の方が澤山です。禪房で極端なる簡易生活を實行しようとする私には、京の食通など勿體ない氣がいたしました。けれど食通の人に多少の参考にはならうと思ひますので、私に知らされた家の名を添へがきしておきませう。

祇園中村樓の豆腐料理。同じく鳥居本のシツボク料理。西石垣の千もとの料理この千もとは京都の代表的料理屋の一つで大阪の鶴家式です。先斗町の一粒庵の噂も聞きましたがいつ頃からの家でせうか、これまで餘り聞かぬ家です。京のうまいもの屋として、姉小路新町東に伊勢長といふのがあり、三條油小路西に大丸屋といふ平民主義のうまいものやがあり、河原町三條南のとうふや、眞葛ヶ原のにしんやの二軒は是非一度ためしておくべき家と聞きました。古い都のことですから、どこにどんなめづらしい珍味美味が傳はつてゐることやら、旅の一時客の私等には話を聞くだけで、お腹が一パイになりさうでした。

まだ思ひ出しました。鶏なら某所某町の某某、皆名を失念。牛なら三條寺町の三島亭に限るなどと京の食通の一人が申してをりました。上方の肉屋は高等な家ほど二元主義のやうです。神戸の三ツ輪でも、大阪の本みやけでも、鍋の外に料理が出来まして、折角評判の肉を臺無しにさせます。京の大市がスツボン鍋の

一元主義で貫いてゐるところ、實に食味哲理を知るものといはねばなりません。

祇園新地いづらの鯖鮓は第一次吟遊の時から口なじみです。今度も時時禪房へ携へ歸へり、食事の代用としたことです。東京すし、大阪すし、いづれも代表の店が極端に變つた材料で名を傳へてゐるのは不思議です。世人は押鮓と握鮓とが江戸と上方との違ひのやうに思つてゐるらしいのですけれど、單にそれだけのちがひのみではありません。先づ現在大阪での代表鮓は、横堀筋違橋の鮓萬の小鯛雀鮓の如きをいふでせう。文政版「攝津名所圖繪」に出てゐるすずめすしといふのはこの家のことです。私は忍頂寺につれられてわざ／＼そこへ食べに行つて來ました。新町のへうたんや、淡路町よし野、堀江の生野の鯛と鯖の昆布巻等は、大阪鮓通が自慢の家です。いづらの鯖鮓はお茶屋で酒間の飯代用によろしい。

大阪の關東煮は東京のおでんやに似て而ももつと高等であり需要の範圍も廣いやうです。先年吟遊の砌は、たこ梅、たこ安、しやうべんたご等、随分呑み廻は

りましたが、今度在阪數十日、一度も立ちのみの機會がありませんでした。僅に三四年の間に、かうも元氣の衰へることかと思ひ、我れながら不思議に思つたほどです。

京都には大阪ほど關東煮は見當りません。また京都でこんな殺風景なものは流行させたくないと思ひました。京ではおいしい茶と漬物のブツケで澤山だと思ひました。けれど流石に京だけあつて、岡本橋仙兄、河原林好風翁につれられて河原町三條南、風流鍋茶屋へ行つたことはありました。九條武子女史の氣に入つたおでんやださうです。いかにも京式の上品なおでんやで、おでんも肴も上品で美味、酒も白鷹、申分のないかはりに價の不廉も苦情はいへません。その主人から名刺を出されて挨拶をされ、おまけに立派な畫帖を出されて惡筆を懇望されましたけれど、それでは竹山人が折角の醉を醒ますことになる、橋仙兄の執成し、よろしきを得、幸に難をのがれたこともありました。

京都も大阪も、東京以上にカフェとかいふものが流行し、私等には目ざはりにも感じられたほどですが、さういふ方面には興味もなく用事もないので、一度も足ぶみをいたしませんでした。

(一〇) 虎屋饅頭と道喜の粽

辛黨の私が饅頭や粽の宣傳を敢てせんとするのは僭越の沙汰ではありますけれど、どうにもこの一章を追記せずにはゐられない氣がいたします。これといふのも私が茶趣味の禪房に起居したことが縁になつたことかと思えます。

靜な京の町も、文化の魔風に破壊されつつあるその間に、虎屋饅頭が繁昌してをり、道喜の粽が業を續けてゐるといふのは、流石に京の人の好古趣味を思はせます。御所の蛤御門の近くに、古いこの二軒の暖簾を見て、私はどんなに嬉しく思つたことせう。西鶴の一代男であつたか一代女であつたか、たしかにこの二

軒の名を傳へてをります。

虎屋は羊羹を初め製品の種類も多く、東京には赤坂紀國坂下に支店も出しているほどで、時世に伴うて盛つてもをるのでせうけれど、道喜に至つては粽一種であり、客が足を運ぶのでなければどんなお屋敷でも届けもせぬといふ昔からの儘のあきないぶりですから、こんな營業ぶりがいつまで続くことか和人ごとならず氣にもかかり又うれしく思はせませす。番頭が私に申しました。「手數のかかるかういふ品は、今の時世には段々向きません」と、道理だと思はせませました。粽に添へられた起證文を轉寫いたしませう。

起證文之事

一、正直たるべきは無論之事、表には稼業太切に内心には慾張らず、品もの吟味して亂造せざる事。

二、蟹なくして人を呼ぶといふ意、味ふ事。

右祖先傳來之遺訓、確と相守稼業相續可仕、依而如件。

御ちまき司

道

喜

その古色可掬起證文の文字を見ただけで、私等には好古趣味が湧いて來るのでした。なほも文は簡なりといへども、現代商家への一針ではありませんか。又その餡入粽の風味と、粽笹の巻き鹽梅とは、禪室の私の机邊に高尚なる風流味を漂はせませました。

(附記) 佐賀の蟹味噺

佐賀の蟹の鹽辛について、佐佐木信綱博士の著書云々と記しておいた一項は、同博士著「萬葉漫筆」(昭和二年、改造社發行)に「蟹の爲に痛を述ぶる歌」の章に、

かつて大隈侯に晩餐に招かれた時に、食物の話から、佐賀の方では、蟹を白に

春いて鹽辛にして食ふとのことを侯が話された。他の地方にもこれに類するところがあろうか。思ひ出づるままにここに附記しておく。

と、あります。前項で紹介したのは即ちその佐賀の蟹で、これは九州有明灣頭、蘆荻の渚に棲む眞蟹と稱するもの、蟹族の中で数の少いものだといふ。生蟹を探り、清水にて入念に洗ひ、生蟹一斤に食鹽一合五勺ほど入れ、深鉢にて荒潰しにつぶし、蕃椒を加へて潰込み、三十日程経過して食膳に上す。採取期は九月中、潰込後兩三年も経たるもの美味。就中、女蟹の多きが價高しといひます。

私等の如き酒徒は肴は辛きを好む。蟹の鹽辛の少量が小皿に見える時は、鯛のさしみもマグロのさしみも箸をつける氣になれず、鯛もマグロも味を失つて仕舞ひます。蟹のために味を奪はれて仕舞ひます。

