

味の売り買いのこの世界には、メーカーとユーザーの關係のような単純なものではなく、カストマー（顧客）という概念が入りこんできて、もっと深まった交友關係が存在するのです。ついこの間の話ですが、次男と一緒に築地のあるすし屋に行った。ちょうど、その近所から荷物を運ばなくちゃならないので、私は労働服で、次男も同じかっこうをしていたのです。すると私らの隣の席に三人ばかり常連の客がきていて、いいトロを食べている。私が「おい、トロから……」と板前に声をかけると隣の客のとはだいぶ違うのが出てきた。お客さんの服装を見てトロに上下をつけるということは、まことに汚ない仕わざであるけれども、フリのお客と常連では違うのが当たり前なのです。それは専門店ほどはげしい。

私の店には三島由紀夫さんが六、七年間水道橋の店に通ってこられたが、三島さんに出す肉は特に吟味するのです。誰にも彼にも出す肉と、三島さんに出す肉は調理人も、給仕の女の子も、ちゃんと心得ているんです。三島さんという人はあれでとてもうるさい人で、長いおつき合いでしたが、私のところではずいぶん手をやいた。余談になるけれども、三島さんの好みの中で厨房主任の鎌田君と私とけんかになった事件があったり、うちの連中には、味のことで実に扱いにくいお客でした。しか

し、そうだからといって困ったことばかりかというところ、その困ったことがこちらにも勉強になっていました。ちょっと焼き過ぎるとナイフを入れたまま食べずに金を払って帰ってしまう。もうこないかと思うと、二、三日たつてくるんです。ですから、そういううるさいお客がくる店でない、料理人も給仕人も腕が上らない。三島さんのお陰でたいへん勉強になったわけですが、彼はそういう点、料理屋とのつきあいを心得ていた。ナイフを入れて、さつと帰ってしまうところなどは、なかなか味がある。道楽者ですけれども、相当な極道者でした彼は（笑い）……。

さて、それではその味というものは、どうやって出てくるかというと、噛まないで出てこない。いくらうまいものでもオブラートに包んで飲み下したんでは味は全然わからない。だからものを味わうには噛まなければならぬ。それで下等動物ほど噛むことをしないが、かなりな高等動物に属する犬や猫でもあまり噛まない。噛まないで呑み込むのを急ぐのです。これは他のものに食われる前に食べ物を早く呑み込んでしまう習性にもとづくものと思うのです。それに比べて人間はゆっくり賞味できる立場にいる。他人の食っているものを横からきて横取りするようなエゲツない奴はめったにいない。人間には

礼節というものが、ちゃんと具わっているから安心して食っていられる。これが人類が万物の霊長たる資格を得た有力な要因だと思われます。ところが世界の民族の中で、日本人が一番めしの食いが早い。イタリーなどに行くと二時間から三時間ぐらい食っているという。あんまり長く食っているのどうかと思うのですが、長くかかって、よく噛んで食べた方が物の味が出てくる。永久に出てくるわけじゃないけれども、噛めば噛むほど出てくる。それは等比級数的に、二枚が四枚、四枚が八枚、八枚が十六枚、十六枚が三十二枚と、ガマの油の方式で上昇してゆくものと考えられる。しかし、ある程度までゆくと、これが等差級数に変わって、そう急に上らない。味の総和は簡単に言うと、口に入った食べものの噛みくだけた断面積の総和に比例するということができましよう。

食べ物というものは、食べているうちにだんだんその味に馴れて、うま味が増してくるようにならずに噛まない。食べ馴れた物にうま味を感じないのは、その物自身がまずいのか、または食べるご本人に先天的に味覚の弱さがそなわっているかどちらかである。（笑い）……よく漢方薬のお医者さんたちが「良薬は口に苦（にが）し」と前置きして、苦いセンブリなどを患者に与える。

