

大正の美食／谷崎潤一郎「美食倶楽部」

——食通小説の世界（四）——

真 銅 正 宏

一、美食と頽廢

「美食倶楽部」（大正八年一月五日―二月三日、『大阪朝日新聞』）に書かれた美食には、頽廢の匂いがつきまとう。または、惡徳の魅力と言い換えてもよい。この美食倶楽部の会員たちは、先ず次のように紹介される。

彼等はみんな怠け者ぞろひで、賭博を打つか、女を買ふか、うまいものを食ふより外に何等の仕事をも持つては居なかつたのである。

（一）

そして、何事にも懶惰でありながら、美食に関してのみ、異常なる執着を見せる彼らの性格こそが、その美食を特徴付けている。それは、健康なる嗜好としての美食とは別の属性である。彼らにとって、美味しいものを食べることは、生きるための手段などではなく、それ自体が生きることの目的である。

もう一つ、彼らを特徴付けているのは、その美食と芸術との類比的な捉え方である。これについても、次のように

記述される。

彼等の意見に従ふと、料理は芸術の一種であつて、少くとも彼等にだけは、詩よりも音楽よりも絵画よりも、芸術的效果が最も著しいやうに感ぜられたからである。 (一)

これは、しかしながら実に危険極まりない思想である。料理という芸術に没頭してしまえば、仮に小説が芸術の一分野であつたとしても、この小説により、料理を描く必要性が全くなつてしまふからである。したがつて、美食が描かれながらも、その描写形態として小説というジャンルを選んだ以上、そこに、小説の力が不可避的に関与するはずである。この小説は、いわば二重の構えをもつ芸術小説ということにならう。

さらに、「美食倶楽部」の作者は、次のような氣になる言葉を作中に書き付けている。

作者は、G伯爵がその晩その阿片喫煙室の穴から見たところの隣室の宴会の模様を、茲に精しく述べなければならぬ義務がある。が、その会の会長が参会者の人選を厳密にすると同じ意味で、読者の人選を厳密にするこゝとが出来ない限り、その模様を赤裸々に発表することが出来ないのを遺憾とする。 (一一)

どうやら、我々読者も、味利きと読書行為との類比關係から、料理を味わう客の側の立場に立たされたようである。そしてここに、その吟味能力が試されている。また、守秘義務の遂行についても、未だ作者より信頼を受けていないようである。これは、別の見方をすれば、我々への、美食倶楽部への勧誘であり、資格検査でもあらう。おそらく我々が、この倶楽部を覗き見る資格をもつ存在であることを作者に示すには、うまく読むことを証明することで、うまく味わう能力に換えるほかないであらう。

要するに、この小説においては、文字を介しての伝達の可能性実験が、ガストロノマーという極端な存在に準え

て、行われていたのである。

二、芸術としての料理

食物についての言説は、一般には、むしろ下品な話柄とされる。作中にも、次のような文章が見られる。

G伯爵の口調は、とても卑しい食物の相談とは思はれないほど真面目であつた。

(一〇)

このことは大いに留意されねばなるまい。とりわけ、美食倶楽部の会員の中でも、最も重要な位置を占めるG伯爵の、その身分設定こそは、ただ飽食を可能にする経済力を保証するための存在状態であるのみならず、この、食べ物を語る卑しさとの落差から考察されなければならない。おそらくその落差を埋める媒介者として、芸術というものの特性が関わっている。このことを享けて、G伯爵は、料理の芸術性に極めて自覚的な存在として設定されている。

「料理の音楽、料理のオーケストラ。」

伯爵の頭には始終此の言葉が往来して居た。それを味はふことに依つて、肉体が蕩け、魂が天へ昇り得るやうな料理——それを聞くと人間が踊り狂ひ舞ひ狂つて、狂ひ死に死んでしまふ音楽にも似た、——喰へば喰ふほど溜らない美味が滾々と舌にもつれ着いて遂には胃袋が破裂してしまふまで喰はずに居られないやうな料理、それを何とかして作り出すことが出来れば、自分は立派な芸術家になれるのだがと伯爵は思つた。

