

# あんばい

吉田吉之助

風邪をひかれたそうで、ご加減はいかがですか、という場合の加減という言葉は、身体の調子とか具合ということです。この「加減」という言葉プラス・マイナスの代わりに、塩梅（あんばい）はいかがですか、ともいいます。

塩梅とは五味一鹹、苦、酸、辛、甘一の鹹（しおからい）と酸（すっぱい）の2味をとって、5味を代表させたものです。鹹の代わりにその俗字の塩、酸の代わりに梅をもって来て、塩梅としたあたり、なかなか深い味をもった言葉だと思えます。プラス・マイナスの加と減では、数学的すぎて味気ないし、塩と酸の塩酸でも化学的すぎて面白くない。塩と四君子（蘭、菊、梅、竹）の中の梅を組み合わせたこの言葉は、文人好みの言葉として風雅な味をもっており、そして、訛った音が俗で、たいへん雅俗をかね合わせた親しみやすい言葉です。

塩辛と梅干の組み合わせのようなこの言葉は、人間生存の精神と肉体の在り具合を、いみじくも云いあらわす内容を潜ませております。ひいて、塩梅という言葉は、社会国家の在り具合を表現する言葉となり、臣下が君主を助けて調和した政治を行わせる意味をもつようになりました。

主権在民の自由社会がここまで来た今日、塩酸のような苛酷な政策が漸行されても困るし、それかといって、個々の自由を尊重するのあまり、個のエゴイズムと総体の利益（国益）とを、単純にプラス・マイナスし、乗除を忘れているのも困ります。そして、とくに、こういう社会においては、為政者が投票数にたより、政策が多数決により左右されますから、畠の蔬菜や鶏舎のにわとりが重視され、野草や野鳥が軽視されるきらいが出て来ます。政治に生気が失せ、偏狭な覇気のよのようなものが横行し、勝てば官軍の風潮が横溢してきます。



そういうイイかげんな政治を、いい塩梅の政治に誘導することこそ、今日のわれわれの仕事ではないでしょうか。

犬養毅（号、木堂）は昭和7年の5.15事件当時の首相で、襲撃をうけ、話せばわかると云って兇弾に斃れた人です。この人が野にあった昭和2年11月8日、プラッと有楽町の山水楼にやって来ました。彼は腐乳（塩辛い豆腐のチーズ）と咕啞肉（酢豚）などを食べたのでしょうか、食事後、うまかったと云い、山水楼の料理をさかんに賞めて、色紙に「塩梅宰相之材」と書いて、楼主の宮田武義氏（号、遊記山人）に与えました。その句の意味は、塩梅のうまい者は、総理大臣になる貫禄をもっている、というものです。

この文人派の在野の政客・犬養木堂は、やがて「満洲某重大事件」へとつながる田中義一内閣の武弁政治に憤懣やる方なく、国の前途を憂え、田中内閣の政治の塩梅の悪さを批判して、遊記山人に聞かせたそうです。

この色紙は卒意の書で、印章を持ち合わせていなかったのでしょうか、「木叟」と署名があるだけのものです。宋の米元章の書を手がけたと見られる木堂の書は、筋骨が堅実なせいか、約9倍に写真拡大してもビクともせず、堂々たるものです。私はそれを木額に彫りまして、かつ吉・水道橋店にかけております。

これは、お客様の観賞用というよりは、むしろ、従業員の座右の心構えのためのものです。客席からは、この木額の下から調理場が見通されます。料理を作る料理人のつらがまえと、そこから出て来る料理と、これを給仕する従業員の仕草に、宰相之材の芽生えが窺えるかどうか、その辺のことはお客様のご判断に一任しているわけです。

老子（周末の道家）の語に「治大国若烹小鮮」というのがあります。これは「大国を治むるは小鮮を煮るが若し」と読みます。その意味は、大きな国を治

めるやり方は、小ざかなを煮るようなものだ、ということです。逆に云うと、小魚がうまく煮られる者でなければ、大きな国は治められない、ということにもなります。

この句を諸橋轍次(号、止軒)先生にお願いして書いて頂いたものを、只今、菩提樹にかけております。先生によると、時代が下って明時代になると、この句の鮮が蘚(野菜と魚と肉)となり、料理材料の一般を表示する字体のものがあらわれて来たそうです。そうすると、万般の材料をこなせる料理の腕前を持たないと、大国を治める政治家の資格はない、ということになります。

