

グルメの論理と小説の論理／

岡本かの子「食魔」・矢田津世子「茶粥の記」

——食通小説の世界(二)——

真 銅 正 宏

一、小説における味の再現

文学作品を読む際、我々は、無意識裡に何かしら小説の「中心」を求めている。おそらく従来「主題」という言葉で呼ばれてきたものもそうであろうし、またストーリーの帰結もそれに当たろう。しかしながらその一方で、「周辺」部に奇妙なりアリテイーが感じ取られるような読書体験も数多い。

読書における作中世界の再現については、個人差が大きい。作品世界をかかなりの程度実体的に再現し、本の中で、嗅ぐはずのない匂いを嗅いでしまい、気分がよくなったり悪くなったりする場合もある。或いはまったくそれらを抽象化してしまい、味も匂いも実体化せずに読む場合もある。これらは言い換えれば、読書における想像力の問題

である。ここでは、読書における再現の仕組みと想像力の関与について、その最も直接的な例示となるであろう味と食運の効果を取り上げ、考察を加えてみたい。

種村季弘氏が、矢田津世子の『茶粥の記』（昭和一六年二月、『改造』）の鈴木君という登場人物の姿を写して、次のような興味深い文章を書いている。

鮑とくれば沼津。それも沼津で食ったんじゃ味が無い。樽に塩漬けにして馬の背でしゃんしゃんと甲府まで運んだのを食う。どぜうといえは本黒の丸煮。玉子の白身でアクを抜いたわり、したで食えたものじゃない。鶏は去勢した雄の若鶏の鋤焼。鋤金に鶏の脂肪をひいて、肉を焼きながら大根おろしのしたじで頬張るに限る。(略) しかしこれだけうまいものに精通していながら、鈴木君はそのどれ一つとして自分では食べたことがないのである。すべてが聞きかじりや、雑誌記事を抜群の記憶力と想像力でつなぎ合わせた絵空事なのだ。

（種村季弘『食物漫遊記』、昭和五六年三月、筑摩書房）

ここには、本稿で扱う二つの要素が提出されている。一つは、いわゆるグルメが好む料理そのものの魅力が、文字を介してどのように伝わるかの実例であり、もう一つは、それが現実の料理よりもむしろ「想像力」に関わるという仕組みについての、作中での自己言及である。

矢田のものとの文章は、鈴木という、区役所の戸籍係りであった男の未亡人が、今は亡き良人を回想する語りとして書かれている。また先の引用のうち「鮑」の箇所は、国訛りの混じる夫の口調で書かれている。

「鮑ですか？ 近海ものは御免ですね。まあ沼津あたりのだつたら、どうやら我慢もできますが……、といつて、これが沼津で食ったんぢや味が無い。樽に塩漬したのを馬の背に積んで甲府まで運ぶんですよ。富士の裾

野をジャンガゴンガ揺られて甲州入りだ。鮑はちやうど食べかけんのこたへられない味ですな。(略)

この鈴木当人の語りは、先の種村氏の引用以上に、ユーモアと話術に富んでいる。馬の背での揺られ方も、馬の表現に常套的な「しゃんしゃんしゃん」ではなく、「ジャンガゴンガ」という、揺れをより感じさせる表現で、この相違により、おそらく読者の感じ取る「鮑」の味も変わってこよう。このように、話術により想像上の料理が活かされるも殺されることについては容易に想像がつく。話術は味に関わるのである。

小説において、料理といった、少なくとも表層的には現実的な要素が出てきた際、我々はそのような仕方をもってこれを具体化するのか。その検証をもって、小説への読者の想像力の一般的な関わり方を想定すること。これが本稿の目的である。

先に引用した種村氏は、「鈴木君」について、次のようにも書く。

想像力のなかだけで美食を楽しんでいるので、厨房も料理の腕も買出しの手間もいらぬ。そのうえ想像力はどこにいても翼をひろげられるから、いつでもひよいひよいと頭のなかに膳や椀が湧いて出る。通勤の満員電車が鈴木君の大宴会場になる。(略)

かりに食欲にもオナニズムというものがあるとすれば、鈴木君は食欲オナニ常習者なのだ。そう言うて語弊があるとすれば、鈴木君のような人物には食物それ自体などはどうでもよろしいので、食物をメタファーとしてはたらし出す想像力の運動、精神の遊戯こそが眼目なのである。(前掲「食物漫遊記」)