本場の人の教示によれば、蟹の鹽辛とはいはず「蟹味噌」（ガネミソ）といふのださうです。このがねみそについて北原白秋君に歌があるといつてわざわざ知ら

せてくれた人があります。白秋君は筑後柳河の出身ですから蟹味噌の歌を唱つたはずでせう。歌に曰く。

蟹を搗き蕃椒播り筑紫びと酒のさかなに噛む夏は來ぬ

筑紫の三瀦男子が酔ひ泣くと夏はこぞりて蟹搗きつぶす

蟹の味噌強く噛みしめはしけやし夏は葦邊の香に咽せてけり

蟹味噌の辛き蟹味噌噛みつぶし辛くも生きて忍びつるかも

この我や響するとき蟹味噌の蟹し噛まずば慰ますけり

詩人白秋がこの珍珠の禮讚家であつたことを右の歌を寄せられて知る。

（昭和三年八、九、十月鷗外詩人「連載」）

大阪の食通

私は酒が好きのために時折はうまいものやをのぞいて見る癖があります。往年東京のうまいもの屋を一巡して見ようと思ひ、上は八百善から下は縄暖簾までくぐり、數個月間、毎晩飲み廻つたこともありました。

東京の人は東京人を食道樂だといひ、大阪へ來て見ると大阪の人は大阪人は食道樂だといつてをります。都會の人は食味の趣味を知り、舌の教育が發達してゐると、家庭の外で飲食する機会が多いので、つい食道樂の人も多いわけなので、東京にも大阪にも食通家の幅を利かせてゐることは當然のことであつて別に不思議な現象ではありません。

私は昨年秋から今年春まで約半年間大阪で暮しました。その間に時折飲み廻つた内で記憶に残つてゐる家の名を書きとめて見ようと思ひます。大阪の食道樂を研究のつもりで飲み廻つたのでなく、多くは友人につれられての馳走酒に過ぎぬのですから、別に参考になるほどのものではありませんけれど、食通黨には一

夕の話のたねにはならうかと思ひます。

(一) 渡邊霞亭氏の紹介記事

明治三十五年頃の『文藝俱樂部』に、渡邊霞亭氏が大阪の食道樂の記事を出してゐたのを見たことがあります。私はさつそくその記事から名前だけを書取つて紙入に仕舞つておきました。それが今日までその儘に紙入にはいつてをります。今、それを紹介して見ませう。

宴會場所

堺卯、森吉、鮎卯、銀水、岸松館、靜觀樓。

料理店

灘萬、多景四氣、南吉、尼吉、吾妻、南家。

茶がかつた所

高津の鯉屋。

風流な家

真田山三光園、船場の丹彌。

腰掛

法善寺のみどり、御靈の魚治、八橋。

繩のれん

御靈の福丸屋。

名物家

阿彌陀池隅んだ、新町橋夜明、高津湯豆腐、道頓堀多々司、天神橋蛸屋、櫻の宮もろこ汁、住吉丸太格子。

霞亭氏が紹介された明治三十五年は、今日から二十數年前にあたり、割合に變化のはげしい飲食店のことですから、以上の各店が、今日でも營業を續けてをる

ことかどうかは無論私にはわかりません。既に廢業してその名を忘れられたものありませう、現在は昔以上に繁昌してゐるものもありませう、また更に、その後ち新たに開業して有名な店となつてゐるものもあることとせう。

(二) 私の試した大阪の食通

別に順序を立てず、思ひ出す家から筆を進めます。

先づ法善寺のみどりは以前は腰掛けであつたさうですが、今は小ぢんまりとした上品な小料理屋と見ました。東京で以前は食通間によるこばれました濱町の小常盤には及びもないけれど、先づ似たところがあらうかと思はれました。料理も上品で結構だと思ひました。別にこれがどうといつてめづらしいものはありませんでしたが、一品も残さずに頂けました。大阪の食通間では知られた家だといひます。

御靈の福丸屋は腰掛けではあるけれど、材料もよし、料理もうまいと思ひました。大阪の食通のよろこぶところでありませう。主人の話をお聞きすると、小説家里見弴君なども最負客の一人で、大阪へ來ると舌をよろこばせに來るさうです。震災前、東京四谷の通りに丸梅といふ屋臺店がありました。そのお神の上方式料理が一部の食通に知られて四谷の屋臺という噂をされたこともありましたが、今度福丸屋の主人と話をしてゐる内に、その丸梅のお神といふのは京都在の出身で、元は藝者に出たこともあり、福丸屋で料理の稽古をして東京へ乗り出し、一時は随分苦しい目にも逢つたさうですが、里見先生あたりから僅かばかりの資本をかりて夜店の屋臺を初めたものですと申してをりました。東京ではうまいといふより、べらぼうに高いといふので評判をとつてをりました。丸梅も震災後はどうなりましたことやら。

福丸屋の近く、御靈社前に現長といふのがあります。文樂の出前はこの家の料

理だつたと記憶してをります。

御靈西門前に天虎といふ天ぶらがあります。お粗末な繩のれん式の家ですが、家構へだけで輕蔑するやうでは食通の仲間入りはできません。とにかく大阪では天ぶらといへば梅月か天虎かとまでいはれるので知られた家ださうです。天ぶらは梅月同様の揚げ方で、材料も同じものをつかつてゐるやうに思はれました。私は大阪の天ぶらは感心できませんでしたが、天虎の料理はうまいと思ひました。この家も食通の集る家と見させて、私のそばのお客は河豚鍋のおかわりをし、うまさうにやつてをりました。大阪では至るところで河豚が賞美されてをるやうです。

北陽の多幸平も福丸屋式天虎式の腰掛けであつて、場所柄が北の新地の關門にあるので、食通の繁昌するの不思議はありません。私はおこぜの赤出しといふのをこの家で初めて知り、それからはどこの家でも注文して味はひきました。多幸

平、天虎、福丸屋あたりでの食味酒味は、そのころ東京新橋、江戸銀、蛸七氣分だと思ひました。鶉を骨のまましやぶりながら呑んだ酒の味は忘れません。

相合橋北詰であつたと思ひます、そこに鱒といふ字の看板を出した魚常といふ静な家があります。俳人などの好む家ださうです。料理も上品であり、落ちついた氣分で飲むのにはよい家だと思ひました。

大阪料理といへば、東京から來た私等には、すぐ灘萬を聯想させるほどその名は有名です。大阪の目ぬきの場所に灘萬の店はあります。私は北濱と戎橋の灘萬へ行きましたが大衆向きであつて、食通には物足りなく、おちついて飲んでをれる家ではないと思ひました。本當の灘萬へ行けばうまい料理もたべられたでせうけれど。

大衆的、平民向きで氣のおけない飲食店として、法善寺の二鶴が代表的の家かと思ひました。めづらしいうまいものといつてはありませんが、鹽辛だの、うに

だの、からすみだの、さういつたものもおいてみたやうです。私は我橋北詰の喜久屋と、この二鶴とで初めてわか竹の名を知りました。わかめと竹の子とのお茶わんをわか竹といふのです。おこぜの赤だしと、わか竹とは東京の人の知らぬ名です。

同じく法善寺境内では鶴源が大層私の氣に入りました。小さい家ですけれど、腰掛けの外に小座敷もあつて、落ちついた氣持ちを與へました。鯛の作身などは私の食味を満足させました。家傳天ぶらが自慢ださうですが、天ぶらは梅月、天虎と同じ材料、同じ揚げ方であつたと思ひます。法善寺附近にはうまいものやが軒をつらねてをります。東京では見られぬ圖です。

