

とある日の昼下りの事、昭和の若旦那と平成の若年寄との会話であります。

若旦那「近頃よく耳にするので、こだわりのスープとか、この素材にはこだわっておりますとか言うよね。こだわると言葉は一般的にはどうでも良いこと、どっちに転んでも大勢に影響のない、つまらない事に拘泥するって言った、つまりは否定的な評価をする時の言い方だよ。でもこんな時の言っている人の気持は、どんな小さい事にまでも気を配ったって肯定的な面を強調したい様に感じるんだけど、どう解釈すれば良いのかほとほと理解に苦しむのであるが、いかがなものでしょうか」

若年寄「そんなもんはつまらない事にこだわると方で良いんだよ。そもそも物の味が良いとか悪いとか、そんな事は口にすべき事柄じゃ無いんだよ。人が物を食う時は、生命身体に害を及ぼす事の無い限り、何でも有り難く頂けばそれで良いんだ。うまいとかまずいとかなんてのは、真つ当な人士が口にすべき事柄では無いのだ。文明開化以来の発展で、春夏秋冬朝昼晩、たいいていの物は比較的簡単に手に入る様になった。しかし、だからと言って世の中は他者の犠牲の上でのみ成り立っているという、基本的な構造は何の変化もしてはいない。食べ物に限った事では無く、身に着ける物、住むところ、何に關してもすべからず同様。生命現象が維持出来る必要充分条件を満たせば、それ以上望むべき物は何も無いのだ。世の争いは必要以上の物を望み、有り難うございます、いただきますの心を忘れたところに起こるのだ。解ったか、この愚者め」

グシャツと言われた若旦那、「お言葉ですが先生、大将、親方、貴方様も生命現象の維持とか種の保存とかそんな事以外のとこで結構遊んでるって噂も有りますが、それは目をつぶるとして、落語なんかにも良く食べ物の事が出てまいります、決して粗末になんか扱っちゃおりませんが」

すかさず若年寄答えていわく、
「オオ、愚者の重ね餅よ、グシャグシャよ、誰れが食物を軽んじろと言った。四の五の言わずに有り難く食らえと言っただけだ。食べ物の出て来る落語だって、うまいのまずいのだとか、料理自慢、材料自慢、腕自慢、知ったかぶりのウンチク話をとうとうと語る、なんてことは無いのだ。己が愚かさをよく自覚して、もう一度勉強して出直し給え」

そこまで言われた若旦那、食べ物が出てくる古典落語を見直してみますと、これが存外興味深い面が多々ございました。

確かに落語も日本料理の大半も、江戸時代に完成した様でもありまして、落語からそんな料理の原点をうかがい知る事が出来る場合も有りました。落語に出て来る食べ物も、噺の小道具として実に巧みに配置されております。馴れ親しんだ噺でありましてもちよつと観点を変えますと、意外な面白味を感じられる面も有ります。君子不語衣食住、とは言うものの今日ではなし、といたしまして、日頃何気無く口にしておりますあんな食材、こんな食材も、あの噺に出て来たあれかと思ひながら食しますと、その味も又格別なものを感じられると存じます。

