

味覚説法

食散人 吉田吉之助

本稿は昭和四十六年八月二十二日、松本市で開かれた長野県下の県立高校八十二校の事務職員総会の席上行なつた講演記録に筆を加えたものであります。

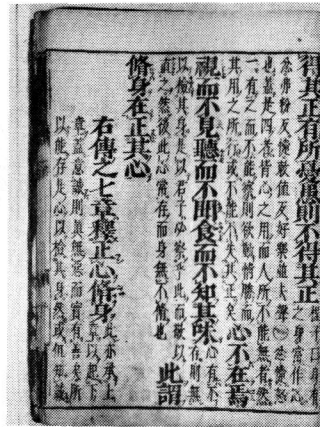
味覚というもの、味というもの、これはあたりまえでいて、たいへんむずかしいものですが、いったい味覚とはどういうものでしょうか。味覚の「味」は口へんに「未」で、これは十二支の「未（ひつじ）」という字です。それでは未すなわち羊とはどういう意味の字であるかという、これはめでたいこと、立派だとか、良いという意味をあらわす字で、いいことに使われます。

たとえば「美」「義」「善」「祥」および「妹」などがそれです。

そこで「味」は口によろしいということ、つまりうまいということになります。次に味覚の「覚」は「おぼえる」とも読みますが、その字意は幽（おぼ）（み）に見（み）るといふことで「さとる」という意味をもっています。口でおいしさを悟るといふのが味覚であります。ただ物を食べて腹がいっぱいになつた、などというのは味覚ではない。ですから、「味覚」という言葉は人間特有のもので犬や猫や牛や馬には通用しません。それらの動物は、もっぱら本能的な好悪（こうお）に頼つて、味そのものはわからず、まして物を味わつてさとりを開く

ようなことはできない。

それでは「味覚」というものは、いったいどんなときに現われてくるものだろうか。「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」という子規の句がありますが、鐘というのは撞木（しゅもく）でついて鳴らすのですが、撞木が鳴るのか、鐘が鳴るのか、どちらが鳴るのかきめることはむずかしい。昔から禅問答でよく使われる問題ですが、撞木が鳴るともいえないし、鐘が鳴るともいきれない。強いていえば、鐘がふるえて空気が振動するわけですが、鳴るといふことを感じるのは人間の耳の鼓膜である。人間がつんぼの場合は、撞木でいくらついて鐘がふるえても聞きとれない。ですから子規の句は、実際には「柿食



「大学」道春点・伝之七章

えば俺が鳴るなり法隆寺」が正しいのです。たいへん理くつっぽい話になりましたが、物理学的にいえば鐘が振動するとその振動の空気の波が人間の耳

の鼓膜に伝わるのですから、人間がそれを聞きとらなければ鳴っていないわけです。「大学」という本に「心ここに在らざれば視れども見えず、聴けども聞こえず、食らえども其の味を知らず」という言葉があります。味覚というものは心にかかわること、いくらうまい物を食べても、少しもうまいと感じない人がいるわけです。こういう手合いは、そのままではどうにもしようがないのです。そのへんに教育とか訓練とかいうものが必要になってくるのではないのでしょうか。教育の本旨は、事を覚えさせるといふことではなく、覚（悟）らせることだと思ふのです。ですから、人間が物を味わうことは修業するとか、精進（しょうじん）するとかいうことであって、これが悟りへの道ということになります。

禅宗やキリスト教は「自力本願」の宗教だといわれ、南無阿彌陀仏の浄土宗は「他力本願」の宗旨だといわれます。大まかに、そのようなことがいわれますが自力と他力の両方に挟まれてみないと、人間はほんとうの悟りは開けないということです。うまい物にめぐり会いたい他力の念願が叶って、それに出会う。そのうまさをシカと受けとめる自力が具わってその合致で「うまさ」が発生するのです。仏教に仏法僧の三宝に帰依（きえ）するという言葉があります。うまさを作り出す人（僧）

の腕と、それに感応する人の能力（法）は、仏（味）にめぐり会う。これは「縁」によって定まる、と言えます。この三位は本来それぞれに内向きに位置して、融合できる性質のものです。