(四)

ここには、伯爵が、ただ美食を味わうことだけを願うのではなく、それを作り出すことをも願っていることが語られている。これは、享受者から創造者への立場の転換である。ちょうど、いい小説を読んだ読者が、そのような小説

を書きたいと願うことと同様の事態ともいえよう。創造者という位置を得た時、初めて、芸術家という存在に自己を準えることが可能になる。これは、消費するだけの美食家とは異なった存在である。

「美食倶楽部」の中には、もう一人、創造者としての立場に意識的な美食家として語られる人物がいる。それは、作中に紹介されるもう一つの美食倶楽部である浙江会館を代表する会長である。G伯爵はこの会長に、私淑することとなる。会長は、「食ふことが好きならばかりではありません。料理を自分で拵へる事も非常に上手です」（二八）と語られるような人物である。G伯爵は、この浙江会館での見聞の後は、会長の位置に自らを擬して、美食倶楽部の会員たちに、特別な料理を振舞うようになる。その料理自体については後に述べるが、このような美食を振舞うことの喜びを見出した美食家だけが、芸術家としての特権意識を持つことを許されるのである。

さて、このように、料理を芸術とした場合、その作品は、その一時性の性格のために、世に残るということは、原理的にありえない。その印象を止めるのは、その料理を食した人々の経験談や、料理家の所論など、間接材料ではない。いわば状況証拠しか残されていないのである。

料理芸術家という人種は、あるいは過去にも数多く存在したのかもしれないが、料理が一時的であり、それが形を残さないために、芸術家自身も忘れ去られることとなる。例えば北大路魯山人などは、稀有の例の中に入るであろう。彼は、陶芸家であり、書家でもあったために、総合芸術家として、その料理芸術家の顔を、かろうじて後世に伝えている。しかしながら、当り前のことであるが、死後しばしば催されている彼の展覧会に、彼が手ずから作った料理が出品されることはないのである。

白崎秀雄の『新版北大路魯山人』（一九八五年五月、新潮社）によると、魯山人の美食倶楽部は、大正九年ごろ、当

時魯山人が中村竹四郎とともに京橋南鞘町に経営していた古美術骨董店「大雅堂美術店」における、友人たちとの昼食会から発展したもので、当時の東京市電気局長尾半平が言い出して、会員制になった後のものをいう。その名について、白崎は次のように書いている。

なお、美食倶楽部の名は、谷崎潤一郎の小説「美食倶楽部」から着想したものであろう。同作は、大正八年一月、大阪朝日新聞に連載された。榎田十次郎がそのことをいうと、魯山人は独自の考えによるのだと否定した。榎田はそのとき、魯山人の「負け惜み」だと思ったと、後に語っている。

〔美食倶楽部料理〕

この美食倶楽部は、大正一二年九月の関東大震災で、大雅堂美術店が焼けるまで続き、その後も、芝山内の「花の茶屋」にて再開され、やがて星岡茶寮にその場を移して発展し続ける。しかしながら、厳密に美食倶楽部と呼ぶ際には、この大正九年から大正一二年までの京橋時代を指すのが正しいであろう。

魯山人の美食倶楽部においては、もちろん魯山人自身が魚河岸へ出向いて仕入れてきた材料を料理したわけであるが、その特徴は、材料と盛り付けのとにかく奇抜な点にあった。料理法は、基本は日本料理にそれによったものであったが、時には、中華料理風のものもあったらしい。これについても前掲の白崎が次のように述べている。

支那料理風に、鱈の鱠や、燕巢、金海鼠^{きんかいねず}、鯉などを材料とした料理もよく作った。魯山人料理の、とくに初期の特色は、支那料理をとり入れたところにあったといえよう。

〔美食倶楽部料理〕

この「支那料理」の影響も、あるいは谷崎の「美食倶楽部」からのものかもしれない。いずれにせよ、魯山人は、美食家であることと、優れた料理を作ることのできる料理人であることを、ほぼ同義として捉えていたようである。このことは、当然のことであろうが、一般には、美食家は享受者の側面を強調されが