それを毎日飲まされているうちに、その患者が、「これははうまいぞ」と、その苦さの中にうま味を感じるようになってこない、その薬はほんとうの効きめをあらわさない。ただお医者さんがいうから仕方なしに飲んでいくというんじゃない。もし、その味がうまくなつてゆくようにならなければ、お医者さんに、どうしても口に合わないことを言わなければいけない。そうしても「良薬は本来苦いにきまっている」の一点ばりで、がまんして飲まなくちゃいけないなどというのは、やぶか竹の子の医者である。良医なれば、その薬に何かちょっと混ぜ合わせるなりして、いくらか口あたりをよくして、それを飲まない日は、どうも一日はかばかしくないとくらくらに患者自身がならなければ、それは薬にならないわけです。

ですから、薬の飲み方も、食べ物の食べ方も結局同じことで、自分の味覚力というものを、それにつれて発展させてゆくように努力しなければ、うまいものにぶつかっても、ちっともうまいと感じることがない。病気になるって薬を飲んで、その薬が果して自分の病気に効くか効かないかの判断は、病人自身がしなければいけない問題なのです。この主客てん倒が教育についての教育ママの過保護と同じようなかたちで、医療についても医者の過

保護のかたちとなってあらわれてきています。

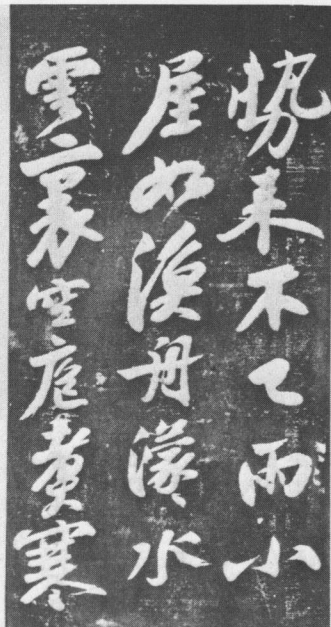
この前、東京で水が悪くなったりして、たいへんな騒ぎを起こしたことがありましたが、大多数の人がふだんろくなものを食べていないし、食べ方の精進が足りないから「この水はちょっとおかしいな」ということに気づかない。水の味がわかることが、料理の味がわかる一番最初の出発点であり、また最後の決勝点なんです。だからお茶をいれるときには非常に水を大事にする。江戸時代、徳川四代將軍家綱が、玉川上水という水道を開設して、多摩川から千代田城に水を引いてきて、この水を一般にも使わせました。しかし、城内で茶の湯に使う水は、お茶の水からわざわざ湧き水を汲んで持ってきたのです。今でも「お茶の水」と呼んでいるのはその由来によるもので、それほど水というものを重視したのでした。水道の水を使っていた一般庶民の中でも、気のきいた江戸っ子は「水道の水なんざあ泥くさくて飲めたものじゃねえ」といっていたのです。

ですから、水の味わからないような政治家は国民の味覚力の開発という百年の大計をとらえずに、目前の公害ばかりをとらえ、これを症状のあらわれた病気というものに結びつけて、その時点ばかりで心配している。公害の方を、それほど心配するならば、もう少し人々にうまい

ものを食わせて、人類にそなわる六感の向上をはかるこ

とに力を入れるべきでしょう。学校給食で、いつまでもマーガリンのコッペパンばかりを食わせていないで、もう少し気の利いたものを食わせてやったらどうかと思う。明治時代までの「武士は食わねど高揚子」という思想と同じかたちで食物べつ視の事態が現代にある。李白や蘇東坡の文学には酒や食い物が堂々たるかたちで登場してくる。ここに掲げた蘇東坡の詩（部分）は、東坡が王安石の新法党に逐われて、黄州に流され、その詠句（てきしよ）で三度目の春にあい、三度目の寒食節（かんじきのせつ）を迎えた感懐を詠んだ二首のうちの一首で、そのあとの方の詩です。この部分の前後を読み併わせると、「春江、戸に入らんと欲して、雨勢、来って己（や）まず。小屋は漁舟の如く濛々水雲の裏（うち）。空庖（くうほう）。空の台所）に寒菜（冬菜）を煮、破甑（はそう。やぶれたかまど）に湿葦（しめつたあし）を焼く。那（な）んぞ知らん是れ寒食、但（た）だ見る烏の紙を銜（ふく）むを。君門、深きこと九重、墳墓、万里に在り。也（ま）た塗窮（ときゅう。かべ）に哭（こく）せんと擬（ぎ）す。死灰、吹けども起（た）だず」となります。この詩は前の方の詩といっしょに、桂の板に刻って、最近に日本橋店に懸けました。