むかし私は、高階隴仙禅師に「仏道を一言で言っ下さい」と申しましたところ、禅師は言下に、「縁」と言われた。「それなら、縁なき衆生（しゅじょう）とは、

どういうものでしょう」とたたみかけると、「敬愛がなければ縁は生まれません」と答えられました。ここに掲げた「敬愛」は、その時の禅師の染筆です。

食いしん坊というものはガッツキとちがって、食べ物（うやま）を敬（うやま）い愛（いと）しむ者です。この意味から、二者対立闘争の唯物弁証法的「ガッツキ」思想からは味は出てこないし、

その敵対的發展はどこまで進んでも、悟りの極限の大



「敬愛」高階隴仙禅師書

圓鏡智（岡 潔先生の）に通じることはありません。

東京の赤坂に楼外楼という中国料理屋がある。そこには深志高校校長の平林六彌君とも一緒に行ったことがあるが、この店は魚翅（ユイチー・フカのヒレ）の料理をうまく食わせる上海系の料理屋です。その煮こみはピースの箱ぐらいのものが四つ並べてあって一皿二千元以上するのですが、その値打ちは充分にある。私の店はとんかつ屋ですが、店員につねに他流仕合をさせるために食い歩きを命じています。うちの店の者たちに、フカのヒレは東京ではどこが一番うまいかとときくと、やっぱりここがうまいという。これが味の軌道に乗ってきた証拠なのです。ほかの中国料理屋では、あれほどにはゆかない。私は飲食店をやっている関係上、店員たちをこの店に連れて行って、これをまず食わせてみるが、はじめは、とんかつ屋にきて働いている若い人たちは、地方から出てきたものが多く、そううまいものを食った経験がないので（笑い）「おやじさん、こんなものどこがうまいんですか、コンニャクでもなし、餅でもなし……」という。

「お前たち、自分で金を出して食わないからチンプンカンプンなんだ。自分一人で行ってみろ」とおっ放して行かせると、こんどは「あれはおやじさん、ずいぶん高いものなんですわ」という。「高いことだけがわかって、

うまいことはまだわからないのか」というんですが、三、四回行っているうちに、そのうまさがいくらか身にしみてくるのであります。味のことだけは教えるわけにゆかない。いくら、こういうわけだからうまいといっても、そうかというわけにはゆくものではない。

刀鍛冶の正宗は弟子に名刀だけを見せて、けっして駄ものを見せなかったそうです。星ヶ岡茶寮の北大路魯山人は、調理人たちに「出張先で井などを出されても箸をつけてはいけない。自分の腕より低い料理は食べてはいけない」と言ったそうです。

さて、味のつかみにくいフカのヒレの料理のような例は、まだいろいろありますが、それは実際食わせてみて教育するより仕方がない。だから私の傘下に列しても軌道にのるまでに五年も六年もかかる。私の住居は店員寮のすぐ隣りにあるが、私の方に遊びにくるようになるまでに三年ぐらいかかる。「あのおやじ、ブスッとしているから、なるべく寄りつかない方がいいだろう」と、あまり私のところには寄りつかない。それが三年も過ぎると「なんだ、かんだ」と難題を持ち込んでくるようになる。そうやって、はじめて教育が始まる。ことに日本料理の源流の中国料理はたいへんむずかしいもので、いまだき、皆さん日中友好をやるうじやないかといって中国へ行か

なものはないと感づいてはおります。唾液腺を刺激して唾液を催うさせるように処方調製されているものを、どうして、そんなへんばなものにして食べさせるのでしょうか。こんな母ちゃんは必らずというくらい、おジュースを注文して子供に飲ませます。かくして、子供はせっかくの「一期一会」（いちごいちえ）の機会を失って、味覚の発達が遅れて行くのです。

お子様ランチというものがあります。これはたいいていオムレツにケチャップをかけたものにハムかソーセージか、それに野菜が添えてあります。こんな料理は家庭で子供にいつも作ってやっているのに、お子様ランチなら子供にあたるようなことはないだろう、という浅はかな母性愛からこれを注文します。このお子様ランチにも海軍旗などの小旗を立ててあります。