想像力を活性化させるものとして、食物、特に「うまいもの」が存している。食物はあくまでメタファーであり、実際の食物とは別レベルの存在である。ここに、小説における再現の問題を考える際の、一般化の前提が得られる。

ところで、味などの感覚的要素を人が言葉に直すのは、小説に限らないことはいうまでもない。最も代表的な言葉として、食通の味の評価の表現がある。食通は、感覚が受け取った味という言葉以前の何かにあえて言葉を与えることを一つの宿命としている。この仕組みは、形のないものを作中に再現していく小説作法と類比的に捉えることができる。

したがって、そのような小説のなかに、さらにこの食通の論理が書き込まれている場合には、いわば二重の実体化がなされていることになる。味などの感覚を作者が言葉にする段階と、さらにそれを念押しするように、作中で食通の口を借りて、小説の表現として提示する段階である。味の表現を通して、実はこのように複雑な伝達が生じているわけである。これが、食通小説を特に考察対象として取り上げる理由である。

二、「食魔」の世界

岡本かの子の食通小説の集大成的作品と云える「食魔」(『鯨』所収、昭和一六年三月、改造社)には、主人公鼈四郎の料理に対する考え方が警句的に鏤められている。例えば冒頭部、アンディーヴを酢とオレフ油(オリーブ油)で和える際、鼈四郎は次のように述べている。

およそ和へもの、和へ方は、女の化粧と同じで、できるだけ生地の新鮮味を損はないやうにしなければならぬ。掻き交ぜ過ぎた和へものはお白粉を塗りたくつた顔と同じで氣韻は生動しない。

この話し方は、料理に関する自らのいわば哲学を開陳する話し方である。そこに用いられた言葉には、成句的な語

の洗練が見られる。その一方で、嫌味で高慢な面ももつ。

この例に典型的であるように、味に関わる表現の多くは譬喩であり、しかも、譬喩するものと譬喩されるものとの間に、必ずしも明確な先後関係が認められない。「女の化粧」と「和への、和へ方」のどちらがより一般的であるかなど、やはり不明であろう。

このような表現の在り方というのは、文学空間と現実空間の関係を類推させる。文学作品はあくまで言葉による自立的な空間であるはずながら、現実空間を反映することによって、存在感などの助けを借りている。「和への」が「女の化粧」と同じだという時に生じていたりアリティは、譬喩の当否の以前に、「女の化粧」や現実空間という、より読者に近い（と想定される）要素を並べることにより、確保されるのである。

味というものは、様々な感覚、すなわち、味覚はもちろん、嗅覚、視覚、触覚、そして聴覚なども総動員して受信される、或る現実的な実体として捉えられるものであると考えられる。しかし、食通がそれを表現する際には、言葉という手段にしか拠ることができない。これは、文学空間の成立一般に妥当することであろう。文学が描く空間も、全感覚によって捉えられるはずの現実空間を、言葉によって抽象化することが前提になっている。ただしこの感覚の抽象化という前提は、通常の文学作品の場合は、さほど意識されない。黙読の習慣の進んだ時代においては、まさしく抽象化された読書方法が取られるために、さらにこの傾向が強まる。反対に、読書中に、味の要素の効果に気づき、その再現を試みたりすることなどは、その読者を、自らの読書方法や、それを操作する小説作法の考察へも導くわけである。

「食魔」には、さらに強く、この味の要素に読者の視線を誘導する場面が見られる。それは、明らかにかの子自身

と夫一平とを思わせる人物を配置し、彼ら夫婦に鼈四郎が馳走するという設定で、いわばかの子自らの料理の感覚を間接的に述べている箇所である。ここには、二重に操作された作者の料理に対する考え方が見て取れる。

あの大きな童女のやうな女をして眼を瞠らせ、五感から享け入れる人の世の満足以上のものを彼女をして無邪気に味ひ得しめたなら料理それ自身の手柄だ。自分なんかの存在はどうだつてよい。彼はその気持から、夫人が好きだといつた、季節外れの蟹を解したり、一口蕎麦を松江風に捏ねたりして、献立に加へた。ふと幼いとき、夜泣きして、疳の虫の好く、宝来豆といふものを欲しがつたとき老僧の父がとほくと夜半の町へ出て買つて来て呉れたときの気持を想ひ出した。鼈四郎は捏ね板へ涙の雫を落すまいとして顔を反向けた。所詮、料理といふものは勞りなのであらうか。そして勞りごろを十二分に發揮できる料理の相手は、白痴か、子供なのではあるまいか。