これにくらべて現代の日本の文学に、どんなものが幅をきかせているでしょうか。



蘇東坡黃州寒食詩の第二詩（部分） 戲鴻堂法帖、彦根藩旧蔵本より

私は地方から東京の大学へきている友人の子どもたちの監督をよく頼まれます。そうすると、友人に「たまには俺の家によこせよ、いつもラーメンばかり食わせていてはロクな者にならないぞ」といって、家で何か食わせるのですが、それがクセになってしまっ、私の店へ友だちをつれてきて食事をすませ「おやじの方につけておいてください」なんていって帰ってしまうものもある（笑い）……。まったく天下泰平の話なんだけれども、こういう天下泰平の風景が、長い人生の中で人物の成長を助けると私は思う。皆さん教育と味とはそんなに関係ないと思われるかもしれないが、たいへんに深い関係があるんです。人生を味わうとか、世情人心の味を知るとかの味わい方が達者になるために教育はあるものだと思います。いくらいいことを教えても、ろくなものを食わせていないと、教育は効果があがるものじゃない。今日のような、こういう忙しい世の中になって、ことに食い物がおろそかになっている際ですから食い物のことには、とくに頭を使っていたいただきたいものと思います。ことに文学のような学問で、文章の行間の味を読みとる力を養うことになる、いっそう味に関することが重要となります。

文章で組み立てられている法律の読み方が下手で、「弁





ンかつの食い残しでは、孫にヂヂババの貫禄をうたがわれることになりす(笑い)……。

食べ残しがあると、東京都がそれをごみ捨て場に運ばなくてはならない。そうすると、メタンガスが出たりして、公害となります。そういう実利の面の理由づけは大方の人々にわかりますが、もっと重要なことは、豚の成仏(じょうぶつ)ということ。人が殺した豚はどうしても人体を通過させて、そのいのちを人間がひき継がなければいけない義理合いが人間の側にあるのです。こういう考え方は東洋の特徴で、欧米流の生活では思い及ぶことではありません。

数年前、私の知り合いの社会教育家と称する人達が、今は故人になられた松永東さんを私の店で接待したことがあります。松永さんが遅いので、一同は食事を先にして談論風発、「今の若い者などは、テンデなっちゃいねえ」みたいな話をしていました。そこに元文部大臣の松永さんがやって来られて、トンかつが出ました。私とその席に向いて、社会教育家たちの食いざまを見ると、トンかつが浮き上るくらい頭からソースをぶっかけている。(笑い) 私はこの連中に物を教えてやるいい機会だと思い、「松永先生、トンかつの食べ方ご存じですか」ときいたんです。すると食い終わった連中も「お

れたちも知らないで食ったけれども、吉田さん、何かうまい食い方がありませんか」というから「一番まずい食い方をしているのがあんた方だ」とまず一喝。「いまの若い者はどうだとか、でかい口を叩いて、あんたたちのその食いはいったい何だ。いま、元文部大臣に教えるからよく見ている」と前置きして松永東さんに、いろいろの食べ方を説明したことがあります。この席に昭和女子大学の校長の松平俊子さんもおられました。さすがにこの先生はちゃんとした食べ方をされていました。こういうやり方は商売としては下手な方法で、代金がもらいにくくなりますので、それ以後は慎しんでいる次第です。