こういう古い言葉が脈々と民衆の中に伝承されて、それが発展しながら政治を監視し続ける大陸の住民の知恵を、われわれは見習わなければならないと思います。

前漢時代に陳平(前?~前178)という人がいました。この人は若い頃、板前であって、ある時、村の鎮守のお祭の料理を作りました。その料理を食べた長老たちが口をそろえて、陳平の肉の切り方の均等さを賞めました。すると、陳平は胸を張って、<sup>〃</sup>俺を天下に宰たらしむるならば、この肉の切り具合の如く、天下を立派に治めて見せる!<sup>〃</sup>と豪語しました。陳平はその後、漢の高祖に仕え、呂氏の乱を平定し、累進して宰相の地位につき、漢朝4百年の礎を固めた人だといえます。この話は十八史略に出ておりますが、陳平の啖呵の下りを遊記山人に書いて頂き、これも菩提樹にかけてあります。

料理にたずさわる者は心を安静に保ち、いつも平静でなくてはなりません。<sup>〃</sup>あわてる乞食は貰いが少い、<sup>〃</sup>といいますが、客がドッと押しよせて来ても、「陣に臨んで安閑」たる気構えを平常から練磨しておかないといけません。

俱利伽羅峠の頂上のところに不動堂があります。江戸時代、そこに餅を商う掛茶屋がありました。上り下りの旅人は、みんなこの峠の茶屋で餅を食べて旅装を整えて旅を続けたのです。その不動堂の境内に蜀山人の有名な歌碑があります。

俱利伽羅の餅に大小ふどうあり

亭主せいたか客がこむから

大小不同を不動にかけ、せいたか、と、こむから、はともに不動明王の脇士の制吒迦童子と矜羯羅童子にかけております。亭主の周章狼狽と客の沈着冷静

との対比が手にとるように見られます。

我が戦国の武将・石田三成(1560~1600)は幼名を佐吉といい、子供の頃、駿河の観音寺という寺で茶坊主をやっていました。ある日、羽柴秀吉が鷹狩の帰途、この寺に立ち寄り、茶を所望しました。佐吉は、はじめ、微温めの茶を大碗になみなみと盛り、これを差し出しますと、のどの乾いていた秀吉は、それを一気に飲み干し、<sup>〃</sup>もう1杯、<sup>〃</sup>といました。2杯目は同じ大碗に、やや少な目にして供すると、これを飲んだ秀吉が、<sup>〃</sup>もう1杯、<sup>〃</sup>という。小坊主の佐吉が、こんどは、茶碗を替え、小碗に濃い目の茶を注ぎ、これを差し出すと、秀吉は感心して、<sup>〃</sup>この小僧は尋常一様の者ではござらぬ、<sup>〃</sup>と云つて、住職に<sup>〃</sup>この者の身柄は拙者が預かるぞ、<sup>〃</sup>と申し渡し、自分の館につれ来て、家来の1人にしたということです。

秀吉と三成の出合いはこの時に始まるのです。少年・佐吉の<sup>〃</sup>人を見て法を説く、<sup>〃</sup>その塩梅加減の見事さに惚れ込んだ秀吉の眼識も見上げたものといえます。多くの武人の中で、数少い文人的風格を具えた石田三成は、千利休の茶を解した豊臣秀吉に重用されて、五奉行の1人となり、やがて、豊臣内閣の枢機に参与することとなりました。

我が国の柔道の創始者・嘉納治五郎(1860-1938)先生は号を「進平齋」と申しました。技を重要とし、勝負を重視するこの世界において、技から道への進展を実現した人として、忘れてはならない人です。その号の由来は、次の「荘子の養生主篇」の故事から出たといわれております。

中国の戦国時代の7雄の1国に魏という国がありました。その国に文恵君という君主がいました。この殿様がある日、調理場へ出て来ると、庖丁(料理人)が刀(庖丁)をもって牛を割っていました。文恵君はその料理人の刀の使い方の方の立派さに感心して、<sup>〃</sup>美事な技だ。入神のわざとは、かくもあるかな、<sup>〃</sup>と賞め称えると、その料理人がやおら、刀を脇に置き、<sup>〃</sup>おそれながら殿様、わしの技をやたら賞めなされるが、わしは心に「道」というものを念じておりまして、技などは気にかけておりません。道は技よりもはるかに進んだものでござんす、<sup>〃</sup>と対えました。それから引き続いて、この板さんが殿様にむかって長広舌を振るのです。<sup>〃</sup>腕のよい板前といわれる者でも、1年そこそこで刀を換えますが、わしのこの刀は、もう19年間も使っております。無理をしないから、

いまだにこの通り、ビクともしていません、などなど、と。いちいち耳を傾けて聞き入っていた殿様が、<sup>〃</sup>今日はいい話を聞かせてもらって、ホントに有り難かった。これで養生の道を会得することができた、と礼を述べたということです。そして文恵君は、この板前の執刀の道に則り、政治の道に励んだということです。

この板さんの言葉に「進乎技矣」（技より進めり）というところがあります。この進乎が進乎齋の出処だと云われております。また、庖丁は馬丁や園丁の如く、台所（庖）で働く男（丁）の称であったものが、文恵君の板さんの料理道に通じた美事な刀の使い方から、日本では刀そのものの称に転化してしまい、さらに庖丁の丁が、<sup>〃</sup>出前1丁、の丁にまで進展してしまいました。