しかし鼈四郎は夫人が通客であつた場合を予想し、もしその眼で見られても恥しからぬやう、坂本の諸子川の諸子魚とか、鞍馬の山椒皮なども、逸早く取寄せて、食品中に備へた。

(「食魔」)

これは文学作品の発信される対象というものの不確かさ、不明瞭さを述べた文章とも考えられる。「所詮、文学といふものは勞りなのであらうか。そして勞りごろを十二分に發揮できる文学の相手は、白痴か、子供なのではあるまいか」という警句に作り替えたところで、さほど違和感はないのではなからうか。

このように、実力の想定できない相手に向つて料理を工夫する料理人の語る、「料理それ自身の手柄」という言葉は、志賀直哉の有名な次の言葉を思い起させる。

夢殿の救世観音を見てゐると、その作者といふやうなものとは全く浮んで来ない。それは作者といふものからそ

れが完全に遊離した存在となつてゐるからで、これは又格別な事である。文芸の上で若し私にそんな仕事でも出来ることがあつたら、私は勿論それに自分の名などを冠せようとは思はないだらう。

(「現代日本文学全集・志賀直哉集」序、昭和三年七月、改造社)

もし料理をも芸術の一分野に加えるとするならば、志賀直哉が芸術作品の究極の存在形態として夢見たものを、料理という分野はごく普通に実現している。特にこの小説における髓四郎の描かれ方、さほど尊敬されない「先生」である料理人という立場は、的確にこれを示すであらう。

このように、「食魔」は「芸術」という言葉で、料理と文学とを抽象レベルで結びつけようとしたものと考えることが出来る。そこに語られるのは、とりあえずは完成品としての「作品」の譬喩であらうが、その伝わり方においても、料理は文学作品と共通性を持っている。それが典型的に表れるのが、食通という存在と、想定された読者との類似である。そしてその共通性を、あえて小説作品の内容とした際、読者は同じ仕組みにより、料理に惹かれ、それを書いた小説に惹かれることになる。

いわゆる食通なる存在は、観念に頼る部分が大きく、味覚だけでは成立し得ない。そもそも味覚を正確に言い表わすこと自体が困難であるが、食通となるためには、さらにそれを実際の味覚から一旦切り離し、一般化できるような言葉で言い換えなければならない。この意味では、その作業が、文学の虚構化の作業と極めて近似しているのはむしろ当然のことなのである(註)。

「通」とは文字通り対象に通じることであり、そのためには、料理を介するだけでなく、それを表現した何か(多くの場合言葉)を駆使して、料理の作り手との相互理解が必要となる。これは、文学においては、作者と読者との往

還關係に当たる。ただ読めばいい、味わえばいいというわけにはいかない。ここでは作者と読者とがいわば共犯關係に立って、味覚を超えた超味覚とでもいうべき感覚の研ぎ澄ましに精を出す。これは、味覚に限らず、読書という行為一般に應用できる關係であらう。

昭和十一年七月に出された、魚谷常吉の『味覚法楽』（秋豊園出版部）には、次のような文章が書かれている。

食通とは、美味、滋味、珍味等の本味一切に通ずる素人をいふので、これは生れ乍らのものではなく、相当色んなものを食ひ、研究もして始めて成り得るものである。従つて材料の知識料理法のアウトライン位は当然知つて居り、相当小言の多い人種であるが、その評如何は、直ちに料理人の腕の評価になり、料理店の名声に關係するので、専門家の最も苦手とすると共に、料理の発達には、相当貢獻して居るのである。

（魚谷常吉『味覚法楽』）

つまり、食通は料理人へ逆作用を及ぼす存在ということにもなる。この料理人を作者に当てはめて考えてみると、食通つまり（想定された）読者との間にある往還關係が、まさしく「通」の要素である。魚谷はその食通を四種に區別して、富豪の食通、普通の食通、貧乏人の食通、そして似而非通人とし、四番目の似而非通人については、「これは現代に最も多い食通で、新聞、雑誌、書物の上の研究と、人の口から伝はつたのを、食ひもしないで盛んに吹聴する、料理道の破壊者である。」（魚谷常吉『味覚法楽』）と厳しく非難している。ここにも、逆説的ではあるが、食通が、食べっぱなしでなくそれを何らかの形で表現する立場にあることが示されている。つまり料理という「作品」もまた、誰かに精密に読まれ、そして評されなければならないのである。