ちのようである。料理人は、これとは別に、その地位を低く見られることが多い。これに関して、魯山人は次のように述べている。

富める人はなんとしても貧しき人々の手で出来た料理を口にする以外に道はない。貴婦人は台所で立ち働く習慣がないからだ。

明治の元勳井上侯のように、あるいはアイゼンハウワーのように、来賓に供する料理は必ず自分でつくる、あるいは監督もする。献立はもちろん。こんなふうな人が多々あると、貴族は貴族同士、富豪は富豪同士で楽しめるわけだが、いずれの国にあつても、そうなつてはいない。

（北大路魯山人「味覚馬鹿」、平野雅章編『魯山人味道』所収、昭和四九年六月、東京書房社）
ここには、貧富の觀念に関して、多少不適切な認識が認められるが、とにかく、魯山人が強調したのは、料理人の意識の向上の必要性であり、その意味で、一種の貴族志向である。これは、魯山人の哲学とでも呼ぶべき態度であつた。そしてさらに重要な点は、魯山人がこのような言葉を残すことができたという事実である。

谷崎の「美食倶楽部」のG伯爵の態度は、正しくその身分設定上、これを先取りしていたといえる。彼が伯爵であることは、先にも書いたとおり、ただ経済上、飽食を可能にするためのものではなく、食べるという、やや「卑しい」行為に情熱を傾け、また、料理という、これも一般には使用人などに任せられる行為を、手ずから行うことと理由と意味付けに関わる問題だったのである。彼が魯山人と違う点は、言葉をもって残さなかった点であり、またそれが、作中人物であることの意味合いでもある。作者がこれを代わりに言葉に換えたのである。

このとおり、美食に関しても、言葉が重要な位置を占めることはもはや明らかであろう。そもそも料理は、実際に

食した者以外には、そのまま伝えることは不可能である。言葉は、その食の経験の有無の間に横たわる大きな溝を埋めるために用いられるわけである。

三、日本における中華料理

「美食倶楽部」の中で、その料理の形式として選ばれたのは、日本料理でも西洋料理でもなく、中華料理であった。しかも、美食倶楽部の会員たちは、既にその中華料理にさえ飽きていた。

世界中で最も発達した、最も変化に富むと云はれて居る濃厚な支那料理でさへ、彼等にはまるで水を飲むやうにあつてなく詰まらなく感ぜられるやうになつた。

(三)

しかし、中華料理には、未だ彼らがめぐりあつたことの無い料理を教えてくれる可能性が潜んでいた。理由は二つである。一つは、引用文にも書かれており、中華料理が「最も変化に富む」料理、すなわち無限の応用可能性を秘めた料理であること。もう一つは、彼らが味わつたことがある中華料理が、日本におけるそれに留まっていたため、本場の中華料理を知らないということである。

後者について、作中にさらに次のように書かれている。

実際、伯爵は未だ、真の支那料理と云ふものを喰つたことはない。横浜や東京にある怪しげな料理は度び度び経験して居るけれども、それ等は大概貧弱な材料を使つて半分は日本化された方法の下に調理されたので、支那で喰はせる支那料理は決してあんなまづい物ではないと云ふ事を、伯爵は屢人の話に聞いて居た。伯爵は不断か

ら、ほんたうの支那料理と云ふ物こそ、自分たち美食倶楽部の会員が常に夢みて居る理想の料理ではないだらうかと考へて居た。

(九)

いわゆる「支那通」として著名であつた後藤朝太郎は、『日本趣味』の「味覚号」(昭和一〇年一〇月)に、「支那の味覚趣味」という文章を寄せているが、そこには、この日本における中華料理について、次のような記述が見える。