そんな肩のこる様な話でもありませんので、少々お付き合い頂けましたのならば、人生の味わいを深める事に多少はお役立ちさせて頂けるのかも、知れません。

目次

まえがき

一話 蕎麦 その一 時そば 屋台そばのイ、ロ、ハ……8

二話 蕎麦 その二 そば清 そばの殿様 そばは喉で食うとか言いますが……13

三話 鮓(鮓、寿司) 五人まわし 江戸子だつてねえ鮓食いねえというのは大坂鮓……19

四話 鰻 鰻の幫間 素人鰻 子別 江戸の頃も今も御馳走であります……24

五話 天麩羅 王子の狐 江戸風と言いますと、衣も厚く、味も濃い……29

六話 お汁粉 御前汁粉 甘味処に付き合わされた辛党用にとろてん……35

七話 饅頭 饅頭こわい 甘い物をつまみに一杯なんて人も居ます……40

八話 餅菓子 幾代餅 黄金餅 やかん お節徳三郎の内花見小僧の部 和菓子の代表と
言えはこれでしょう……46

九話 菜っ葉 青菜 小咄 小松菜の本場は江戸川区小松川……51

十話 おから(卯の花) 千早振る もっと有効利用したいものがあります……56

十一話 飯 その一 小言(搗屋) 幸兵衛 幾代餅 米、本来は完全栄養食品であります……61

十二話 飯 その二 阿武松 唐茄子屋政談 甲府い 腹が一杯になれば幸せであった時代も
ありました……67

十三話 御強 子別れの内強飯の女郎買いの部 明烏 ちよつと御馳走の感じ……72

十四話 泥鰌 小言念仏 この味がわかる様になれば大人です……77

十五話 鯛 さくら鯛 猫の災難 生物学上鯛の仲間でなくても鯛と呼ばれる魚もあります……82

十六話 秋刀魚 目黒のさんま この魚は南下する程脂が落ちてしまいます……87

十七話 葱鮪 ねぎまの殿様 焼鳥屋のねぎまとは別物です……93

十八話 河豚 河豚汁(河豚鍋) 関東で当前に食べる様になったのは戦後の事……98