大體かういつた家を飲み廻つて、私は大阪の食道の一面の様式と實質とを知りました。どこの家でもさしみにまぐろをつけましたけれど、私は鯛のさしみを好みました。東京ではお碗(吸物)とさしみとはつきものになつてをりますけれど、

大阪ではお碗よりも赤だしが好まれるやうです。私は鯛のさしみとおこぜの赤だしとを好物の一対としてをりました。

南地菱富の鰻と、御靈筋梅月の天麩羅とは大阪の食通の自慢するところです。すし、そば、天ぶら、うなぎは東京食通の自慢するところで、東京以外ではともくへたものではないといひます。京大阪の蕎麥は殆んど問題にはなりません。すしも見たところはきれいでも、江戸前の兩國與平、魚河岸のにぎりすしの美味は求めて得られませぬ。蒲焼に至つては脂こくて、とてもたべられたものではありません。鰻の調理法も、たれも東京とは大分ちがつてゐるやうです。一口たべると口中があぶらぎつて、酒も御飯もはいらぬやうに思はれました。東京では中串が好まれますけれど、大阪では大串が馳走とされてをるやうに見えました。鰻は一流どころで大てい味はひましたけれど、一軒として口にあつたのはありませんでした。唯だ一度、菱富へ東京風の蒲焼といふ特別の註文で取寄せてもら

つて味はつた時は、東京でよろこばれる大國屋、神田川、竹葉の蒲焼式で大層結構でした。

その場所柄菱富が上品に構へてゐるのは不思議はありません、梅月もまた氣取つた高等な家で、流石に一流食通のよろこぶだけはあると思ひました。梅月ではお客に「新案特許食堂まへ掛」を一枚づつ呉れます。紙製で一時きりのものですが、けれど氣の利いた思ひつきです。その前掛には梅月の繪と次の文句とが摺つてありました。

御當地にて私の天麩羅を賣り始めましたのは、明治十六年三月十六日で御座います。

天麩羅の原

天麩羅の世に播布せる久し、附揚又は揚物といふ、けに下物中の上品なりき、天明の頃浪花に利助てふ人あり、吾妻にさまよひ來て京橋のかたほとりにぞす

みける、其頃戲作の名手山東京傳翁が住居も此ほとりにありければ常に往來して翁に深くぞめでらる、或時利助魚肉の附あげを調ひて市にうらばやとて翁に語り、かつこれに相應の名を付け又は看板を書きくれと請ひしに、翁うち按じて天麩羅とかきて與へたり、利助此義は何なりと問ひけるに、翁咲つついふに足下は今天笠浪人なり、ふらりと此に來て創て此ものをしける故天麩羅の字を下しけめ、乃ち麩は小麦の粉なり羅は薄ものとよむ、小麦の粉の薄きを魚肉にかけたればかくといふなりと、利助いみじく喜てやがて賣はじめけるに、日々品切れとなる程なりしとぞ、是天麩羅の原にして北越雪譜に詳なりき、己これに因て今此に賣鬻ぐや各位の愛でたまふも淺からず、昔に勝る其風味一食萬金管ならず、まはらぬ口をすべらかしけるも又てんぶらわざならずや。泊堂生述

明治辛亥之冬

御靈すじ

梅月主人拜

とあります。これが天麩羅の起原としてその儘首肯してよいかどうかは知りませ

ん。紙製前掛が気に入ったので餘分に一枚もらつて來たので、試みに寫しとつて見たのです。

さて梅月の天ぶらは私のいはゆる大阪式天ぶらで、蒲焼が大串を馳走とされてゐる如く、天ぶらの材料も海老でもあなごでもすべて大ぶりであつて、東京の一流どころで大ならず小ならず中への程を選んでゐるのとは選び方がちがつてをるやうに思はれます。東京一流どこの茅揚げ薄衣と大阪の天ぶらとは江戸と浪花との風味の相違を現はしてをります。先づ第一に大阪の天ぶらの衣は箸がふれるとほろ／＼にこぼれます。皿が衣の山を作ります。東京で鬼がら焼きに用ひられる伊勢海老が海綿式の衣を被せられてをりますから、一人前を一人ではたべきれず、海老一つで満腹して仕舞ひさうに思はれます。東京の花長、北邑といったやうな、お座敷一流の美味は得られずとも、せめて天金の上天程度の天ぶらを大阪の天ぶら屋さんにたべさせて見る必要はあらうかと思ひます。

すし、そば、うなぎ、天ぶら、すべて私には感心ができず、馳走になりながら不平をもらすので、食通の一人が南海通横町の喜久乃屋といふ屋臺店へ案内してくれたことがあります。その天ぶらの揚げ方は先づ東京式でありました。新町通者横町辰見家のお座敷金ぶらを是非一度はためして見てくださいと天ぶら通から勧められてをりましたけれど、終に機會のなかつたのを残念に思ひます。川魚料理は大阪が発達してゐるやうに思はれます。戎橋、淀屋橋の柴藤の船は氣に入りました。戎橋柴藤の船のきれいなのが殊に氣に入りました。その川魚料理も氣に入りました。大阪名物の一つとされてゐるらしい諸方の橋のそばに浮んでゐる鯛船の鯛料理は餘り好ましいものとは思へず、唯だ一度だけで御めんでした。丸萬の鯛のすき焼もむくどくて餘り嬉しいものではなく、これも一べんきりで御めんの方でした。同じく民衆的でも中座の前の出雲屋は本統の平民流儀で安直に済みます場合には便利重寶な家だと思ひました。鮎の作りと肝じると大阪名

物といふまむしとだけで満足してこられるので、私は出雲屋へは女中と顔馴染になるほど足を運びました。大阪で飲食店の多いことは道頓堀かいわいが一等の繁昌地で、恰も東京の浅草公園、京都の京極と對照すべき場所柄です。道頓堀で私の氣に入つたものといへば、中座の芝居と菊正の蛸梅と、懷中乏しい場合の出雲屋と位のものでした。

洋食は餘り好まぬので、大阪の洋食は私には不案内です。堂ビルの晚餐を試みてハイカラ氣分を味はつたことが一度だけありましたが、日比谷の帝國ホテルのグリルルームのやうな趣きのある洋酒洋食氣分が、堂ビルでも味へることだつたら、私とてさほどに冷淡ではなかつたらうと思ひます。

大黒橋北詰の大豊の鶏は至極結構でした。その家も氣取つたもので東京ではちよつと見られぬほどの鶏屋でした、大阪でも一流の古い鶏屋ださうです。外觀質兼備といつてよいでせう。梅田新道の鳥幸の如き新店では私等は落ちついで

めません。最近評判の宗右衛門町のみやけの牛肉は宣傳ほどのものとは思へませんでした。神戸の三つ輪に一步も二歩もゆづりはしないか、東京四谷の三河家の肉とたれとはやつぱり日本一だと思はれます。けれどみやけの新築の構造、座敷の模様には例の大阪式の下卑たところはありませんけれど、牛屋としてはちよつとおどかしてゐます。心齋橋のいろはは平凡。千日前のいろはは例の大衆向で多數の客を抱擁するところ特長があります。松島の同本店の大構へな建築を往來からながめて、そこに大阪式の威嚇的偉觀を見て私は一笑を禁じ得ませんでした。