もちろん、この段階の譬喩とそれを作品に書き込むという段階とは、レベルが違っていることも確かである。その

一方で、食通要素を小説に書き込むことは、小説作法上、極めて効果的に読者を牽引することは間違ひなからう。

「食魔」の末尾において、一人、大根のチリ鍋とビールで、夜の庭の闇に対峙しながら、過去を振り返っている鼈四郎の感慨が語られている。この小説は、鼈四郎の半生記のような側面をもつ一方で、作中に流れる時間は、現実にはたった一日の出来事である。というより、すべてがこの夜の鼈四郎の晩餐の中に凝縮されているという構成となっている。そしてこの末尾において、鼈四郎に何らかの心境の変化が訪れる。

この逞しい闇に交際つて行くには、しかし、「とても、大根など食つちやをられん。」

彼は、穩に隣室へ声をかけた。

「逸子、済まないが、仲通りの伊豆庄を起して、鮫鯨の肝が、もし皮剥の肝が取つてあるやうだつたら、その肝を貰つて来て呉れ、先生が欲しいといへばきつと、呉れるから——」

珍しく丁寧に頼んだ。はい／＼と寝惚け声で答へて、あたふた逸子が出て行く足音を聞きながら、鼈四郎は焔焔に炭を継ぎ足した。傾ける顔に五十燭の球の光が当たるとき、鼈四郎の臉には今まで見たことの無い露が一粒光つた。

〔食魔〕

ここでは、大根と、鮫鯨の肝や皮剥の肝との実際の味やその意味するところの違いは、もはやほとんど気にならない。それは、単なる贅沢の度合いの差でないことは、食材からも明らかである。しかも読者は、この文章から、自らの味覚に関わる知識と体験とは別に、こんな夜には、大根ではなく、鮫鯨の肝か皮剥の肝でないといけない、という鼈四郎の心境を全的に受け入れる状態になっている。このような関係の形成が、読書における作品と読者の関係であり、また食における料理と食べ手の関係といえよう。そしてこの段階に至っては、もはや食べ手はいわゆる食通であ

る必要はなく、読書行為において、読者としても基本的に差異がなくなるものと考えられる。食通といった、一見、一般の食べ手と最も隔たりの大きいと考えられる存在が小説に登場することにより、小説において、食通と一般の食べ手が、読者として同等の位置にあることを逆説的に証明する。ここから、周辺の要素は従来知識の差に関わり、読者を差異化するものと考えられがちであったが、むしろ事実は逆で、中心的なものより、読者を均一化する方向性が強いという結論が導き出せるのである。

三、「茶粥の記」の世界

「食魔」とほぼ同時期に発表された「茶粥の記」の主人公鈴木は、腰弁当のいかにもうだつのあがない風采を想像させる男である。この夫が亡くなり、姑とともに、郷里の秋田に帰ることになった清子が、何かにつけて夫を思い出すというのが、この小説に描かれる「中心」である。例えば、帰郷途中、寄り道した信州の霊泉寺温泉の宿で膳に並べられた料理を見て、清子はやはり次のように夫を思い出す。

箸を動かしながら清子はまたしても良人のことを思った。今は妙に肚立たしい気持である。この膳のものを一皿一皿良人の口に押し込んでやりたい苛立たしさである。黙つてゐるその口をこじ開けても押しこんでやりたい居たたまれぬ情けない気持だった。

ここには他によけいな形容が見られない。夫に先立たれ、姑と二人生きていく覚悟を決めた女性の気持が、しかしながら食事の譬喩の力を借りて見事に形象化されている。

この例に典型的であるように、清子にとって夫の思い出は、必ずといってよいほど食物という要素を伴うものであり、そこにこの小説の最大の特徴が認められる。今は亡き夫の姿が、料理という要素をとおして生き生きと伝えられる。

今年四一歳の若さで亡くなった鈴木は、先にも書いたとおり、生前、区役所の戸籍係であった。しかしながら「食魔」の芸術家気取りの鼈四郎と実によく似た側面をもっている。それは、料理に対する考えと接し方である。例えば鼈四郎は、次のようにして料理の知識を集めた。