十九話 鮑 鮑熨斗 大小にかかわらず、とこぶしとは別物です……103

二十話 慈姑 百川 今では年末だけの季節限定品……108

二十一話 もてなしの膳 寝床 旦那芸の定めです……113

二十二話 もてなしの膳 味噌蔵 たまには息抜きが必要です……120

二十三話 もてなしの膳 長屋の花見 何は無くとも気持だけはと言うものの……125

二十四話 鯛 猫久 三方一両損 今も昔も庶民の味方……130

二十五話 煮しめ らくだ 酒に良し、飯に良し、これさえあればのおかずのチャンピオン……135

二十六話 お茶 茶の湯 (素人茶道) 昔は薬でありました……140

二十七話 湯豆腐 付き馬 居残り佐平次 やはりこれは酒との出会いものです……146

二十八話 軍鶏鍋 居残り佐平次 船徳 江戸は軍鶏、上方はかしわが人気でありました……151

二十九話 猪鍋 二番煎じ 猪食ったふりして、猪食ったむくい、という諺があります……156

三十話 餛飩 宿屋の富 替目 うどん屋 やはり手繰ると言うのは蕎麦だけの様です……161

三十一話 おでん 替目 お茶汲み 味噌蔵 五銭の遊び 現在の様な形態はここ百年ぐらいの事だそうです……166

三十二話 酒肴 居酒屋(ないものねだり) 御慶 並べるだけの人もいらつしやいます……171

三十三話 酒 禁酒番屋 試し酒 盃の殿様 花見酒 飲め飲めとにかく飲め……177

三十四話 酒 一人酒盛り 夢の酒 親子酒 養老の滝 とかく呑兵衛は意地汚い……183

三十五話 酒 長者番付(うんつく) 清酒製造法のうんちく、いえうんつくです……188

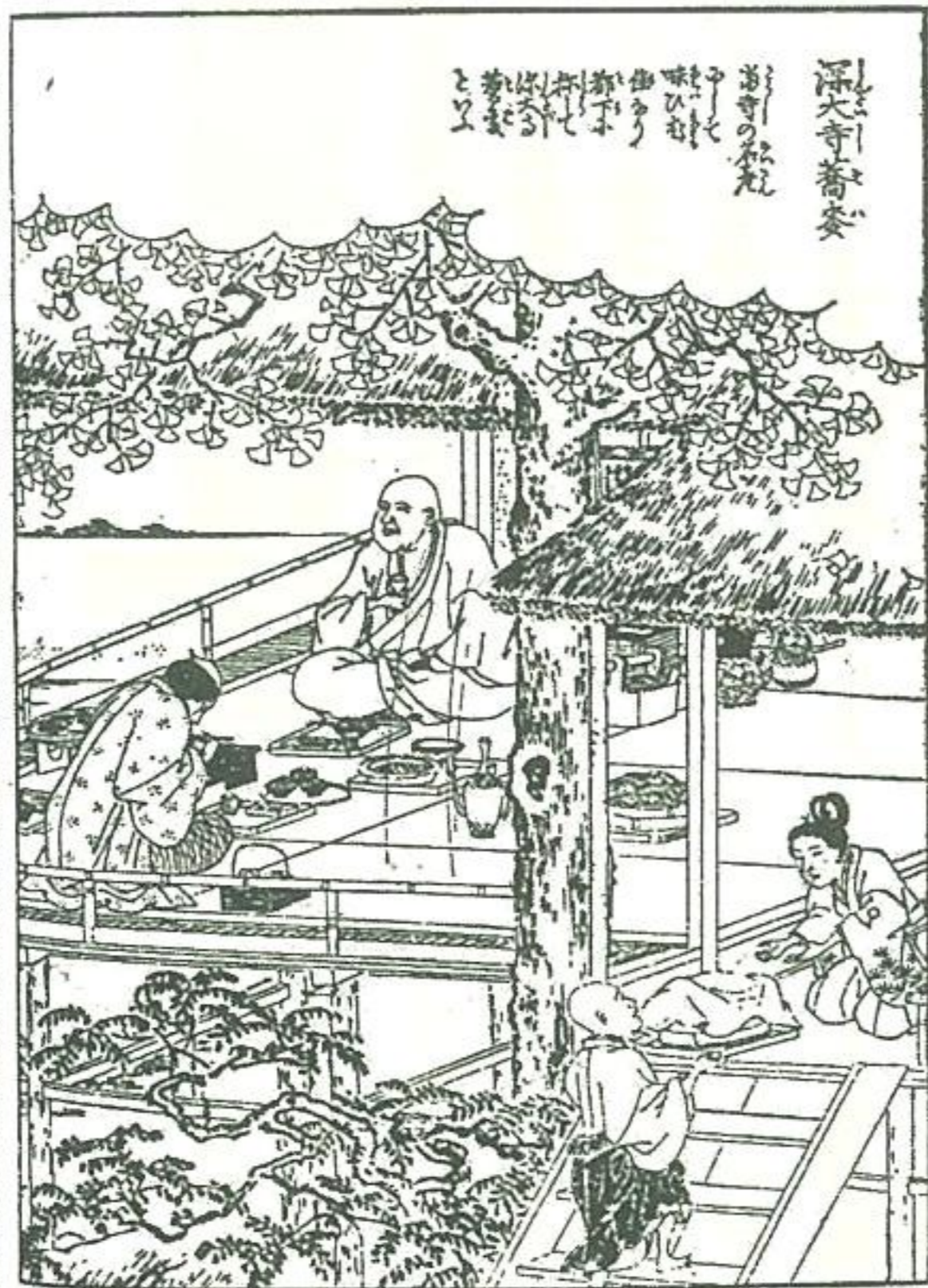
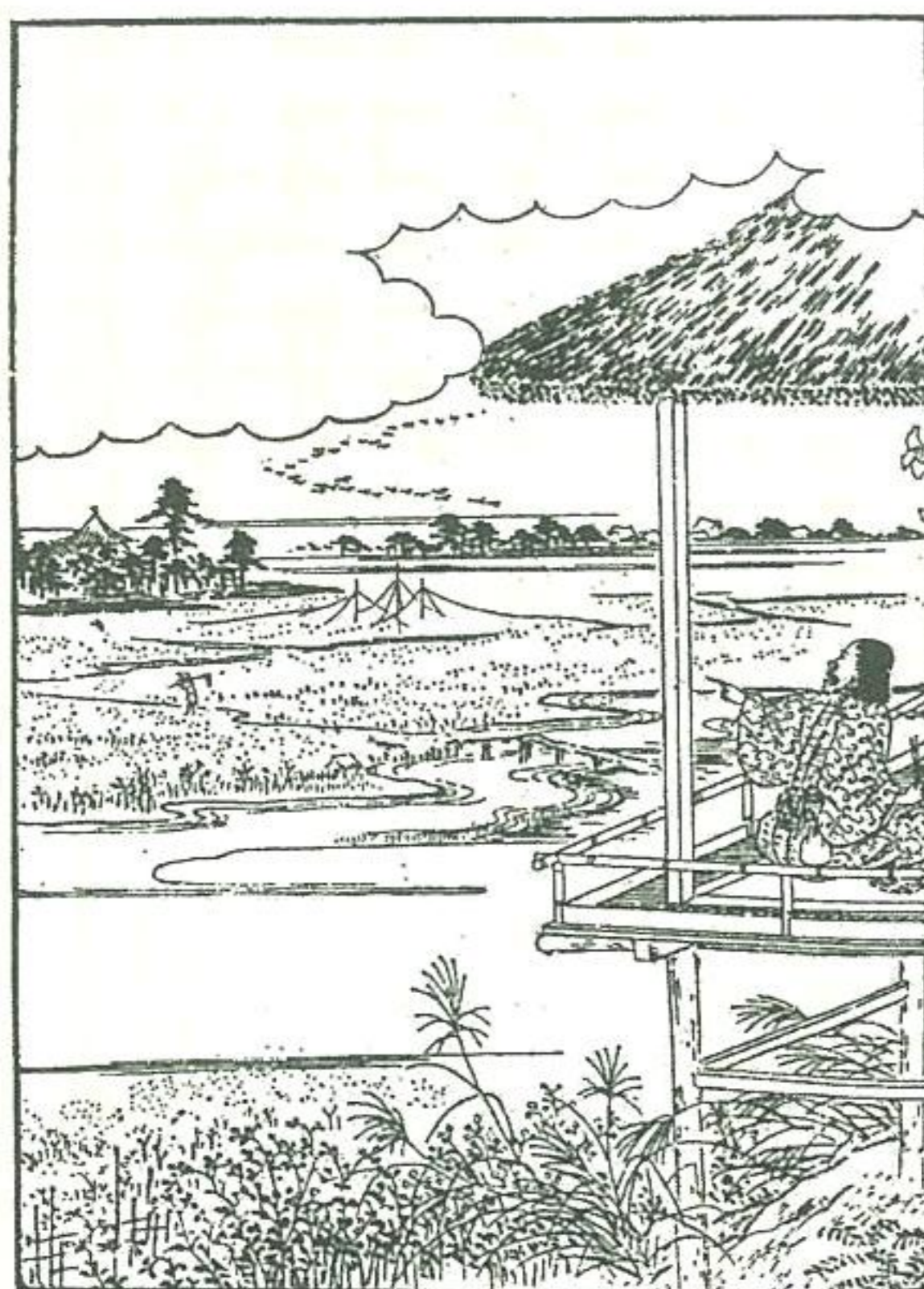
三十六話 酒 酢豆腐 寄合酒 よってたかってわいわいがやがやこれが何よりです……194