打算主義の大阪に夜明、すまんだといつたやうな午前中だけの營業ですすしい顔をしてすましてゐるのがあるのを知つて、私には皮肉にも感じられ面白い店だとも思はれました。私はこの二つの小さい家へ、兩三度足を運びましたけれど、いつも時間をすぎてゐたので一度も試めす機會がありませんでした。住吉の丸太格子は一度行つて見ましたけれど、にしんだの、ぼうだらだのといつたのでは、

酒をのませません。これも一べんで御めんの方でした。けれどその店の時代めきた趣きは話のたねの一つかと思ひました。例の下手趣味の銚子を一個貰つて來ましたけれど、床の一輪差しにもなりかねます。

物ずきな私とて、一度、福島の一富士で、牛肉で二合ばかりのんで飯をたべたこともありました。聞けば労働者相手の平民主義の店として一部の間には知られた家ださうです。その家では次の如き印刷物を食卓の上に置いてをりました。

○此飯のおかげんはいかがですか。

一、モすこし、やわらかくしませうか、こわくしませうか。

○此副食物のしほかげんはいかがですか。

一、モすこし、からくしませうか、あまくしませうか。

(ウラへ御氣付のことを、簡單におかきねがひます)

とありました。勉強をしてゐる店なのかも知れません。のむもの、たべるもの、

労働者向きだと思ひました。

新町、堀江をひかへてゐるゆゑか、宇和島橋附近には福助だとか、うを卵だとか一寸手輕にうまいものをたべさせる小店があります。私も二度行つて見ました。その橋の北詰の元祖桶壽し丸庄も知られた店ださうですが、すしはたいしてうまいとは思へませんでした。大阪のすしで私の感服したのは新町通瓢箪屋の小鯛雀鯔です。少々濃厚ではあるければ随にうまいと思ひました。東京ではこんなすしは作れずまい。東京の笹巻と比較したいものです。

三越、白木、大丸、高島屋等の食堂などは食通の立寄る場所ではないことは東京も大阪も變りはありません。またそれが當然のことかも知れませぬ。さうとは知りながら人に勧められて松坂屋食堂で、ぶぶづけをたべたことがありました。海苔、蜆の味噌汁、それは東京を思ひ出させました。外に一鉢ものが上方もの、それで金四十銭といふのですから手際よく思ひついたものだと思ひました。いか

にも平民的です。

ぶぶづけで思ひ出すのは、南のお茶屋へ遊びにゆきました折、案内者の註文で運ばれたぶぶづけが食卓の上に置かれたのを見ると、數種の精進料理の小鉢物が並んでをりました。藝子や舞子を前にならべて、精進料理の茶漬をやるところに風流があつて、上方流の面白さを知りました。私はぶぶづけ趣味をなほ一層に味はひたいと思ひ、京都四條の朝鮮屋、祇園町の十二段家などへも行つて見ました。朝鮮屋は奈良漬の香の物だけなので失望しました。十二段家では別に酒の肴をこしらへてもらつて酒をのみました。十二段家といふ、家の名が面白いので、京都食通新聞の今堀金次郎君は往年の舊知なので、この名前を問ひに立ち寄つたほです。

最初に書くのを忘れてをりました。大阪での料理屋で私に印象を興へたのは、上品な家では船場の丹彌でした。會席茶料理として知られた一流で、その材料も庖

刀の鹽梅も、名にそむかぬ風味がありました。會席も結構ですけれど、小皿ものでのむのもうれしい印象でありました。西長堀の岸松館は多人数の宴會向きであつて丹彌とは趣きがちがひ、私の好むところではありませんでした。それらの家がいづれも雇仲居のお酌といふのでは、われらには興味索然の憾みなしとせず。

丹彌の座敷では舞子の酌でのみたいたものだと思ひました。

宗右衛門町のはり半、新しい建築後とて立派で晴やかで氣持のよい家です。鯛のさしみ、鯛の吸もので、上品なお花さんのお酌でのむのはうれしいことではありますけれど、立派なその座敷に天井から殺風景な電燈が下つてをり、烏鍋の食卓が用ゐられるなどは甚だ興味を殺ぎました。作り身を喰ひ、鳥のすき焼も喰ふといふ二元式食通の歓迎される家かも知れませぬ。

京の七條のわらじやで味はつたやうな風雅と風味と氣分との調和した趣味は、私の知る範圍、大阪のどこにも發見されませんでした。風雅な小座敷で、燭臺に

照らされ、二人差向ひで杯を交はすといったやうな風味は、大阪では得られませんまい。そこに京都と大阪との相違があり、京の食通と大阪の食通との異なるものがあるのかも知れませぬ。

(三) 大阪一流蛸梅趣味

大阪の町を歩いて、私に一番に注目されるものは、なんといつてもかんとろ煮です。市中の至るところにかんとろ煮の店が繁昌してをります。私の一番よく足を運んだのもまたかんとろ煮の店でした。

その有名なものでは日本橋の蛸梅、法善寺の正辨丹吾の二軒のやうです。思ふに地の利を占めてゐることが二軒の名の高い所以でもありませうけれど、酒も肴もおのづから他の一般同業者よりも吟味してゐるのかも知れませぬ。天神橋北詰の蛸安と蛸梅もまたなか／＼評判がよくていつも繁昌してをりました。この蛸安

といふのが大阪で最も古い店で、創業八十年の歴史を有し、今は第三代目であるといひ。次で日本橋の蛸梅も六十年になるといふことです。これはどこかで呑みながらの話で聞いたことです。事実かどうかはよくわかりません。願くは大坂の食通諸子が、そのへんの調査研究を試みて、我等呑み黨へ報告されんことを希望します。

關東煮そのものは私は餘り好みませんでした。東京のおでんが酒を進ませぬと同様に、かんとろ煮も酒の肴には向きません。酒がうまいので私は通つたので、酒がうまくなければ錫の徳利からついで山盛の錫のコップをぐいと引つけられますまい。寒い時分、道頓堀のひやかしの道すがら、蛸梅の店頭での菊正のぐいのみは、たしかに大阪に與へられた幸福の一つであらうと思はれます。私は鍋で煮たものは好みませんでしたけれど、蛸と鳥とを好みました。就中、つぐみをしゃぶりながらのぐいのみが一番に好きでした。

關東煮といふので、江戸から傳へられたもののやうにいふものもありますけれど、東京の屋臺のおでんが大阪へ行つて變化したものでかどうか私は疑問に思つてをります。魚の出汁だしで煮る重くるしいあくどいところは、どうも大阪特有の本領を發揮したものではなからうかと思はれます。

とにかく蛸梅趣味は、錫のコツプでひつかける酒の味が生命だと思ひます。それだけに酒がうまくなければならぬといふことになります。

私の記憶にのこつてゐる大體は以上の紹介で盡きたやうに思へます。半年も大阪でぶら／＼してゐたのですから、まだもつと記憶にありさうに思へて思ひ出せません。

千日前樂天地裏の喜樂へは數回朝酒朝飯をとりに通つたことがあります。五品附朝食金二十錢といふのですから、東京では勿論のこと大阪中を探してもこんな安直な店はあるまいかと思はれます。私がこんな店へ朝食をとりに行かねばなら