日本にゐて、日本で作らるゝ料理のみを召しあがつてゐるものは、支那料理くみし易しとなす。それはその筈である。日本人の味覚に合はせて作つてくれるのであるから。ところが一度支那の本場に遊び、支那の田舎なりさうでなくとも南京の老万全あたりの料理屋の老舗へ足を運んで見たらどうか。日本の支那料理とそのいかに違つてゐるか、首肯せられる。

このような「支那通」たちからの話だけが日本に入り込んでいたこともあつて、作中のG伯爵などの頭の中にも、この本場の中華料理への憧憬も醸成していたものと考えられる。

このために、物語はその美食の形式として中華料理へと集中していく。

ところで、当時の読者に、日本における中華料理は、どのような印象をもつて受け止められていたのであろうか。

これについては、大きく二つに、しかも極端に分かれる見方が存している。それは、中華料理を、手輕で經濟的な料理と見る見方と、燕の巢や熊の掌に代表されるような、高級料理を有する料理と見る見方の二種である。例えば本山荻舟の『食べ物時代相』(昭和三年二月、報知出版社)には、次のような挿話が述べられている。

「西洋料理は明治初年に、当時のいはゆる上流階級が、ミエの為に食ひ始めたのが基だから、今もその傾向を免

れぬが、中華料理は大正以後の支那蕎麦屋やワントン屋が流行のもとで、いはゆる下層階級から盛上ったのだから、この勢力は根強いよ」と、当時（関東大震災後——引用者註）予言した人がある。論拠の可否は別として、その後の状況に徴すると、この見通しは当ッてゐたといへる。

（二四「食糧不安と数字の謎」）

この、庶民階級の食べ物という印象の一方で、やや時代は下るが、次のようなものも見える。

東京では柳沢伯、柳原伯などを初めとして名流がたが相集まり、支那食、洋食、和食の試食会が催され、この数年來継続してゐるのである。が催しは陸上で或は大洋丸のサルーンと云つた風に四季折々の場所を異にして開かれて居るのである。この会は台所司会と称し東京の通人の間では既に評判になつてゐる。その会員の多くは東京一流の支那料理店を巡歴してそのメンタル・テストを経て來た者ばかりである。

（後藤朝太郎『支那料理通』『序文』、昭和五年一月、四六書院）

つまり、「この数年來」、すなわち大正末期から昭和初期にかけての時期には、東京には一流の中華料理店が既にいくつも存在し、またこれを味わう通人もいたというわけである。これら通人たちは、廉価な支那蕎麦を求めたのではなく、おそらくその融通無碍なる料理法が可能にする珍味を求めたのであろう。この意味において、彼らの「台所司会」は、魯山人の美食倶楽部、ひいては、谷崎の描いた美食倶楽部とも相通じる食通の会といえよう。とにかく彼らの間においては、中華料理は、その値段とは別に、料理自体の地位として、紛れもなく一流料理である。

以上の二極は、その後の日本における中華料理のイメージにも反映しているものと思われる。波多野承五郎の『食味の真髓を探る』（昭和四年一二月、万里閣書房）は、その時代背景もあり、支那料理に概ね厳しい判定を下しているが、そこにも、次のように書かれている。

支那料理は安い割合に、一寸食へるから、近頃は東京でも大に流行つて居る。(略)

さうは言ふもの、支那は流石に大國だけあつて、宮廷や大官の家では迎も日本人などの想像に及ばぬ程の贅沢料理があつたと言ふ事だ。

(二五二「支那料理」)

この安価と贅沢との落差の大きさは、中華料理の種類の際限なき豊富さを示している。そしてこの二極がかけ離れているという性格から、中華料理の印象は、必ずしも明確なものではなく、むしろ混沌としている。これに加えて、日本における中華料理が、本場のそれと別であつたことから、さらにその印象が複雑なものとなつてゐるらしい。

中華料理店は、明治の中ごろには珍しいものであつたらしく、例えば平出鏗二郎の『東京風俗志』中巻(明治三四年八月、富山房)にも、「支那料理はあれども一二軒あるに過ぎず」と、西洋料理などに比してもその数が少なかったことを伝えている⁽¹⁾。したがつて、明治末期から大正期に急速に発展した料理店種ということになる。大正期は中華料理にとつて、特別の時期であつたといえよう。