彼は料理に関係する実話や逸話を、諸方の料理人に、例の高飛車な教へ方をする間に、聞出して、いくつとなく耳学問に貯へる。何かといふ場合にはその知識に加担を頼んで工夫し出した。彼は独創よりもどつちかといふと記憶のよい人間だった。

〔食魔〕

この、知識の集積の努力を鈴木も怠らなかつた。のみならず、果てはその知識のみで料理を語つた。先にも見たとおり、実際の料理はあまり食べたことがなかつたのである。つまり知識の集積に関しては、鼈四郎をさらに徹底させたような男なのであつた。この知識の集積の側面は、食通が料理を表現する際、豊富さのために不可欠な要素といえよう。

ところで、記憶に蓄積される料理は、記憶されやすいものが選択されるということが予想される。「茶粥の記」において、鈴木が得意気に述べる料理は、すべて、おいしいものであると同時に、言葉にしやすいものである、とも考えられるわけである。鈴木はこの料理話を、いくつかの料理雑誌に発表したと書かれるが、ここにもその読み物としての面白さの要素を数え上げるべきであろう。例えば、梅干のお粥については「味覚春秋」の新年号に発表し、普茶

料理の話については「知人の経営してゐる「栄養と家庭」にも紹介したし、新聞の家庭欄でも述べたことがあ」と書かれているが、このような味覚談について、夫妻の間に、次のような会話が交わされている。

「あなたつて変ね、ほんたうに召し上りもしないで料理のことを御存じだなんて……食べなけあ詰まらないのに」

をかしがる清子へ良人は、

「想像してたほうがよっぽど楽しいよ。どんなものでも食べられるしね」

〔茶粥の記〕

この「栄養と家庭」には、鈴木「絶筆」である文章も載せられた。彼の死後に届けられた最新号には、「白魚のをどり食ひ」や「鯛の生作り」、「鯉の糸作り」、「鯉のたたき」などについての文章がある。これらを読んだ妻は、次のような反応を見せる。

読みながら清子は、

「嘘ばかり、嘘ばかり」

と見えない良人を詰つた。食べもしないくせに嘘ばかり書いてみると肚立たしい気持ちになつたが、しかし不思議に良人の文章から御馳走が脱け出して次ぎつぎと眼前に並び、今にも手を出したい衝動に、清子はつばが出てきて仕方がなかつた。

〔茶粥の記〕

このように、夫の文章を読んで「つばが出て」くるという体験をした清子は、夫の言葉によって感覚を再現したということになる。それほど喚起力が強い文章であるということがいえよう。これは、ごく普通の料理や素材の表現では、やはり望めないところではあるまいか。同じ料理であっても、何か目立った特徴がなければ、これもやはり食べ

るといふ行為を日常的に行なっているはずの読者の目を、特に引くことはないからである。しかも、読者がまったく知らないような、つまり想像のつかない料理であつても、逆効果である場合があろう。或る程度よく知った素材や料理法でありながら、どこかに特別な要素が認められるような表現のみが、このような再現を可能にするのであろう。清子の場合、夫が食べたことがないことも知っていながら、その料理を再現したわけであるから、よけいに純粹に、言葉による喚起力に反応したということができよう。

ところで、清子がこの文章を読んで、「つばが出て」きたとなると、それと同じ文章、すなわち夫の文章をも読んでいる我々読者も、二重に操作されて、清子の行動を擬似的に追体験することになろう。すなわち、実際我々にも「つばが出て」くるかどうかはともかく、その料理が「つばが出て」くるようなものであることについては受け入れざるをえないのである。これは、作中に、鈴木という「食通」の書いた料理の文章が書かれているという設定が生み出す読者誘導の効果である。ここでは、料理がその味わいの表現とともに提示されている。我々読者に届くのは、二重三重に言葉にまとわれた料理なのである。

「茶粥の記」は、料理の伝達に関して、それが想像力に委ねられたものであるという事実を、極端に形象化した作品である。清子はこれに関して、死んだ夫の居た料理の世界から発信された料理に関わる表現の第一の受信者であり、この受信者の受信方法を介して、第二段階の受信者である我々読者に、よりリアリティーをもって伝えられるという伝達方法が成り立っているものと考えられるのである。