なかつたことで、彼の震災後の大阪放浪が思ひやられます。一圓にぎつて、喜樂の朝の味噌汁で、いい気持ちになつてゐたことも、今となつては思ひ出の一つです。戎橋通の南に早幕といふのがあつて、他の店の仕舞つてゐる時分に營業をやるといふ、すまんだと夜明との反對の店らしいので、一度行つて見たいと思ひながら終に果さず。なほ大阪第一等の鶴屋とかいふのが心齋橋通に平民のために公衆食堂をやつてゐるといふことを知り、いつでも行けると思つてゐるうちにこれもまた機會を逸して仕舞ひました。

京都の南禪寺の瓢亭が東京神田に支店を設け、恰も私が關西吟遊の頃に店を開いたので出達前に試めしておいたので、今度の吟遊を好機として本店を試めすつもりがこれまた失念。山端の平八茶屋、清水の阿古屋茶屋、大佛前の道樂、御所前の鱒屋、宇治白雲庵の普茶料理など、この機會に一巡のつもりでしたけれど、いづれも他日の樂みに残して、一先づ關西吟遊を切り上げようと思ひます。

大阪を只だ俗なところとのみ思ひをりましたが、半年もぶら／＼してゐると、またよいところもあつて、東京生活で得られぬ大阪趣味のなつかしさを思はせまする。

(大正十四年夏記、十五年四月十五日號『日本及日本人』所載)

瀬戸内海鯛の魚島

(一) 天恵の瀬戸内海

北は山陽、南は四國、東は淡路、西は九州と、東西に細く長く四方を包まれて内地の殆ど中心に、太平の心を姿として横つてゐるのが瀬戸内海である。

山水の美に富める日本は、到るところに風光の名所を有し、古來海内に知られてゐるところが少くはない。さりながら古來傳唱され來たりたる名所は、いづれも規模狭小にして僅に地方的名所に過ぎぬと評せられる時代となつて來た。近年に至り、國有公園設置の急なることが唱へられ、世界的遊園として國內に多數の候補地が指示されて、殆ど競争的に景勝を比較詮議されてゐるけれど、日本全國の中、規模の廣闊なること、風光の明媚なること、寒暖の中和よろしきを得てゐること、空氣の新鮮なること、舟行遊戯、水上游技の理想的位置を占めたること瀬戸内海を以て第一の好適地とせねばならぬ。

かくの如く、天然の恩恵を受くる瀬戸内海は、自然美を以て知られたるのみならず、なほもその上に海産漁業の點においても、全國第一等の美味魚貝の産地として古來天下に知られてゐるのである。就中、瀬戸内海における春から夏へかけての魚島は、漁業界での季節的事業たるのみならず、凡そ魚食の舌味を有する人ならば、魚島の季節を待ち構へて、一年間の最上の口腹美を賞せざるものはあるまい。

(二) 春から夏の魚島

瀬戸内海の魚島季節は、節分から七十五日目に始まり、そして七十五日間で終ることになつてゐる。新暦でいへば四月中旬から開始し、六月下旬まで続けられ、その間で五月下旬をもつて最盛期とされてゐる。

魚島で目的とするものは、第一が鯛、第一が鱈、第三が鯖である。網の中には

他のいろんな魚類がはいつてくるけれど、右の三種の大漁を目的とした海上の大戦陣といつてよいのだ。けれど魚島で一番に目標とされ、魚島を代表するものは鯛である。ついでながら鯛の種類にも真鯛、黒鯛、縞鯛、小正鯛、クダイ、ヘダイ等、日本産だけでも七八種あり。學者の説によれば世界中の鯛の種類は凡そ二十四種に及ぶといふ。けれどもその姿の美なること味の美なることにおいては、日本産、殊に瀬戸内海の真鯛を第一位とするのである。

元來、魚島といふ名はどんなことから起つたことか。またいつのところから行はれる漁家の年中行事の一つなのか。これらの問題については學者の教へを待つの外はない。筆者が今その魚島を見るために渡島してゐる播州家島の古老に尋ねても知れない。魚島といふのは魚が澤山に集つて來て、魚の島ができるといふことであらうかと臆説したり、また多數の魚族が入り交りて海面が衣物の縞の如くに見ゆるといふので魚じまの名ができたのであらうかと想像説を聞く位のことであ

る。蓋し一年中最も多量の漁獲季節を魚島といふことになつてゐるのである。

この季節に限りて鯛が瀬戸内海へ向つて羣り來るのは、いふまでもなくお産をしにくるのである。子を産みに來るのである。冬期は外洋の海底に棲息したる鯛は、魚島季節、即ち産卵期が來たると、淺瀬の静かな床褥を選ぶ本能を持つてをる。それで南は太平洋より鳴戸海峡を潛り、西は日向灘から豊後水道を通り、瀬戸内海を目掛けて羣り來るのである。雄鯛も子を持つてゐて、雄鯛の腹の子を白子といひ、雌鯛の持つてゐる子を眞子といふ。波浪の荒い外海では安産ができかねる、なるべく障害のない、おだやかな海の底へ子を産みたいといふ本能の力が彼等を内海へと導くことになる。その内海でも瀬戸内海が一番安全地帯となつてゐるので、彼等の産卵期が魚島の景氣を出現することになるのである。つまり彼等が羣をなして卵を産みつけに來る道中、又は子を産んで再び元の外洋へ歸らうとする道中、その途中に網をもつて漁獲するのである。殺生といへば殺生だが、

その殺生季節を魚島といひ、殺生の多ければ多いほど魚島の景氣が盛つて來るのである。鯛は産卵前には互に前後して來るのだが産卵後は一時に歸らうとする。恰も芝居、寄席などへ集るには早い客あり遅い客あり、まち／＼に入場するけれど、演藝が終つてはねると多數の客が一どきに歸らうとするのと似てゐる。なほ中には産卵後に餌を漁るため秋季まで淺瀬にとまり、九月ごろより外海に出て行くのもある。面白いことには、鳴戸から來たのは、鳴戸から出で豊後水道から來たのは豊後水道から出て行くといふのは不思議な事實であるといふ。

(三) 特に播磨灘が本場

一口に瀬戸内海といつても、その内におのづから區分がある。讀者よ、先づ試みに地圖を披き見よ。太平洋方面から來る魚羣は先づ紀州沖から瀬戸内海をめぐりてとして泳いで來る。淡路の西の鳴門海峡を通過して讃岐方面へ行くものもあり

小豆島あたりから播磨灘に落ちつかうとするものもあり、彼等の進路は無論一筋路ではない。一筋路ではないけれど彼等の進む路は大體に極まつた筋路を泳いで行くのは事實である。