食べ方の上手、下手など些末なことは婦女子にかかわることで、男一匹の心にかける問題ではない、と昔の日本男子は云い放ちました。今の日本の男は、このいそがしい世の中に、食べ方のことなど考えている暇があったら、銭もうけに精を出した方がましだ、といえます。

戦時中、蒙古にいた私は北京へ出張すると、部下の中国人をつれて、前門大街の中国料理屋へよく出かけました。彼等の中の世話役の一人が、まず私にどんな酒を注文するかと訊く。私は老酒がいい、という、仲間の酒豪が自分は白乾児(バイカル)がいい、という。世話役は老酒党と白乾児党のそれぞれの人達に向かつて「君は幾両? あんたは

幾両?」(両は酒の量目で十匁)と飲む予定

量を訊きただし、その両党のそれぞれの合計

を、老酒〇両、白乾児〇両として注文する。

酒が来ると、およそ自分が注文した程度の分量を自酌で飲み、やがて空になると、また元

のように訊きまわって第二回の発注をする。

かくして第三回、第四回となるから、飲み残しもないし、へべレケに酔ってブツ倒れる者もない。これは漢民族の「飲み方の知恵」についての片貌です。

ここに掲げた胡蘭成氏の作は、故尾崎士郎氏たちと飲んでいた時の感懐だということです。この五言は「座中誰か知己ぞ。門外、天下の事。一杯、剣気を看(み)。

二杯、分別(ふんべつ)を生ず。三杯、馬上(の)つて去(ゆ)く」と読みます。三杯目を馬上盃で飲みおえて、その盃を地にタタキつけてこわして、颯爽(さつそ

う)と出陣する風景が最後の句であります。己の能力も

わきまえずに、飲酒運転をあえてする日本人の現状とくらべて、思いを新にする気がいたします。この人達と日

中友好の実をあげてゆこうと考えているわれわれ日本人の酒の飲み方の片鱗を次にご披露に及びたいと思いま



胡蘭成氏書

岩戸景気といわれた頃、私の次男の次郎を酒の卸の大手の神田小西にあずけたことがありました。次郎は竹内

君(この人は縁あって、いま、水道橋店で働いております)と一緒に銀座、新橋の縄張りの配達をしていました。

たまの休みに家へ帰って来た次郎に「なにかいやなことがあるか」ときくと「別にないが、銀座、新橋の裏露路

のエレベーターもないビルの狭い階段を、ビールの空び

んの透(すか)し箱をかき下りる時に、飲み残しのビールが首筋にドッと流れ込むことだ」というのです。ピ

ールの飲み方だけでなく、すべてのものを浪費することが豪華な接待だと考えているような意識がわれわれにあり

ます。それが贈答の商品包装の上げ底となり、また容器の多様性となって、昭和元禄の町を賑やかに飾っています。これは日本のウイスキーびんのカッコいい多様性と

英国のジョニウオーカーのびんの必要の一樣性とくらべて見ると、よくわかります。これは日本の自動車のひんばんなモデルチェンジとドイツのフォルクスワーゲンと比較においても明瞭です。

さて、食べ方や飲み方の下手なものいけないが、それじゃ食べさせ方はどうしたらいいか。豊臣秀吉がある時界の千利休の屋敷に行ったことがあります。春浅い頃のこと、利休はいろいろ話をしていて、なかなか食事が出ない。お茶を飲む前に懐石料理が出るわけなんです。一向に出しそうもないので秀吉はムカムカしてくる。利休はそこまで秀吉を追いつめるわけです。ころあいをみて利休が庭下駄をつっかけて、庭に下りて、その片隅にある霜よけのワラズトの中から菜っ葉を引きちぎって取ってきて、それを細かく刻んで味噌汁の中にパッと放り込んでサッと出しました。関白秀吉は腹がすいていたので、こんなうまいものは初めて食ったと感銘久しかったという事です。ほんとうは初めてじゃない。昔、水呑百姓のころは、そんなものを常に食っていたけれども今は忘れていたわけなんです。利休という人はそういうふうで、人物は秀吉以上の男ですから、秀吉の指南番みたいなことをやっていたんですが、あんまりやりすぎたために、ついに切腹を仰せつかってしまったのでした。し