日本の正餐の場において、明治期に急いで追加された西洋料理にやや後れたものの、中華料理もまた参加する権利を得、日本料理、西洋料理、中華料理は、三つの代表すべき料理の代名詞として、並び称されることが多い。

なお、谷崎自身も、支那料理とは縁が深かつたようである。この「美食倶楽部」には、大正七年一〇月から一二月にかけての朝鮮から中国各地への旅行の影響が窺えるが、「支那の料理」(大正八年一〇月二六日、『大阪朝日新聞』、同時掲載ケーベル博士「日本の料理」・市川猿之助「西洋の料理」)のなかには、次のような記述も見える。

私はずつと小さい時から支那料理が好きであつた。それと云ふのは、東京の有名な支那料理屋の借楽園の主人と子供の時から同窓で其家へよく遊びに往つて御馳走になつたものだから、すっかり其の味を覚えてしまつたので

ある。日本料理の味が解るやうになつたのは後のことで、西洋料理に比べても支那料理の方が遙に美味いと思つて居た。

ここにも見られるように、谷崎もまた、日本料理と西洋料理、および中華料理とを並べて扱っている。そして、中国に旅行する以前より、最も好む料理が「支那料理」であり、旅行はむしろ「本場の支那料理を食ふと云ふ事が主な楽みの一つ」であるやうなものであつた。

四、美食の魔術

浙江会館でG伯爵が目の当たりにした料理は、次のやうなものであつた。

粘土を溶かしたやうな重い執拗いソップの中に、疑ひもなく豚の胎児の丸煮が漬けてある。併しそれはたゞ外だけが豚の原形を備へて居るので、皮の下から出て来るものは豚の肉とは似てもつかない半平のやうな、フワ／＼したものであるらしい。おまけにその皮も中味もデエリーの如くクタ／＼に柔かに煮込んであるのか、匙を割り込ませると恰も小刀で切取るやうに、そこからキレイに挽ぎ取られる。

(一一一)

そうしてその料理が多くの客たちによつて食べられていく様子は、「まるで魔法にかゝつて居るやうである」と形容されるのである。

また、もう一つのテーブルには、燕の巢の料理が運ばれている。

人々は頻に井の中へ箸を入れては心太のやうにツル／＼した燕菜をソップの中から掬ひ上げて居る。寧ろ不思議

なのはその燕菜が漬かつて居る純白の色をしたソップである。こんな真白な汁は杏仁水より外に日本の支那料理では見たことがない。支那へ行けば奶湯と云ふ牛乳のソップがあると聞いて居たが、あれこそその奶湯⁽²⁾ではあるまいかと伯爵は思つた。

(一一)

これら料理だけでも、実に不思議な魅力を湛えているが、これらはほんの序の口に過ぎないとされる。ただし、メインディッシュの中味については、ついに作中では語られないので、これは、いわば前菜に既に十分に珍しい料理を配することにより、主菜を類推させる手法であることがわかる。あまりに前菜で読者の期待が高まりすぎると、主菜において期待外れの失望感を与える可能性も高くなるわけである。

代わりに、「美食倶楽部」の後半部を彩るのは、G伯爵の美食倶楽部で出される、実際の料理からはかけ離れた、空想の産物としての料理である。その名は、例えば次のように紹介される。

清湯燕菜　鶏粥魚翅　蹄筋海参　烧烤全鴨　炸八塊

龍戲球　火腿白菜　拔絲山藥　玉蘭片　雙冬笋

——かう挙げて来れば、少しも支那料理に異ならないと早合点をする人もあるだらう。いかにも此等の料理の名前は支那料理にありふれたもののなのである。

(一二)

確かにここに列挙される料理の名は、ありふれた中華料理店の菜單にもよく見られるところのものであらう。例えば、谷崎は、前掲「支那の料理」の中で、いくつかの料理について次のように説明している。