柔道、剣道、弓道などの武道、書道、画道、茶道、花道などの芸道と同じものが料理道であり、政治道だろうと思います。この道というものがどんなものであるかについて、老子はその道徳経において5000言を費しております。儒教においては、孔子は仁の道、孟子は義の道、仏教にあつては仏の慈悲の道を説きます。

それらの説法はともかくとして、人間社会を含めた天地自然の運行、これを、われわれ人間の側から観測すると、「<sup>〃</sup>流転」と見られます。横山大観の名作に「生々流転」と名づけられた大作があります。なぜ、風が吹き水が流れ、その中で花が咲き鳥が啼き、人が生き死にするのか。それは、極めて多様な無限の宇宙座標に囲まれた「運行」の中で生じた、或る現象と見なければなりません。その運行は座標に影響を与え座標はまた運行に影響力をもちます。この運行と座標の絡み合った様相を「道」というのでしょうか。

この道の軌道が、点か線か、方か円か、楕円か拋物線か、それはわかりません。この多様な座標そのものが固定的でなく、相関的に運動性をもったものですから、それから生まれ、それを生む「道」は、坦々たる一本道ではなく、<sup>〃</sup>紆余曲折、自由自在なものでありましょう。その道に沿って歩いているわれわれ人間が右往左往し、流転生々しているのは、あたり前のことと云えます。

この流転の転は仏教でいう<sup>〃</sup>法輪を転ずる、の転で、転に面白い意味があります。これは「うつる」とか「かわる」の意味があり、<sup>〃</sup>易（うつる、かわる）に通じ、その移り変わりの汐時を意味する<sup>〃</sup>機（きざし、わかれめ）に通じます。

畏友・胡蘭成氏は「機」というものに関して、さいきん、そんな話を私にされました。この人は、かつて、「<sup>〃</sup>花鳥知時」の句を私に与えております。

ラッキーセブンのチャンスの「好機」とか、ピンチヒッターのピンチの「危機」のような機会の意味をモットと推し進め、広め、深め、次元を高めたところの<sup>〃</sup>機を、<sup>〃</sup>黄檗木庵は「機外の機」といい、芸道に徹した富岡鉄斎は、逆説的に「機を忘れ真趣を得」と云っております。鉄斎85歳の作「忘機得真趣」は菩提樹にかけてあります。

料理の塩梅も政治の塩梅も、また芸道やその他の塩梅も、道のうねりの「転」や「易」や「機」を如何に見、如何に把握し、それにどう対処するか、ということになります。それには、まず、自己にまつわる身の単純な座標を忘れ、それから抜け出て、<sup>〃</sup>弥陀や観音にこの身を預ける大発心をしななければならないと思います。仏教ではこのことを帰依するといひ、南無といひます。「南無阿彌陀仏」、「南無妙法蓮華経」、「南無観世音菩薩」などがそれです。キリスト教では<sup>〃</sup>山路こえて、ひとり行けど、主の手にすがれる身はやすけし、（讚美歌404）と歌います。

この他力本願的な生き方への移行は、自己の身の狭い単純な座標から、より広い複雑な座標へと進む道なのです。かつて、高階瓏仙禪師は、この道を「縁」の一語をもって示されました。縁は「機縁」ともいひます。この機縁により、他力本願的な、人間の生き方の土台がガッチリと出来上り、その上に「機を見るに敏」なる人間の叡智が生じ、「臨機応変」の動作が生まれて来るものと考えます。これがほんとうの自力本願というものでしょう。土台もなく叡智もなく、独りよがりの<sup>〃</sup>暗中模索で、塩梅をどうするかなどは、全く<sup>〃</sup>痴がましい次第です。

そこで、忘れてはならないもう一人の料理人に、<sup>〃</sup>股の名相・伊尹という人がおります。この人は、はじめ、<sup>〃</sup>湯王に近づきたいため、料理人に化け、鼎（料理用の鍋）をしょって、<sup>〃</sup>股の宮室に這入り込み、一生懸命に料理をつくりました。食い物の怨みは怖ろしいの逆に、うまい物の親しみは格別で、伊尹は次第に湯王に近づきを得、側近の1人となりました。そして、時の暴君・夏の桀王を滅ぼして、<sup>〃</sup>股の天下をうち建てました。湯王は伊尹を尊んで「<sup>〃</sup>阿衡」と称びました。阿は人を親しみをもって呼ぶ時に、呼び名の上につける接頭語です。