かし、人間のねうちとしては利休は天下に並ぶ者がなくよく物の味をわかまえていたので、そういう食べさせ方を心得ていたわけです。この人は茶の味を中心に、日本人の味覚文化を確立した大御所として、今なおわれわれの中に生き続けております。

それから次に、目黒のサンマという有名な話がございます。松平出羽守という大名が目黒に鷹狩りに行ったときに、腹が減りきって百姓家でサンマをご馳走になった。そのサンマが非常にうまかったので、後にサンマは目黒がいいという話をするわけですが、目黒のサンマが松本のより特別においしいわけのものではない。それは旬にあたったサンマの焼きたてを食べたので、これほどうまいものはないと感じたわけです。江戸城中や出羽守の屋敷では、ちゃんとした料理人がいて、腹わたや頭をとってからピンチョーの堅炭でいいねいに焼いて膳に供して出す。ところが、サンマはそんな格式ばったことをして時がたつて出されてはちつともうまくない。軒下に積んである粗朶(そだ)みたいなものを無雑作に燃やして、サンマから出る油をボウボウ燃やしながら焼かなければうまくないんです。そして幾らか骨のところに血の色が残る程度に焼き上がったところを、苦味のある腹わたごと食わないとうまくないのです。それを上品に大名料理の

手法でやるから、うまいわけはないのです。鷹狩りで腹が減っていたせいもあるでしょうし、平素、鯛や鮒などを常食とし、秋刀魚などにありついたことのない大名には、よけいうまく感じたのだと思います。

私はよくコーヒー屋に行って叱ることがあるんですが、いまコーヒー屋で給仕をしているような若い女の子は、トンかつ屋でいくら募集してもやってこない。コーヒーショップとか、スナックとか、レストランとか、横文字の書いてある方にあこがれて行ってしまふ。それらの女の子に「君、どこの学校に行ってるの」ときくと、どこそこの大学に通っていて、ここでアルバイトしているんですという。私は、そういうアルバイトの女の子には文句をいわないけれども、本職の給仕が経営者のいいつけにより、回転率を高めるようにと、コーヒーを出したあとミルクを持って立っていて「ミルクをお入れしますか」という。私は、いつも「そこにおいとけ」というのです。すると嫌な顔をして「向こうのお客さまにも入れなければなりませんから……」というわけをする。

そこで「そういうバカなことをいっちゃいかん。君じゃわからないから支配人を呼べ」といって、支配人を呼んでこの人について聞かすんですが、コーヒーに先にミルクを入れて、つぎに砂糖を入れてかきまわすとミルクコ

ーヒーになって、コーヒーの味の角(かど)がとれてしまふ。私は、この店にコーヒーを飲みきたんであって、ミルクコーヒーを飲みきたんじゃない。だからミルクがほしくなったときには、あとで入れるから、それはそこに置いておけというんです。二年も三年もコーヒー屋に勤めていて、そのくらいのがどうしてわからないかと思うのですが、これは目先の計算だけに明るく、コーヒーの味に暗い経営者なり、支配人が従業員の教育に頭が使えないからです。それにくらべると一流のコーヒー専門店に行くと、そういうふうにかきまわしてはいけないからと、ちゃんと砂糖加減をしたうえにホイップした生ミルクを浮かせて、スプーンはつけない入れ方をするとところがあります。スプーンがついていて、ミルクを入れてかきまわされると、せつかくのコーヒー独特の苦味と風味がなくなってしまうんです。あの苦味がなくていいのならインスタントか、出がらしのコーヒーを煎じて飲んでもいいわけなんです。私の住んでいる世田谷の住宅街に「邪宗門」とよぶコーヒーの店があります。私はこの店の主人の見識をいつも店の者たちに賞めて聞かせています。

広い世間には、塩梅(あんばい)のわからない味おんちの売人が幾らもいるんですが、いっぽう、そうでな