四、グルメの論理と小説の論理

「食魔」のなかでは、料理は、瞬時のためのものということが、主人公鼈四郎によって強調されている。以下の如くである。

「鼈四郎さん、それ取つといてね、晩のご飯のとき食べるわ」

さういつた。

巻煙草を取出してみた鼈四郎はこれを聞くと、煙草を口に銜へたま、鉢を握み上げ臂を伸して屑箱の中へあけてしまった。

「あらッ！」

「料理だつて音楽的のものさ、同じうまみがさう晩までも続くものか、刹那に充実し刹那に消える。そこに料理は最高の芸術だといへる性質があるのだ」

(「食魔」)

料理に芸術性を認めるとするならば、その素材の壊れ易さなどからも、料理はこの、はつとさせるような行動が極端な形で提示してみた一時的、一回性を保持した芸術だといえる。鼈四郎が「音楽的」と譬えるように、音楽も、演奏の場合は特に、この性質を保っている。小説は活字によるのでこの瞬時性からは遠いもののように考えられるが、しかしながら読者による読書という現実化が為されなくなった瞬間、それが作品であることを止める、という点で、やはりこの瞬時性をもつ。ここで、読者の存在の意味合いがクローズアップされてくる。料理も読書も、食べら

れ読まれる瞬間が成立の瞬間であり、作られた瞬間よりこちらにより重要性がある。

また、文字表現は、まったく違ったものの出会いを許容する度合いが現実より大きい。新しい表現は、一回性を条件に、例えば「吾輩」と「猫」という、一見突飛な、所属する場の違うと考えられている言葉を結びつける。そして結びついた地平にそれまでのコードに拠らない新たな地平が創出され、そこに新たなコードが形成される。しかしながらこれが繰り返されると、それは既にコードに書き込まれたものの再生ということになる。つまり一回性は失われたのである。

このような一回性は、今まで食べたことのない料理を食べるという行為によって譬喩されよう。例えば泥鰌というものをも初めて食べる人と、これを食べつけている人とは、そのイメージには大きな隔たりがあるう。「食魔」においてはこの一回性がかなり意識されているものと考えられる。岡本かの子は、おそらく読者のほとんどが食べたことなく、さらに想像も難しいような料理を次のように書き込んでいる。鼈四郎の友人であるメゾン楡垣の主人が、死の床で痛の痛みと戦いながら、鼈四郎に料理を望む箇所である。

家鴨の血を絞つてその血で家鴨の肉を煮る料理とか、大鰻をぶつ切りにして酢入りのゼリーで寄る料理とかは鼈四郎は始めて、ベッドの上から病友に差図されながらもなか／＼加減は難しかった。

しかしながら、その感覚の読者による共有の可能性を開くために、味覚は譬喩により再構成され、伝達されようとする。味もさることながら、見た目、香り、そして料理法までが提示され、表現される。読者はその文字をとおして、味を再現することになる。例えば家鴨の料理については、「家鴨の血をアルコールランプにかけた料理盤で掻き混ぜてみると上品なしる粉ほどの濃さや粘りとなつた。これを塩胡椒し、家鴨の肉の截片を入れてちよつと煮込んで

食べるのだが、鼈四郎は味見をしてみるのに血生臭いことはなかった。巴里の有名な鴨料理店の家の芸の一つでまづ凝った贅沢料理に属するものと病友はいつた」と書かれている。まず作り方、そして濃さや粘りという形で、見た目や触感をも想像させ、味付けを書き、匂いで念押ししてある。しかもそれを、登場人物に「味見」させるという場面を設定し、それを読者に追体験に近い感覚で提示しているのである。さらに、「巴里」を持ち出し、その料理の知識まで読者に伝えている。ここにおいて、全く知らなかった料理も、読者に、かなりの程度伝達されるのである。しかもそれは、知らなかったわけであるから、現実の再現ではなく、むしろ想像力による創造なのである。

したがって、食通の形容や小説の表現に見られるものは、新たな味の地平の創出であり、実際の料理の味とは、明確に区別すべきものと考えられる。食通の論理と小説の論理の両者の関係について追究していくことは、このような現実空間とは別の空間の成立を問うことと言い換えることができるのである。

注

(1) これについては、藤井淑禎氏が、昭和初年代の大衆化現象の、「通」なる世界の囲い込みの一端を示すものとして捉え、次のように書いている。

いずれにしても、作中にふんだんにちりばめられた料理論が、ともすれば芸術論として、さらにいうなら文章論・文学論としても読むことができそうにみえるのは、料理・飲食の世界において確認したような大衆化状況が、文学の世界においてもこの時期その包囲網を完成させつつあったからにほかならないのである。