第一の燕菜と云ふのは燕の巢の料理を集めたもので其種凡そ九通り、是は多く燕の巢を色々なソップに浮べて持つて来るのである。燕の巢夫れ自身よりも寧ろソップの方が美味いやうに私は思つた。第二の魚翅類と云ふのは

鮫の鰭の料理で、其の種類が凡そ十三通り、(略) 第四の海參類と云ふのが即ちきん、この料理、其の種類は約そ二十六通り、(略) 第二十一の蹄筋類と云ふのは獸の蹄に近いところにある筋肉の料理である。其筋肉は絲のやうに細く護謨のやうにブリ／＼して居る。飴色に半透明に透過つて居て、如何にも美しいものである。

これらからも、「清湯燕菜」は、燕の巢のスープと判断されようし、「鷄粥魚翅」や「蹄筋海參」なども想像される。

また、「火腿白菜」の「火腿」が一種のハムであることはよく知られるところであろう。「玉蘭片」は、薄片の乾し筍のことで、「以冬笋烘片微加蜜焉蘇州孫春陽家有塩甜二種以塩者为佳」と袁枚『隨園食單』(原刊乾隆五七(二七九二)年)にも紹介されるところである⁽³⁾。

「拔絲山藥」については、前掲後藤朝太郎『支那料理通』に、次のような記述が見える。

又通人の蔬菜料理には山藥と云つて山いも、自然薯の類が用ひられてゐる。こは砂糖等で煮詰めると、砂糖が粘つて水飴を引伸ばした如く長く絲を生じ、卓上箸を以て挟み、之を切らうとしても、なかなか切れず、その絲の長さが天井までも達する程に引くことがあるのである。(略) 之を頂くにしても絲の中間の処から之を切つてそばに用意せられた井の水に浸し、冷たくして初めて之を頂くのである。之を拔絲山藥と称し、支那料理殊に北方北平あたりの通人の間に喜ばれてゐるものである。

(七、「一般食料品」)

これなどは、確かに通人好みものであるようだが、しかし世にも珍奇なる料理というわけではない。

ところが「美食俱樂部」においては、その実態はこれらありふれた中華料理とは全く違つたものである。むしろ、「献立に依つて予想してゐた料理とは、味は勿論、外見さへもひどく違つたもの」(二二)であることにその存在価値

があつたのである。

その例として、先ず美食倶楽部における「鶏粥魚翅」という料理について語られる。

たとへば其の中の鶏粥魚翅の如きは、普通に用ふる鶏のお粥でもなければ鮫の鰭でもなかつた。たゞどんよりとした、羊羹のやうに不透明な、鉛を融かしたやうに重苦しい、素的に熱い汁が、偉大な銀の井の中に一杯漂うて居た。(略)だが、口へ入れると意外にも葡萄酒のやうな甘みが口腔へ一面にひろがるばかりで、魚翅や鶏粥の味は一向に感ぜられなかつた。(略)

甘い汁が、一旦咽喉へ嚥み下される事はたしかである。けれども其の汁の作用はそれで終つた訳ではない。口腔全体へ瀰漫した葡萄酒に似た甘い味が、だんだんに稀薄になりながらも未だ舌の根に纏はつて居る時、先に嚥み込まれた汁は更に噎になつて口腔へ戻つて来る。奇妙にも其の噎には立派に魚翅と鶏粥との味が附いて居るのである。

(一一二)

このような、食べるという行為をとおしてのみ味わう料理とは別の世界が、ここに広がつたのである。この特別料理を提供したG伯爵自身が、これを「魔術」と呼んでいる。

さらに、このような美食倶楽部独特の奇抜な料理の極め付けのものとして「火腿白菜」が紹介される。これは、真暗にされた部屋の中に、会員が立っていると、確かに若い女のものらしい指が、彼の顔をマッサージし始める。そのうち、その指が、口の中に侵入する。会員の口は唾液だらけになる。そのうち、その指から、粘っこい汁が出ていることに気づく。この汁の味が、ハムの匂いに似ているのである。そしてその指自身が、いつのまにか、白菜の食感に変わつてゐるのである。そしてまた指に戻る。それは、「何処から白菜になり、何処から女の手になつて居るのか、