「板前さん、子供の方はサビぬきで……」と云って、自分だけは本ワサをきかせた大トロを頬張っている父ちゃんがいいます。サビ抜きでは生ま物の寿司はいけません。板前は仕方なく、玉子か海苔巻を子供に出します。

サンドイッチは、かき立てのマスタードがピリッと書いて、その風味が口の中に残るところに値打ちがあるのです。寿司も、すり立ての信州穂高山葵（わさび）の利きと風味が物をいうもので、本命を外したゲテ物を子供

れる向きが多いけれども、実際に向こうで出されたものの味がほんとうにわかつているならいいが、郭沫若氏に北京飯店によばれたことだけを帰国土産にひけらかし、うまいかまづいかという鼎（かなえ）の軽重をはかりえないまま帰ってくる。それじゃ頼りないから、まず日中交流には日本人の舌の訓練から始めようじゃないかというのが私の持論である。

このように味覚というものは訓練しないと、なかなか育ってゆかないもので、生まれつきの天才というものに頼るわけにはゆかない。信州の「おはづけ」がうまいといっても、われわれが子どものころから食べているからうまいことがわかるので、東京の素人に食わせたら、あんなホロ苦くて、すじ張ったものより白菜の方がうまいというのが相場である。そういうことは味覚の幅の訓練が足りないからだと思います。

「すみませんが、子供のサンドイッチはマスタードをぬいてやって頂戴」などと云って、自分ではビフテキに辛子をベタベタ塗って食べている母ちゃんがいいます。調理場の方ではこういうサンドイッチに日の丸の小旗を立てて出して来ます。何も知らない子供は、こういう唾液を吸いとってしまうものがサンドイッチだと思ひ込み、ペテンにかけられて食べてはいても、これほど無味乾燥

にあてがって、大人の自分達だけ、うまいものを食べているなんて不埒（ふらち）なことがあります。母子の愛、父子の親を誤っている親達です。こんな親に限って、お勉強の催促ばかりしています。食べ物にぶつかってその味を知ることが、お勉強だと思えないのだから仕方ありません。「子曰く、己の欲せざるところを人に施すこと勿れ」（論語顔淵）、という句をはやく子供に教えてやって下さい。

料理というものは、まず材料の吟味が第一です。出場所と旬（しゅん）を知っていて、材料の品質を見きわめなければなりません。ピニール・ハウス作りの茄子や胡瓜が年中出盛っていて、また、養殖のハマチが寿司屋に絶えることがあります。だいぶ前のことで、十円寿司が流行っていた頃の年の暮に、長男の潤一郎をつれて銀座の十円ずし屋で「寒鯛」（かんぶり）ばかりを握らせました。二人で二十四個食べると、板前が「もう勘弁して下さい」という。長男はその時、何のことだかわからない、狐につままれたような顔をしていました。

料理は大まかに分けて、極めて手のかかったものと、手を入れずに材料の味そのものを舌にブツつけるものとの二通りになります。私のやっているとなんかつなどは寿司のように一番単純な料理です。なぜかという、肉のい

いのを買って、よく掃除して、厚めに切って、いい衣を着せて、いい油で揚げれば食える。まずい肉を買って、いくら上手に揚げようと思っても、それはできるものではない。ちょうど刺身と同じで、ほうちょうの切れがいか、ツマがいいといっても、種そのものが悪ければ絶対にうまくないように、油その他の材料がよく揃っていなければ、トンかつはうまくない。ですから、その単純な行程の「感」が少しでも狂ったら、一本勝負の負となってしまいます。

牛肉にしても赤坂あたりの料理屋に行つて、ちょっと三人ぐらいですき焼を注文すると三万円ぐらい取られる。よくもこう高く売るものだと思うが、向こうにいわせると、畜牛にビールを飲ませたり、マッサージをして大事に育てている手作りの牛だから値打ちはある、あれだけの肉は欧米にもないし、それは日本独特の味を持っている、という。同じ牛肉にしても、そこから車を引っ張っている牛を殺して食べたら、肉にちっとも風味がない。牛というものは、古い時代に朝鮮から渡来したもので、黄牛か黒牛という朝鮮系の手飼いの牛肉を使えば、たしかに風味がある。だから、一人前一万円ぐらい取られてもシャクにさわる必要もないし、驚くほどの値段でもないわけである。