〔岡本かの子「食魔」、昭和五九年三月、『国文学』〕

※作品に登場する料理・食材一覧（作品に特徴的な「うまさ」に関わる表現に限る）

岡本かの子「食魔」

菊蒿苣

・アンディーヴの和え物……「アンディーヴの截片はお絹の口の中で慎重に噛み砕かれた。青酸い滋味が漿液となり嚥下される刹那に、あなやと心をうつろにするうまさがお絹の胸をときめかした。物憎いことには、あとの口腔に淡い苦味が二日月の影のやうにはのかにとどまつたことだ。この淡い苦味は、またさつき喰べた昼食の肉の味のしつこい記憶を軽く拭き消して、親しみ返せる想ひ出した。アンディーヴの截片はこの効果を起すと共に、それ自身、食べて食べた負担を感じしめな

いほど軟く口の中で尽きた。滓といふほどのものも残らない。」

練馬大根

・練馬大根の一汁三菜……「彼はこれを一汁三菜の膳組に従つて調理し、品附した。すなはち鱈には大根を卸しにし、煮物には大根を輪切にしたものを繋節で煮てこれに宛てた。焼物皿には大根を小魚の形に刻んで載せてあつた。鍋は汁の代りになる。(略)鍋の煮出し汁は、兼て貯への彼特製の野菜のエキスで調味されてあつた。大根は初冬に入り肥えか、つてゐた。七つ八つの泡によつて鍋底から浮上り漂ふ銀杏形の片れの中で、ほど良しと思ふものを彼は箸で選み上げた。手塩皿の溜醬油に片れの一角を浸し熱さを吹いては喰べた。(改行)生で純で、自然の質そのものだけの持つ謙遜な滋味が片れを口の中へ入れる度びに脆く柔く溶けた。大まかな菜根の匂ひがする。それは案外、甘いものであつた。」

一口蕎麦

・一口蕎麦の松江風

諸子魚

・坂本の諸子川の諸子魚

山椒皮

・鞍馬の山椒皮

鱈

・子附け鱈

えび蒚

フランス料理

・ 巴里の名料理店フオイヨ……「いつの間近寄つて来たか給仕の老人は輪切りにした牛骨の載れる皿を銀盤で捧げて立つてゐる。老人は客が食思を動かし来る呼吸に咄を合せ、ちよつと目礼して匙で骨の中から髓を掬ひ上げた。汁の真中へ大切に滑り浮す。それは乙女の娘生のこゝろを玉に凝らしたかのやうぶよ／＼透けるが中にいさゝか青春の潤みに澱んでゐる。それは和食の鯛の眼肉の羹にでも当る料理なのであらうか。(略)「しかしそれであつて、私どもにはあとで、嘗めこくられて、扱ひ廻されたといふ、後口に少し嫌なものが残されました。」

スープ

・ 葱とチーズを壺焼にしたスープ、ア、ロニオン

ハヤシライス

・ 牛舌のハヤシライス

サラダ

・ 英隠元のペリグレット・ソースのサラダ

家鴨

・ 家鴨の血を絞つてその血で家鴨の肉を煮る料理……「家鴨の血をアルコールランプにかけた料理盤で掻き混ぜてみると上品なしる粉ほどの濃さや粘りとなつた。これを塩胡椒し、家鴨の肉の截片を入れてちよつと煮込んで食べるのだが、鼈四郎は味見をしてみるのがに血生臭いことはなかつた。巴里の有名な鴨料理店の家の芸の一つでまづ凝つた贅沢料理に属するものと病友はいつた。」

大鰻

・ 大鰻をぶつ切りにして酔入りのゼリーで寄る料理……「鰻の寄せものは伊太利移民の貧民街などで辻売してゐる食品で、下層階級の食べものだといつた。うまいものではなかつた。」