衡は度量衡の衡で、正しくはかるの意があります。また、伊尹の尹は天下を治める人、これにイ（にんべん）をつけた伊は一字で宰相をあらわす字となりました。

こうして、殷王朝は28代(644年) 続くのですが、28代目に悪逆無道の暴君の紂王が出て、周の武王に滅ぼされ、伊尹の塩梅による鴻業は空しく消え、殷は滅んでしまいます。夏の桀王と殷の紂王は、中国史を通じての暴君の代表両横綱です。酸いも甘いもテンデわからない偏食の唐変木だったのでしょ。そういう者には、いい料理人は寄りつかないのです。

以上申し述べましたように、料理の塩梅により天下の形勢が転機し、易変しに行くことがわかります。料理の料は「はかり」、理は「おさめる」と読みます。料り方が悪ければ、理まりが悪いこととなります。犬養木堂が云った言葉「胡蘭成氏は「塩梅宰相の器(うつわ)、調箏(琴を調べる)春風の人」と云っております。中国では料理の名人が多数宰相の地位についております。また、中国料理が世界の隅々にまで、大手を振って潤歩しているのは、その土台に、長い歴史の中から泌み出た春風の調べのような「塩梅」が、根を据えているからだろうと思います。

日本では、板前風情のくせにミとか、ミコックの分才でミとか、料理人を蔑すむ風潮がいまだにあります。また「水商売」とか、「道楽商売」と称ばれても、飯食業者自身いっこうに不思議に思わない習癖があります。道楽を「道の楽しみ」と読まず、また、その道を極めた「極道者」をホントの「ならず者」と思いこんでいるあたり、とんでもない思いがちだと思います。こういうあんなばいの世の中では、道楽も極道も脱線しがちで、料理も軌道にのらず、齷齪無能な政治も停滞しがちです。

料理の塩梅が政治に浸透し、政治の塩梅が料理に通用することが、まことに望ましいのですが、現在の日本では、とてもそういうわけにはまいません。人間生活の3要素・衣食住のうち、衣と住は、社会から甚だ重要視されるようになりまして、無形文化財だとか、人間国宝だとかが出ておりますが、食の部門で、とんかつの直木賞も芥川賞も聞いたことがなく、また天井屋が伝統料理の指定を受けたことも聞いたことがありません。

そんな名誉は、われわれ料理飲食部門の者が考えも及ばないことですが、そ

れどころではなく、いまだに、日本の政治が料理飲食店を衣住業者と差別し、蔑視していることです。それは「料飲税」という奇妙な税法が存在することです。

われわれは、明治以来、国民の3大義務というものを教えられて来ました。それは義務教育および兵役と納税の義務です。そのうちで、兵役の義務だけが、戦後、免除されましたが、その当時の食糧事情から発生した1種の奢侈税が現在まで続いている料理飲食税なのです。

この料飲税なるものは、飲食店が客単価によって、客から徴税し、整理保管し、毎月、税務事務所にお届け申し上げる仕組みになっております。ですから、飲食店はこの税に関するかぎり、徴税と納税の義務を負わされているわけです。この税の撤廃が地方財政にドウ響くか、という勘定の問題は別とし、料理屋稼業をそんなに見下していいものかドウか。そういう塩梅をいっこうに気にしない政治家諸士の神経の具合を疑うものです。

ここに、中国周代の下民が賢者のあられるのを、心をこめて待ちこがれている詩があります。「詩経、小雅」の庶民の作と見られるもので、「白駒」と題されております。

皎々たる白駒、我が場の苗を食らえ。之れを繋ぎ之れを維ぎ、以て今朝を永うせん。爾の音を金玉にし、還かる心あること母れ。

〔訳〕白馬に乗った賢者よ。わたしの家に立ち寄って下さい。そして、馬をつなぎとどめて、庭のまぐさを馬に食べさせて下さい。せめて、今日のひと朝だけでもゆっくり話をしてくれませんか。これからもわたしたちを遠ざけないで、ときどき音信をして下さい。

さて、次に世界の経済大国、法治文化国家・日本の「旅鴉」の唄をご紹介します。

〔1〕

頼朝義経不仲にて、酸いも甘いもわきまえぬ、鎌倉方の命により、こと理不尽の法、料飲税を強いられて、安宅の宿に物思ふ、旅の衣は鈴懸の、山伏ならぬ弁慶の、勸進帳の空読みを、現に聞くや幾十度。

〔2〕

道を楽しむ業と、笛や太鼓に囃されて、渡る世間にや鬼はない、その日暮

らしの明け暮れに、いつになったら<sup>は</sup>霽れるやら、時雨れる闇をトボトボと、  
行けば落ち葉の三度笠、月が出たのか山の<sup>は</sup>端に、天下無宿の<sup>たげらす</sup>旅鴉、いづく  
に行くか影を落として。

NHK（日本奉公協会）推薦歌

梅干の漬かり加減のあんばいを

<sup>つば</sup>唾をののみ今か今かと

食散人