瀬戸内海といへば廣いやうだが、本當に美しい美味な魚を多量に漁獲する場所といへば播磨と淡路と讃岐との内海、播磨灘及びその近海といふことになつてゐる。それより以西の燧灘、伊豫灘、周防灘、更に日本海方面においても魚鳥的漁獲のあることは無論だが、味も値も低いのである。九州五島沖の鯛などは育ちが荒いのはいふまでもない。日本海及び朝鮮海方面の鯛を廻り物というて玄人筋から安く見られてゐるのは、色も姿も味も播磨鯛に比較して劣つてゐるのは、育ちが荒い上に、船に活て運送する間に瘦を來し一層に味が落ちるからである。

鳴戸海峡は潮流が急激猛烈である、これを通過せんとするには満身の努力、渾身の勇氣を出すので、頭骨に節を作るほどで、いはゆる盤根錯節を経たるもの。

世にこれを鳴戸鯛といふ。その色は赤蠶金鱗の美を發揮し、その味は海内第一の名を誇るものである。今「美味求真」を見ると「饌書に従ニ讃豫ニ過ニ鳴門ニ而東者額上作レ瘤是曰ニ峽鯛ニとあり。また鯛は南地に最も多く、その攝津播磨の沖より太陽を左にし西行する魚は左身の方偏紅となる、之を上鯛と云ふとあり。」と記述してゐる。鯛には三尺以上三貫目位の大きさのもありはするけれど、膳に上ぼせるのには一尺四五寸、四五百匁程度を最適とするのである。かくの如く産地及び色と姿と味で同じ鯛でも品位の區別があり、大阪雑居場の相場に高下のあるのは當然といはねばならぬ。

香川県は水産事業で知られた縣である。然る所、同縣下沿海漁業者がその近海で鯛の漁獲の網を張り過ぎたために、性質伶俐なる鯛羣はつひにその方面への進路を避けるやうになり、十數年前から鯛の漁獲が思はしからぬこととなつたといふ。二十年前までは高松の直島は鯛の漁獲額において一流屈指の場所であつて、

一網に萬を敷へたほどであつたが、鳴門からその方面へ行かうとする鯛の進路に「ツボアミ」を張つたために眼の敏い鯛は讃岐の近海を警戒して避けることになり、往年有名だつた直島の鯛魚は近年見ることあたはぬに至つたといふ。壺網といふのは網に數個の袋をつけ、羣をなして進んで来る魚が一度入つたら再び出られぬ網で、鯛の進路をねらつて海中に張つておくのである。この壺網の流行が却つて祟りとなり、鯛君は進路の方向を轉換して安全な場所を求めようとし、従前よりは一層の勢ひで播磨灘近海に襲ひ來たることになり、従つて播磨一圓の鯛の魚島は一段と盛つて來たらしい。大慾は無慾で、なんでも根こそぎ獲つて仕舞はうとすると、かへつて獲るものが無くなつたりするものだ。

土地自慢は共通に持つ人間の弱點だが、江戸前がどうの、興津鯛がかうのといつたところで、明石鯛ほど結構な美味はありはせぬ。その明石鯛といふのが播磨灘で獲る鯛のことであつて、明石の海で獲つたとか明石の漁師が獲つた鯛といふ

狭義な意味ではない。これを狭義に解しようと思せば、明石の漁師のとつた鯛は、すぐに翌朝大阪雞居場の市に出るといふ時間關係によるのである。明石以西の場所では一日なり二日なり日をおくことになるので相場に影響したのだが、今日では發動機船が驅使され、播磨灘の鯛は過去の明石鯛と同様に翌朝の市に出てるのだから、明石鯛といふ名が廣く播磨鯛といはれ、瀬戸鯛、瀬戸物といはれて、西國の下物しももの、遠海の廻り物と區別されるのである。

(四) 鯛は魚族の王様

漁獲の理想からいへば、鯛でも鱈でも瀬戸を越して來て産卵の床につかぬ前にとつたのを第一等品とする。それはお腹に子を持つてゐるからである。彼等が子を産むために海底の産褥うぶにいたらもはや漁獲は容易でない。播磨灘の平均深度は約二十四五尋ひろある、魚が沈んだら漁は駄目だ。それで道中を狙ねらはねばならない

のだ。鯛は勿論のこと、その他の魚でも下腹部の白いのは海底に据へて或は海底にをさめて棲息し又は産卵する本能遺傳からの結果に外ならぬ。とにかく海底に沈みきらぬ内に漁獲したものが色も艶も味も優秀とされてゐる。産卵後外洋への歸途に漁獲したものは色も艶も減退が現はれ、肉も寝れて見ゆることは争はれない。けれど一般世人がそこまで見分けかつ食ひ分ける人は少い。けれど本場の鯛の美味を賞しようとするには、そこまで吟味してかからねばならぬ。

俚諺に腐つても鯛といふのは、鯛が重寶がられたゆゑであつて、その姿、その色、その艶、その味、たしかに魚の王様としての品格と實質とを有するからである。現に宮中にも古來お目出度い時の御贈答品として鯛をお用になつてをり、民間においても祝儀に鯛が用ゐられてゐるのは、この魚の徳であるといはねばならぬ。

(五) 魚島の漁の組織

鯛はどうしてとるのかといへば、釣でもとれる、また一年中鯛のとれぬことはない。けれど一番美味の季節、一番多量にとれる季節といふのが春から夏への魚島七十五日間といふことになつてをるのである。

さて魚島の鯛の漁獲には「アンブネ」(網船)といつて、普通漁船の數倍もある大漁船二艘を一組としたるものを中心とし、それに各二十二三人乗り込むからアンブネ一組に四十四人又四十六人の人員を要する。次で「カヅラブネ」二艘に二十人、「イカリブネ」二艘に十二人又十四人、「コドリ」(出買ひ船)三艘又四艘に十六七人、「ミトブネ」(指揮者の船)に五人又六人が乗る。この外に仕入船、發動機船等の附屬船がある。以上で鯛網アンブネの一團隊が組織されるわけで、凡そ百人の人員である。それが嚴重なる階級的統制の下に活動し、古參の命令には絶對服従

といふ慣習になつてをり、各員の役割任務は分業的に定められてをるのである。アンブネの使用する漁獲の網を「シバリアミ」(縛り網)といふ。恰も帶をしかり繩をしぼるやうに使用する網なのでこの名がつけられたものかと思ふ。けれど鯛ならば鯛をめがけて漁獲するにあたり、先づ最初に活動するのがカヅラ船である。ミト船から指揮者が指圖するところにより、カヅラ船はカヅラ網を遣るのである。その網の下には「ブリ」(魚の形をした木型)がつけてあつて、ミト船で發見した鯛の一羣を追ひ驅けるのである。鯛はブリを恐れて逃げ避けようとする。するとそのカヅラ網の反対方向にはアンブネのシバリ網が大手をひろげて逃げて來る鯛を遠廻しに大網を張つて待ち構へてをるのである。詰り二重に包圍されることになるのだ。シバリ網を引く時には、聲を揃へて「ヨイヤサーノヨイヤシヨ」とかけ聲でシバリ上げられた網の中には、潑刺たる鯛の一羣がはねかへつてをるのである。

原稿で書けばかうだが、實地の活動を見てゐると、百人の人人が奮闘努力してゐるのである。今にも網を縛らうとする時、関の聲を上げて大漁を祝するのである。一網で何百圓、何千圓といふ漁を海中から引き上げようとするのだから、関の聲を上げるのも勇ましいものではある。