その境目は全く分らない。云はゞ指と白菜との合の子のやうな物質」(二二六)なのである。

また、天麩羅の衣を纏った「支那風の仙女の装ひをした一人の美姫」(二二八)が食卓に運び込まれ、会員たちがその衣をのみ味わうという「高麗女肉」という料理も紹介される。

いずれも、料理自体を楽しむというよりは、その趣向の奇抜さに驚くものである。ここに至り、美食倶楽部の美食は、現実の料理からは離れたといつてもよからう。

最後に、美食倶楽部の会員が楽しんだこの他の料理として、次のような名が列挙される。

鵪鶉温泉 葡萄噴水 咳唾玉液 雪梨花皮

紅燒唇肉 胡蝶羹 天鵝絨湯 玻璃豆腐

(二二八)

ここには、「賢明なる読者の中には、此等の名前がいかなる内容の料理を暗示して居るか、大方推量せられる人々もある事と思ふ」という、婉曲的ながら、読者への挑発ともとれる言葉が加えられて、料理の一切の説明は省略される。これら料理は、実はその実在性さえ疑わしいものばかりである。これらは、読者の想像力を刺激するための、いわば言葉の遊びである。しかしながら、ここまで読み進んできた読者は、言葉だけで、その料理を想像する喜びを味わおうとするようになっていく。おそらくこれが、この小説が目指した到達点であろう。

この到達点へと読者を誘導するために、すべては伏線的に語られてきたのである。例えば、一八の章で、浙江会館の会長が噂話として紹介される場面において、次のような記述が見える。

あなたも知つていらつしやるやうに、支那人は昔から燕の巢を食ひます、熊の掌、鹿の蹄筋、鮫の翅を食ひます。しかしたとへばわれ／＼に木の皮を食ひ鳥の糞を食ひ人間の涎を食ふことを教へたのは、恐らくあの会長が

始まりでせう。

(一八)

この箇所は、あるいは先に見た、結末の内容不明の料理のうちの、「雪梨花皮」や「咳唾玉液」を説明するものかもしれない。または先の、「火腿白菜」にも通じるものであろう。

さうして食物は、常に食器の中に盛られると限つたものではなく、食器の外側へぬる／＼と塗りこくられることもあります。或は食器の上へ噴水のように噴き出されることもあります。さうして或る場合には、何処までが器物で何処までが食物であるか分らないことさへないとは云へません。其処まで行かなければ真の美食を味はふことは出来ないと言ふのが、会長の意見なのです。

(一九)

これも、「葡萄噴水」や「玻璃豆腐」を指すものかもしれない。しかしながらその真相は明かされないまま、小説は終わる。残されたものは、料理を介しての想像力の喚起のみである。これは、いわば記号内容から切り離された、記号表現だけの浮遊の状態なのである。

五、料理というテキスト

G伯爵は、浙江会館を初めて訪れた際、ある奇妙な感覚に囚われている。それは、料理を味わうべき自らが、逆に料理にされてしまうように錯覚する、主客転倒の感覚である。

その間にも例の階下のコック場の煙は、伯爵の後について煙突のやうに狭い梯子段を昇りつゝ、三階の部屋の天井に迄も籠つて居た。そこへ上つて行く迄に、散々煙に詰められた伯爵は、自分の体が先づ支那料理にされて仕

舞ったかと思つた位である。

(一一)