店舗営業の蕎麦屋風景。店頭にて蕎麦を打つのは現在も多く見られますが、打つ姿を実演するのはうどん屋さんの方が多く見受けられます。これは蕎麦打ちの方がより高度な技術が要求されるためと思われます。



こちらは屋台そばと言うより、そばの出前に近い感じです。蕎麦切りを紅がら塗の桶に入れ、汁を徳利に入れ添へ来る、とあります。



深大寺蕎麦は今でも調布市深大寺の門前で多くの蕎麦店が軒を連ねています。深大寺は奈良時代の天平五年（733年）に満功によって開山された古刹で、江戸では金龍山浅草寺に次ぐ歴史を有しています。天台宗ですから上野の東叡山寛永寺とは密接な関わりがあり、元禄年間（1688年～1704年）寛永寺御門主に蕎麦切りを献上し、その名を馳せたとも伝えられています。

一話 蕎麦 その一 屋台そばのイ、ロ、ハ
「時そば」

屋台の蕎麦屋の代金十六文を一文ごまかすお馴染みのお噺です。江戸時代の屋台の夜鳴そば屋、二八そばとか、江戸では通称夜鷹そばと言ったそうですが、何も夜鷹だけがお客であった訳でも無いのでしょうか。どちらも夜になると出て来て、ごく安直に当座の飢えを満たさせれば良いだけ、なんてところに共通点があったからなのでしょう。