なかなかできない。中国の諺(ことわざ)に「衣は一代、住は二代、食は三代」という言葉がありますが、料理が安定して定着するのに三代(約百年)かかるということです。

本職のトンかつのことを離れて、中華料理のことばかりに力を入れてお聞き取りになられるでしょうが、味の真髄は、老子のいう「無味」にあるので、この無味をいかに料理するかが「料理道」の極意だと、私は考えております。

普通、五味(鹹苦酸辛甘)だけが味のある「有味」で、「無味」は味のないものだと思われがちですが、実は、無味は味が無いのではなく、淡(あわ)いからわかりにくいのであります。われわれは、この微妙な「淡」の基盤に舌を据えて、味わうことに心掛ければならないのです。この意味で無味は、味が全然ない「虚」(から)でもなく、「零」(ぜろ)でもありません。その味は、般若心経の「色不異空、空不異色(色は空に異らず、空は色に異らず)」の「空」という表現が適切だろうと思えます。

色の五彩とか五色をよく攪(か)き混ぜると「灰白」になります。五味をよく混ぜ合わせると「淡白」になります。このことは、灰白は色であり、淡白は味である、

そういうように、もともと味のあるものは、誰がどう料理しても、一応食べられるが、もともと味のないのがさきほどのフカのヒレである。二流、三流の中華料理屋に行くとき、シッポやヒレの屑のようなものを煮込んで出すが、赤坂の楼外楼のフカのヒレは、そうでなくて原形の姿のものを煮込んである。この料理を食べると腹がいっぱいになるといってもいいし、栄養にはなるかもしれないが、そのためばかりに食うのでもない。それはともかく、そんな味のないものを、どう始末して、うまく食わせるかが料理人の腕である。このフカのヒレによく似たものに燕窩(エンカ・ツバメの巣)がある。これは山東省の海ツバメが海草でつくる巣を、ロッククライミングみたいに綱を使って崖を下りて行って採ってくるんですが、たいへん値の高いものです。そのお値段のものが、もとの材料の味には全然うま味がない。それは干しわかめのようなものですが、これをどう味つけするかということに問題があり、その味のつけ方に家伝のようなものがある。これと同じようなものにナマコがある。このナマコをうまく食わせる中華の料理人だったら、ラーメンやワンタン、ギョウザなどは案に食わせる腕の人です。さて、そのナマコだとか、フカのヒレだとか、ツバメの巣だとかいうものを、いかに料理するかという腕がない

ということ。心経には、前の言葉に続いて「色即是空、空即是色(色は即ち空、空は即ち色)」とたたみかけ、二つの方程式にその逆もまた真なる証明をつけ、四つの方程式をもって、色と空の等しいことを論証しています。われわれは、この「色」に「味」を代入すれば、味が空に等しいことが納得できます。この「空味」(くうみ)と云ったようなものを、「無味」とか「淡」と称ぶのであります。無味と有味は、無と有の対立ではなく、無味は有味を包摂(ほうせつ)する味の基盤、味の総合と考えていいでしょう。

日本へ亡命中の中国の政客・胡蘭成氏から「白木耳」(白きくらげ)をもらったことがありました。これは日本で輸入している中国料理材料の最高の値のもので、一斤六、七万円のものでありますが、それ自身の味は無味で、味もソッケもないものです。うちで煮て食うのも勿体ないので、山水楼社長・宮田武義氏に上げたら、宮田氏は皇后陛下の御病氣見舞のためにこれを料理し、そのおすそ分けを壺に入れて私のところに届けてくれました。「君子の交わりは淡きこと水の如し」(礼記)という言葉があります。そのような味わいを私は今でも忘れません。行きつくところ、水もののスープが問題で、羊のスープは羊羹、野菜のスープは菜羹、洋食ではブイヨンと

いうように称ばれているものが、料理の本質を左右することになります。

タレ（垂れ）などもその類のものです。私は以前大陸にいたんですが、中国の北京に有名な羊肉飯館（ヤンローファンカン）があります。その店は辛亥革命（一九一〇）で清朝がつぶれて大騒動になったときに、店主の二兄弟が何を持って逃げたかというとき、家伝のタレを持って四川省の方まで逃げて行ったということです。それほどタレというものは大切なものなのです。