文字焼

焼芋

鮫鱈の肝

皮剝の肝

矢田津世子「茶粥の記」

粥

・茶粥……「極上等の緑茶で仕立てる。はじめつから茶汁でコトコト煮るよりは、土鍋の粥が煮あがるちよつと前に小袋の茶を入れたほうが匂ひも味もずんと上である。」

・紫蘇粥

・青豆粥

・海苔粥

・梅干粥……「グツグツ煮えはじめた頃合ひを見はからつて土鍋の真ん中へ梅干を落して、あとはとろ火で氣長に煮あげる。粥は梅干の酸味を吸ひ出し梅干は程よい味にふつくと肉づいて、なんともいひやうなく旨い。サラツとした口あたりが殊によい。梅干は古いほどよかつた。」

牡蛎

・松島牡蛎のどて焼

・鳥取の夏牡蛎（シマ牡蛎）

鮑

・沼津の鮑……「鮑ですか？ 近海ものは御免ですね。まあ沼津あたりのだつたら、どうやら我慢もできるですが……、といつて、これが沼津で食つたんちや味がな。樽に塩漬したのを馬の背に積んで甲府まで運ぶんですよ。富士の裾野をジヤンガゴンガ揺られて甲州入りだ。鮑はちやうど食べかけんのこたへられない味ですな。」

・輪島産の鮑……「鮑の中のお職ですな。外向きは実に堅い。ちよつと歯をあてたぐらゐでは、へこまない。ところが噛つてみると実に柔らかなんだ。コリコリと……そのくせ、こいつが舌の上でとろけていく。外柔内剛、いや外剛内柔か。あれが鮑の中の鮑ですな。」

普茶料理

グルメの論理と小説の論理／岡本かの子「食魔」・矢田津世子「茶粥の記」

・天麩羅……「黄檗普茶のその謂はれから入る。黄檗でも殊に天麩羅は良人の得意で、(略)胡麻油などをつかふ並みの天麩羅とちがつて黄檗のは古い種油と鼠の糞のやうなポトポトの堅いメリケン粉を用ひる。この粉を水に溶く段取りになると、良人は手真似で、太い箸で器の向う側からガクガクと引つ掻くやうな仕草をする。丁寧にかきまはしたのでは粘りが出て、油揚げの特徴のカラリとした出来にならない。黄檗では煮汁も大根おろしも添へない。材料のキノコやエビや果物にはあらかじめ煮味をつけておく。油で揚げて而も油つこくなくところに天麩羅の真味がある。」
どぜう

・本黒の丸煮……「玉子の白味でアクを抜いたわり、したでない^{い、い、い}と食へない」
鶏

・去勢した雄の若鶏の鋤焼……「鋤金に鶏の脂肪をひいて、肉を焼きながら大根おろしのした^{い、い、い}ちで頬張るに限る」
おひたし

・ウコギやウルシの若葉のおひたし
和物

・山落の胡麻よごし
懷石

・初風爐の茶湯懷石
白魚

・白魚のをどり食ひ……「——今でも忘れられないのは初夏の広島の「白魚のをどり食ひ」だ。朱塗りの器、といつても丁度小タラヒといつた恰好に出来てゐる器物だが、この中に白魚を遊がしてある。よく身のいつた、どれも三寸は越してゐようといふ立派なものだ。赤い器に白魚！ 実に美しい対照だ。遊いでゐるやつをヒヨイと摘まむんだが、もちろん箸でだ。なかなか、こいつが擱めない。用意してある柚子の搾り醬油に箸の先きのピチピチするやつをちよいとくぐらして食ふんだが、その旨いことつたらお話にならない。酢味噌で食つても結構だ。人によつてはポチャツと黒いあの目玉のところが泥臭くて叶はんといふが、あの泥臭い味が乙なのだ。あの味を解さんで「白魚のをどり食ひ」とは不粋も甚だしい。」

鯛

・鯛の生作り……「広島で食った「鯛の生作り」(略)だ。鯛は生きのいい大鯛を一匹ごと食膳に運んでくる。眼の玉にタラリと酒を落すと、俄然鯛の総身が小波立ったやうに開く。壮観なものだ。生きた鯛に包丁を入れて刺身につくつてあるわけだが、鯛にはまことに気の毒でも、このくらゐ舌を喜ばず珍味はない。」

鯉

・鯉の糸作り……「出雲名物の「鯉の糸作り」だ。(略)鯉を糸のやうに細長く切つて、その一本一本に綺麗に鯉の卵をからみつけたものだが、恐ろしく手のこんだ贅沢な珍品だ。」

鯉

・土佐の「鯉のたたき」

蕎麦

・二番粉の生蕎麦

・滝野川の藪忠か池ノ端の蓬玉庵