当時の夜鷹のショートタイムが二十四文で、夜鳴そばの代金が十六文と言ったことから、「客一つ、取って（四十八文の収入）夜鷹は三ツ食い（十六文が三つで四十八文）」なんて川柳が残っている様であります。夜鷹そば屋が流しておりますと、威勢の良い若い者が飛び込んでまいります。来るなり矢鱈と目に付く物をほめちぎります。

「オッ、この看板が良いねえ。的に矢が当たって当り屋か、縁起が良いじゃねえか。こちつとらは時々ガラッ、ポンなんて悪さをするんだ。今度からその看板見たら世話になるぜ。何が出来るんだい、花まきにしっぽく。それじゃしっぽくを一つ熱くしてくれ、ちよつと風邪気味だから熱いとこ手繰つてもぐり込んじまおうてんだ。ヨッ、もう出来たのか、こちつとら江戸っ子だ、気が短いんだ待たされちゃ旨いもんも不味くなつちやう。オッ割箸じゃねえか、これが気持良いんだ、丸箸なんか出されちゃ誰れが使ったか分かんねえか



こちらが典型的な屋台蕎麦屋の風情です。火種を持ち歩く訳ですから、風の強い冬の夜などは大変危険であります。防火上の観点から度々禁止された屋台店がありますが、手軽に開業出来ますし、その結果安価なファストフードとして庶民にも支持されて、何となく復活してしまいました。屋台蕎麦屋は必ず風鈴を吊下げおりましたところから、「親馬鹿ちゃんりん、蕎麦屋の風鈴」との言葉が出来ました。



こちらは一膳飯屋にて蕎麦、酒を供している図です。二六そばと表記されていますが、二八そばにも諸説が有ります通り、こちら二六十二文と値段を表す説、いやそうじゃない十二文は高すぎる、これは蕎麦粉とつなぎの割合を示しているのだとする説など、色々あります。

を留意して夜になるのを待ちかねまして繰り出しましたが、ことごとく外してしまいます。看板が的に外れた矢が二本で、や屋。散々待たされてようやく出て来たが割り箸でなく使い廻しの丸い塗り箸で、しかも先つぽは葱の切れ端がこびり着いている始末。井のふちが欠けているので、逆に廻したらそちらも欠けている、まあ井を食う訳じゃないからと納得させて、蕎麦に取っかかるが、これが太くて、べとべと、もう溶け出す寸前の有り様。頼みのちくわを見ると、お月様が透けて見える程薄く切つてあるから思わず良い腕だとほめてしまいます。しかもちくわ麩だからもう病人に成ってしまった気分となる。

ら気分が悪くなる。井も良いねえ、物は器で食わせるって言うからこうでなくっちゃ。良い香りだ、蕎麦の味は香りが八分だ、俺たちは永坂^{ながさか}までわざわざ食いに行くくらいの蕎麦っ食いなんだから直ぐ解る。だしも利いている。鯉節おごつたら、昆布も真昆布^{まこんぶ}だ。二八そばでこんだけのもん使つてるとこは無い、儲けを薄くしてもお得意を増やして長い商いをしようってんだろう、偉い。つゆ加減も良い、二八そば屋のつゆは塩っからいだけなのが多いが、この味加減が見事なもんだ。蕎麦も細いね。蕎麦なんてもんは喉で食うもんだ。うどんみたいに太くっちゃ蕎麦じゃねえ。しかも細いくせに腰が利いてる。飯の代りに蕎麦食うんじゃねえんだからぱりぱり、ぽきぽきとしてなきや話になんねえ。ちくわも厚く切つたね、こう来なくっちゃちくわ食つた気がしねえ、あんまり薄く切られると痛々しさが先に立って味がしねえ。近頃はちくわ麩^ぶでごまかす奴がいるからひでえじゃねえか。ちくわ麩なんてもんは病人が食うもんだ。うん、うめえ蕎麦だ、まったくうめえや。もう一杯といきたいとこだが、脇で不味い蕎麦食っちゃって口直しつてわけなんで、すまねえが今日のとこは一ぺえでかんべんしてくれ、いくらだい」