東京でも、のれんのあるうなぎ屋は蒲焼のタレを大切にしている。うちのタレは三百年伝来のタレであるといつて自慢したり誇りにするわけです。タレを使う焼鳥屋もそれと同じです。銀座のある焼鳥屋にまつわる話ですけれども、その店には作家の常連が多い。その店の主人に「まことにすみませんが、今度北海道に鴨打ちに行くから、お宅のタレを少し分けてください」と頼んだ人がいる。「どのくらいいりますか」というから「一升びんに一本分けてください」というと「いや、そんなに差し上げられない、半分ぐらいにしてください」といわれて半分もらって北海道に出かけた。ところが、そのタレをつけて鴨を焼いて食べてみると、ちっともうまくない。帰ってきて「あのタレは全然うまくなかったよ」というと

を貴ぶ風があり、「古米」などを目の敵（かたき）にいたしております。銀座のランブル珈琲店、これは辻嘉一さんの推奨する店ですが、店主の関口一郎さんは「コーヒの豆は十年ねかさなきゃほんとうの味は出ませんね」という。気の長い話だが、関口さんは目下、自宅に豆袋の手返しのできる貯蔵庫を造っているそうです。古米手持ちの政府も弱気を起さずに、大いに気を強くして、米をねかせて味の出る方法をひねり出し、「古米味わうべし」と宣伝すべきだと思います。

そういうわけで、料理はそれぞれ工夫をこらしたところから味が出、料理屋というものはおのこの店が、みんなそれぞれに自分の特質を持っている。学校でもそうで、深志は深志の特質を持っており、清陵は清陵の特質を持っているというふうに、店屋も全部それぞれに特徴があるのです。殊に中華料理屋においてになったときは浙江料理とか、北京料理、広東料理、あるいは上海、四川というように、いろいろな料理の看板をかけてあるの、その看板をよく見て、その家の特徴は何かと考えて注文しなければいけない。四川省の山の奥の、昔の蜀の国の伝統の料理で四川料理というのがありますが、そんな看板の店に行って海の鮮魚の料理を注文するのはバ

古可古可 讀書飲友親

松風氏書
村松梢風

村松梢風氏書

「それは焼き方がまずかったんじゃないですか」という。実は、それは焼鳥に常に使っているその店の古いタレではなく、テレビのお料理教室の調合の即製のものなので、その家のと同じような調合ではあるが貫禄が全然ない。味わってみると全然風味が違うわけです。その家の主人は、とぼけてそんなことを言ったけれども、ほんとうはタレなど、やすやすと人にくれられるわけのものではないのです。

村松梢風さんを宮田武義氏が誘って日本橋の店へこられたことがありました。そのとき梢風山人は日本橋店開店の祝いにこんな句を書いてくれました。「古書読むべく、古酒飲むべく、旧友親しむべし」と。古書と古酒には旧友の味があるというものでしょう。

日本では古来「新酒」と「新米」

カゲた話です。

それから、中国料理屋に行つて、やたらビールを飲むなんてのは無意味であり、なめられることになる。やはり広東料理だったら、その近所の貴州の銘酒・茅台酒（マオタイチュウ）、天津だったら、その近くの酒・五加皮酒（ウチャッピーチュウ）などを注文しなければいけない。大阪や神戸のすき焼屋に入つて東京のビールなどをガブ飲みするとなめられてしまう。やはり、灘の生一本を飲むべきだろう。

きのう平林君に松本の木曾屋によばれ食いきれないほど料理が出てきた。食いきれないときは食い散らさないで、必ずそれを持って帰る。「女中さん、これを折に入れてくれませんか」といって、豆腐の田楽でも、鯉の甘露煮でも、何でも全部持って帰ってきてしまうのが定法です。ことに上等の料理屋に行つてそれをやると非常に喜ぶ。次に行つたときの料理が違つてくる。これは食いしん坊がよく使う手なんですが出されたものを大事にする人たちが通（つう）の常連というものなのです。料理の味を味わうときは、そこまで考えていないといけません。ただゼニを払うんだから、おれは客だし、お前たちは売り手だというようなことじゃ、なかなかうまいものにはありつけない。