(六) ミトブネの能力

一網ごとに大漁があつたら「ムラギ」(村君、アンブネの持主)は天下の富豪となるはずだが、相手は廣い海の中を自由自在に泳ぎ廻る活物である。殊に海のどの邊に動いてゐるのか、それを發見することが容易ではない。池の金魚を掬ふやうにはまゐらぬ。

それで「オキヤイ」(色見の役)が色見して、海の色を見て網をやるのは鯛の如きもの場合であつて、魚島の魚には色見が利かない。鱒や鯖の如き浮魚には

「アテバリ」(あてもなく網をやつて見ること)が出来、偶然に數十乃至数百の漁獲を見ることがありはするけれど、鯛のやうに色見では網がやれない。さりながら鯖だの鯖だのは矢張り、色で見るといはれる。それは鯖が海面に浮かび、やがて沈む時に尾の鰭が見える、もし二疋でも三疋でもかういつた姿を現はした時には、そこには數十また数百また数千の鯖が群をなしてゐることを豫想してよいのである。

けれど鯛に至つては、かいても豫知も豫見も手がかりがない。全く判断がつかかねる。地図で見ると池にも似たる播磨灘も、船に乗つて行つて見ると広い広い大海である。そこをあてどもなく網を下すことはできない。一かどの漁師でも何所に網をやつてよいのか知ることができない。それでミトブネの指揮者が最も重要なる責任を果たさねばならぬことになるのだ。

この原稿を書くために、筆者は家島での斯の道の一番老手といはれる花岡翁に

ミトブネ指揮者の不思議な能力について尋ねてみたけれど、そればかりは口ではいへぬと答へる。筆者の判断では、どこに鯛がゐるとか、あそこで網を下せばよいとかいふことは、一種の暗示的機智の活らきであつて、多年の経験上から得たる特別の能力であらうかと思ふ。そこで「ミトブネ」といふのは或は「見透し船」といふ意味から出た名でもあらうかと思はれもする。

ミトブネ指揮者の先達が、豫じめ判断を下すについて最も頼りとするものは潮の関係である。潮の関係の大切なことは漁業上の第一条件である。殊に魚島の鯛網においては最も大切緊要なる信條となつてゐる。六時間毎の潮の干満、七十里毎に潮流の變化のあること、大潮と小潮との變化、即ち潮流の激しい時、おだやかな時。さういつた變化の外に、更に月夜と暗夜と潮の関係も頭に入れてをらねば任務は勤まらぬ。大潮から小潮に變る時、小潮から大潮へ移る時。さういつた時が一番に網をやるにはよい時であるといふ。

世間がどんなに文化生活を唱へても、漁村の漁家が舊曆を墨守して改めないのは、全く職業上の餘儀ない關係からであつて、潮と月とが密接な交渉をもつてゐるからだといふ。

(七) 技術の熟練を要す

家島の古老の記録は、一網で鯛を一萬二千尾揚げたこと、又一網で鯖を七萬引いたことである。ミトブネの頭腦のはたらき、網の使用の上手と下手、工夫と熟練とが成績の上に現はれることは無論だ。網は大抵一日に七回又は八回下すことになつてゐるらしい。

筆者の如き素人考へでは、鳴戸の瀬戸口へ網を張つて、内海へやつて来る鯛を漁獲したらよからうと思ふ。廣い座敷へ入る戸口でとつて仕舞へば一番世話がなからうと思へる。素人のみならず、立人でさへさう思ふものもあつて、先年某縣

の某氏が一魚島の間を鳴戸の瀬戸口だけで大漁を計畫したけれど、それが大失敗に終り某氏は破産して仕舞つたといふ。

瀬戸の潮流は二里と三里と離れてゐても網など下せるものではないといふ。網の下せないほど激しい勢ひで潮が動いてゐるのだ。魚なればこそそんな場所も通り越すけれど、瀬戸口で大漁などは到底不可能の冒險空想に過ぎぬ。さればお客さんを安全地帯へ導いて、廣い場所で漁をせねばならぬゆゑ、技術の熟練を要し周到なる用意を待つことになるのだ。

(八) 網船村君の豫算

播州家島では橋、鹽澤、松浦の三軒がアンブネの所有者で、いはゆる村君である。三軒ともに二網宛やつてゐるのだが、一網で百人の人を要するから各二百人の人員を使用してゐる。試みに魚島七十五日間の豫算を立てて見ると、先づ仕込

料八千圓、食費三千圓、漁夫賃金一日一圓五十錢乃至一圓八十錢として一日平均三百圓を要する。以上はアンブネも他の必要なる附屬船も所有し、網の幾組も所有し、毎年魚島出漁をやつてゐる村君の豫算である。

もし新規に魚島に一あて遣つて見ようとして、どれほどの豫算を組まねばならぬかといへば、

一金六千圓	アンブネ二艘
一金二千五百圓	カヅラブネ二艘
一金八千圓	網道具並附屬品
一金八千圓	使用人給料
一金三千五百圓	食費

以上ざつと見積つて、二萬八千圓を準備すればよろしい。

何はともかく、春から夏への播磨灘の魚島は、食通に待たれる勇ましく愉快な

る海上の戦陣である。

(大正十四年五月執筆、昭和三年七月一日號『週刊朝日』所載)

目 錄 進 呈

昭和五年五月廿五日印
昭和五年六月五日發行

食通耳學問

〔價定金貳拾五錢〕

著者 湯朝竹山人

合資會社紅玉堂書店代表社員

發行者 前田隆一

東京市本郷區森川町一番地

東京市本郷區森川町一番地

發行所 紅玉堂書店

振替東京二〇六八五番

刊 月

短歌雜誌

◇歌壇通有の黨弊と情實を排し◇
◇飽くまでも不偏不黨主義◇

■執筆者はみな當代歌壇の名家及び文壇の諸家にして、短歌に關する一切の記事——短歌の作法、評釋、歴史、諸名家の近狀、歌壇の批評等を網羅す。
一冊 五十一頁 六部 三圓六錢
三冊 一圓五十三錢 十二部 六圓十二錢
(送料共)

刊 月

プロレタリア音楽と詩

★見よ！プロレタリア音楽に對抗して生れた日本一の左翼音楽誌★
★讀め！プロレタリアの詩を全身の血は躍るべし★

一ヶ月 二十一頁
三ヶ月 六十三頁
半年 一冊二十六頁
一々年 二冊五十二頁
(送料共)

刊 月

新興文藝

◇新時代の文藝入門者の雜誌◇
◇新文壇の諸傾向を綜合統一◇

■執筆者は當代文壇の名家及び新進の諸家にして新しい讀物、新しい議論、新しい研究に依つて本誌は飾られた。
一ヶ月 二十六頁 半年 一冊五十六頁
三ヶ月 七十八頁 一々年 三冊十二圓
(送料共)

★いさ下り絶脚と錢十餘圓各共冊各し但・星城本見號諸冊各★

歌集 別離

石井柏亭氏裝幀
四六版三五〇頁
總洋布天金背プラチナ文字入
著者小荷寫眞版入
定價 金 貳 圓
送 費 金 十 錢

若山牧水
一歌集
新裝成る

こゝに人間の悲哀あり。こゝに醒めたる自意識の絶叫陶酔に紛らさんとする絶望の思ひあり。「別離」は吾等青年の哀愁の凝りたるもの也。歡樂を遠ふ相也。聲き易き聲也。嘆きの訴へ也。人生の種々相錯綜して即ち本書を作せり。