「へい、十六文いただきます」

「小銭ですまねえが、手え出してくんねえ、いいかい、ひい、ふう、みい、よう、いつ、むう、なな、やつ、今何どきたい、」

「へい、九刻で」

「とう、十一、十二、十三、十四、十五、十六だ、あばよ」

このやりとりをかげで聞いておりましたのが、世の中にたまたま生きているだけの男。それでも一文ごまかしたのを気が付き、これぞ江戸っ子、男の中の男だといたく感心し、翌日自分もまねてみよう和小銭

何とかそこまでたどり着いて、これが本当の目的のさあ勘定、

「細かくてすまないが手を出してくれっ、いいかい、ひい、ふう、みい、よう、いつ、むう、なな、やあ、今何ときだい」

「へい、四刻よっです」

「いつ、むう、なな、……」

ちなみに前日の客の刻が九つで、今の夜中の十二時です。四刻というのが午後十時頃ですから、あせつて出かけたのがチト早過ぎたと言ったところだったのでしよう。

さて、蕎麦は古来蕎麦がきにて食していたそうですが、江戸の初期、朝鮮の僧元珍に依って蕎麦切りの手法が伝えられたとの説が有力です。江戸時代の外食産業の最大手が蕎麦屋であり、この発展に依り職人達が仕事に出る時弁当を持参しなくても済む様に成ったそうです。蕎麦は夏の末頃に種を播いても秋には収穫出来たため、米の凶作が確実と成った年の飢饉対策用食料として重要な地位を占めておりました。しかも寒冷地、やせ地でも栽培が可能のため、現在でも山間地に名物蕎麦が数多く残っている様です。

寒冷な気候を好む蕎麦の平地に於ける南限は福島県あたりだそうですが、関東人の蕎麦好き、関西人のうどん好きのルーツも、そんな所に有るのかも知れません。御多分に洩れずこの作物も海外依存度が高いのでありますが、国の減反政策の成果の一つとして、休耕田に蕎麦を栽培する事が北の地方では流行りつつ有る様で、会津などでは見渡す限りの蕎麦畑などという見事な風景によく出会いますので、花ざかりの頃の一見いっけんをお勧め致します。ついでに言えば休耕田に於ける、菜の花畑、向日葵畑なども全国各地に開花しておりますのも、マア、喜ばしい限りであります。

二話

蕎麦そば

その二

そばは喉のどで食くうとか言いいますが……

「そば清せい」「そばの殿様とのさま」

テレビの人気番組の一つに大食い大会がございます。大食いに興味が有りますのは古今東西を問いません様で、アメリカのホットドッグ大食い大会のチャンピオンが日本人であった、なんてことも有りました。テレビ番組では費用にそう頓着する必要も無いためでしょうか、和、洋、中の高級料理なんぞが登場する場合も多々有りますが、庶民の間ではどうも行きません。

「オウ、俺かお前、どっちが大食いか勝負しよう」なんて時は南部名物の椀子蕎麦わんこじゃないですが、やはり蕎麦でとなります事が多い様であります。

とあるおそば屋さんでもりを十三枚ペロツと平らげた人が居ました。翌日もその人がそば屋に来たのに会った人が、十五枚食えるかどうか一分いちぶで賭けようと思ちかけ、あっさり取られてしまいました。翌日、これなら無理だろうと二十枚にして二分にぶの賭けにしましたが、これもあっさり取られてしまいました。それを見た取られた人の友人が、「あの人はそばっ食いで有名な清兵衛さん、人呼んでそば清ってんだ。二十やそこらじゃ取られるのが当り前、俺が二分出すから一両にして明日三十枚で勝負しよう」と持ち掛けましたが、これもなんなく取られてしまい、もう誰れも清兵衛さんと勝負しようなんて人も居なくなりました。この清さんが仕事で信州に行きましたでしたがその時山の中で道に迷ってしまいました。その人里