このイメージは、ほぼ同時期に発想された、宮沢賢治の「注文の多い料理店」(大正一〇年執筆)をも連想させよう。この主客逆転の発想もまた、料理が用意する、料理人や享受者といった立場の混沌を指し示すであろう。美食家は、芸術性を追究するのあまり、自ら料理家を目指し、また、それを食べるということ、その食するという行為の主体たるべき自らが食べられることを同次元の感覚として受け取る。この主客未分の世界にあつて、確かに存在感を示すのは料理のみであり、創造者も享受者も、料理にいわば隷属している。それが云いすぎならば、料理を介してのみ、創造者も享受者も、その明確な存在理由を与えられるのである。この関係は、テキストを介しての作者と読者の位置に、実によく似ているものといえるのではあるまいか。

註

(1) 加藤秀俊の『明治・大正・昭和食生活世相史』(昭和五二年一月、柴田書店)の明治一二年一月の項に、次のような記述が見られる。

支那料理店「永和嚙方玉複案」開店

築地入船町に一般の人を対象にした支那料理店が開店した。それまで支那料理店は欧化風潮にのることもなく、外人向けに限られていた。値段は一人一円二〇銭から七円まで、六人以下はおことわり、というもので、一般向けとはいっても、かなりの高級である。

「御注文は兩三日前に御報知被下候へば、有様罷出御好に随ひ料理仕候也」

と広告したが、評判は明らかでない。その後、日本橋に偕楽園(十六(一八八三)年)、築地に聚豊園満漢酒館(十八(一八八五)年)が開店している。

(2) この「奶湯」についても、谷崎の「支那の料理」の中に次のように書かれている。

大正の美食／谷崎潤一郎「美食倶楽部」

大正の美食／谷崎潤一郎「美食倶楽部」

奶湯と云ふのは支那へ来て初めてたべたソツプであるが、真つ白な杏仁水のやうな色をして居るもので何でも牛乳か何か、混つて居ると云ふ話であつた。

- (3) 青木正児訳『随園食單』（昭和三年八月、六月社）を参照した。なお原文は、大谷光瑞『食』（昭和六年二月、大乗社東京支部）より引用した。

※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）
谷崎潤一郎「美食倶楽部」

東坡肉

鶩

すっぱんの吸い物

鯛茶漬

河豚料理

ハタハタ……「秋田名物の鯛」

今川焼……「銀座四丁目の夜店に出て居る今川焼」

シユウマイ……「毎夜十二時ごろに烏森の芸者屋町へ売りに来る屋台の焼米」

清湯の鮑

龍魚腸

紅焼海參……「今度はあのどんよりと澱んだ、舐めても舐めても尽きない味が滾々と舌の根もとに滲み込んで来る、紅焼海參のこつてりとした羹を想像する」

豚の肉……「豚の脚と股の肉が、大きな皮附きの切身のまゝで吊り下つて居る」

鶏の丸焼

海月

蹄筋の干物

鱸……「松江の鱸」

青梅

棗

龍眼肉

仏手柑

水瓜

豚の胎児の丸煮

燕の巣……「人々は頻に井の中へ箸を入れては心太のやうにツル／＼した燕葉をソップの中から掬ひ上げて居る」

杏仁水

奶湯……「寧ろ不思議なのはその燕葉が漬かつて居る純白の色をしたソップである。（略）支那へ行けば奶湯と云ふ牛乳のソ

ップがあると聞いて居たが、あれこそその奶湯ではあるまいか」

熊の掌

鹿の蹄筋

鮫の翅

※作品に登場する料理屋・飲食店一覧（固有名詞に限る。なおバーレン内の店種等の註記は筆者が加えた）

谷崎潤一郎「美食倶楽部」

赤坂の三河屋（日本料理）

浜町の錦水（日本料理）

麻布の興津庵（日本料理）

田端の自笑軒（日本料理）

日本橋の島村（日本料理）

大常盤（日本料理）

大正の美食／谷崎潤一郎「美食倶楽部」

大正の美食／谷崎潤一郎「美食倶楽部」

小常盤（日本料理）

八新（日本料理）

なには屋（日本料理）

上七軒のまる屋（すっぱん料理）

中華第一楼……「東京の人は多分承知の事と思ふが、あの今川小路を駿河台の方から二三町行くと、右側に中華第一楼と云ふ支那料理屋がある」