歌集 死か藝術か

木下茂裝幀
四六判特製本
本文 二八〇頁
定價 一圓五十錢
送 費 八 錢

透徹せざる著者の生きやうは、その陰影の上と同じく痛ましい動搖と隣崖とを投げてゐる。あてのない悔恨は、それ自身の作品に對する時に烈しく著者の心を刺す。我等眞に生きるべからざるをまた繰り返して思ふと「路上」の初めに書いてゐる、その悔恨と苦痛とをば、そのまゝまた本書の上にも推し及ぼさなくてはならぬことを心から悲しく思ふ。(序の一節より)

著名の生先穂空田窪

一生の間に歌を詠んで見ようと試みない人は殆んどあるまい。然し多くの人は歌と云ふものを曲解したり、邪路に踏み入りつたりして、歌を詠む喜びを感じずるまでに何時の間にか歌を止めてしまふ。これは残念な事だ。歌の作りやうはさうした初心者の爲に、歌の要領を懇切に説いたもので、各自の脚下から展けて遠く續いてゐる歌の大道を小高い岡に登つて見渡すやうに見せ、安心して楽しんで歩み續けて行かせたいとの念願から書かれた貴い指導書である。

歌の作りやう

菊半載本文一五〇頁美本
定価金七十錢 送費四錢
(紅玉堂文庫の内)

▲歌の大綱 ▲歌の形式 ▲歌の趣向 ▲歌の調子 ▲秀歌の解剖

作歌問答

菊半載本文二〇〇頁美本
定価金八十錢 送費六錢
(紅玉堂文庫の内)

「作歌問答」は、作歌上の疑問で多くの人の衝きあたりやすいものを選んで、その一々に就き温い同情と行届いた教へ方を以て、明快な解答を試みたものである。歌を作る上で何等かの疑問に行き當らぬ人は無い。或る人は自身でその暗礁を越えて進んで行くが、多数の人は行き悩んでしまつて次第に作歌の興味まで失つて了らうしい。本編には成るべくさうした障礙を拂ひのけて、その進路を明るくして、せつかく結び得た機縁を絶たないやうに、そして人の天分を充分發揮して行くやうに大なる助けとなる事を信ずる。

井上康文著
愛子詩集

四六版本文上質紙、厚表紙、
井上愛子題字。
定価壹圓・送料八錢
最新刊

世の多くの父と母と愛しき子とにおくる詩。

子はただ慈愛深き父母の手に抱かれて生長する。わが子が賢く美しく幸福に生きることを希ふのは、父と母との生命にかへてもと願ふ切なる情である。この詩集はわが子の生長の途上におけるわが切々なる愛情の歌を集めたものである。子の生長を祈り、その健やかなる顔に微笑をもち、愛しき子を祝福せんとする世の多くの父と母よ、この詩集はおんみたちのものである。 康文記。

東京市本郷區森川町一
番 電話東京二〇六六五番

紅玉堂版

人間短歌の提唱！藝術の自由叢書

渡邊順三著	中村孝助著	後藤史郎著	炭光任著	西村陽吉著	大槻三好著
口語集	口語集	口語集	口語集	口語集	口語集
生活と歌	土の歌	空に咲く花	旅	晴れた日	白雲王の歌
90	70	80	90	90	90
.06	.06	.06	.06	.06	.06

新四六上製二二〇頁
定價八拾錢送費八錢

第... 先...
 目... 立...
 一... 本...
 二... 集...
 三... 詩...
 四... 歌...
 五... 評...
 六... 論...
 七... 著...
 八... 著...
 九... 著...
 十... 著...

新歌集叢書

四六判木紙表装部五松川廣入函金天判六四
 錢八金費送圓一金價定冊各

歌集
 白圭集

新篤尾 著
 一郎山

歌集
 初夏作品

新善士 著
 磨岐

歌集
 虹

新夕前 著
 暮田

歌集
 煙霞集

新庄吉 著
 植亮

大衆文庫

★第一部 社會科學
★第二部 文藝
★第三部 趣味と修養

大衆文庫出版の意義 讀書は精神の糧であり、思想向上の基礎である。我大衆文庫は總ゆる方面の知識を手つとり早く解り良くし、趣味を以つて知る事の出来るやう各部門に分け編纂してゆく方針である。製本の清楚、價格の低廉、携帶の至便を以つて特色とし、發行書目の豫告などは一切行はない。續々刊行するうちに、我大衆文庫の眞價は自然と光輝あるものになると思ふ。(紅玉堂主人謹白)

第一部 1 マルクスとその生涯と學說 太田 恭二 著

第二部 1 阿片窟にて ウ・レイモント 著 上田 行 夫 譯

第二部 2 解説 西部戦線異状なし 浦宗 絢 著

第二部 3 解説 眞鍮の貞操切符 池上 三郎 著

第二部 4 現代世界短篇小説集 上田 行 夫 譯

★四六判美裝幀
★定價各冊廿五錢
★送費各四錢

改選 現代短歌用語辭典

著 英村松一

菊半般三五〇頁
紙裝 補綴活字本
定價 一圓三十錢
送費 十錢

唯一の
大寶典

歌を詠まんとする人が第一に行き悩む問題はその用語である。本書は古語新語を問はず現代の短歌に用ひられる語を成句にして三千句、單語にして約一萬語を集めその意義を説明すると共に、々々實例歌を現代歌壇の大家の作に依つて示したれば、作歌に志す人の無二の良師友たるを信ず。一本を備へて活用せられし事を乞ふ。

尾山篤二 著

世に行はるゝ短歌作法書を見ると、大抵は歌の評釋や感想文で埋つてゐて、肝腎の「歌を作る方法」乃至「歌の詠める方法」は、或いは殆んど書かれてゐない。著者はそれを大變に遺憾とし、多年歌作に従事した實際経験から、如何なる初學者にでも直ちに分るやうに、具體的に書かれたので讀者が進歩する事は疑ひないであらう。定價金九十錢、送費金八錢。

改版 歌はかゝして作る

松村英一 著

現代一萬歌集
歌の歴史は日本が半ば蒸溜である、しかも長い歴史の中で、新時代の歌壇の隆盛を極めて、時代は比して、今も過半の如く優秀な歌人の輩出してゐる。現代の歌壇は、如何なるものであるか。本書は、現代の歌壇の代表者として、松村英一氏の「現代一萬歌集」と言つても可い。本書は、松村氏の「現代一萬歌集」の改訂版である。定價金二圓三十錢、送費金十錢。



紅玉堂。パンフレット贈呈

左記へ住所姓名を御記入の上、紅玉堂書店へ二錢切手封入の上お申込下さい。但し本券一枚に就き一冊。書名の上へ御希望ものに○印をつけて下さい。

書名

新短歌作法
短歌表現の研究
歌書の話
古人歌人小傳
歌ごよみ

住所

姓名

(この廣告を切りとつてお送り下さい。)

終

