

料理屋の名という固有名詞／

永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

食通小説の世界（七）

真 銅 正 宏

一、料理屋の名

例えば谷崎潤一郎の「少年」（明治四四年六月、『スバル』）は、少年たちだけの閉鎖的な空間を描く作品であるが、中には、「岡田」や「金清楼」など、彼ら少年たちとはあまり縁のないはずの当時の有名な日本料理屋の名が何気なく書き込まれている。また、「刺青」（明治四三年一月、『新思潮』）に登場する女は、後の展開からはさほど必然性があるとは思えないながら、深川の料理屋「平清」から駕籠に乗ったことがはつきりと書かれている。

小説に登場する有名料理店の名は、時に記号として、地名以上に土地の空気を再現することがある。固有名詞でありながら、固有名詞であることを超えて機能するのである。特にこのことは、明治以降においては、東京に顕著に見

られる特徴である。なぜならそこは、地方から多くの人が訪れる場所であり、先ずは土地の人を相手にしている料理屋も、その名は日本中に開かれていたからである。

有名になれば、相撲番付に準えての番付が拵えられたりすることも起こる。明治期には、料理屋に限らず、あらゆる分野にわたり多くの番付が作成された。このランク表が、その格付けにより、それぞれの料理店をさらに有名にしていく。名店案内にしたがって名店めぐりをするという文化が、既にこの時から始まっていたとも考えられる。

ところで、番付は相撲の例に明らかなように、様子がわからない人たちにとつても、その格付けが明確で実にわかりやすい。そのためか、この番付による東京案内の書まで出されている。明治四〇年四月発行の春曙居士編『東京番案内』（晴光館）がその書の一である。この書は、目次に次いだ最初の番付表として、「上京者注意見立」というものを掲げている。その「行司」は、「所持金を遣ひ過すこと勿れ」と「相場に手を出す勿れ」であり、「年寄」は、「吉原の狐」と「浅草の白鬼」が務めている。東西の「大関」は、「ポン引に欺かるゝ事」および「掏兎に注意する事」であり、面白いところでは、「前頭」に「お国自慢をする勿れ」「女の顔をじろく見る勿れ」「湯屋にて衣服を脱ぎ放しにする勿れ」などといったものも見える。いずれにしろ、このような番付が、東京在住の人間だけを相手にしたものでなかったことは確かであろう。

これら番付においては、多くの場合料理屋と飲食店とが区別されている。料理屋は、特に註記がない場合には日本料理屋を指す。これに対し飲食店とは、それ以外の専門料理店など、かなり広範囲の店種を指している。例えばすし屋やそば屋がそうであるし、西洋料理や中華料理もこちらに分類される場合が多い。日本料理屋とは割烹のことであり、多くは店構えや辺りの風致面でも有名なものばかり、すなわち一流どころというわけである。ただし、必ずしも

その区別が明確でない場合も多いので、ここではあまり料理屋と飲食店という表記の別には厳密にこだわらないことにしたい。

料理屋の名という固有名詞がもつ機能につき、とりあえず本稿においては、明治晚期東京を例として考察してみたい。永井荷風の「冷笑」(明治四二年二月三日、四三年二月二八日、『東京朝日新聞』)と谷崎潤一郎の「羹」(明治四五年七月二〇日、大正元年一月一九日、『東京日日新聞』)までの初期作品が、その直截的な対象である。

二、谷崎潤一郎の明治期諸作品に見える料理屋

前述のとおり、「刺青」の彫師清吉は、「深川の料理屋平清の前を通りかゝった時」に、後にその背に女郎蜘蛛を彫ることになる女と出会う。この「平清」について、明治一八年三月刊の前橋東柳編著『酒客必携割烹店通誌』(前橋栄五郎^②)に、次のように書かれている。

平清 深川富岡門前東仲町にあり 老しては子に従ふの里諺の如く新店業を開く多ければ老舗従て其の余波を蒙らざるを得ず平清の如き此の類なり故を以調煎少しく粗なるを覚ふ然れども府下数多の割烹店此の楼と伯仲すべきは四五店に過ぎず又以用意を想ふべし殊に価格甚だ廉なり

また、同書の「割烹店等級比較表」の「調煎」については、六三級までの記載があるが、そのうち、「八百善」に次いで「第二級」に位置付けられている。「風致」も第三級である。つまり「平清」は、江戸期から明治初期にかけての代表的な料理屋の一つであった^③。例えば江戸期を描く塚原洪柿園の「侠足袋」(明治三五年一月二日、六月七

日、『東京日日新聞』)には、「況んや彼は山の手にして、此は下町、遊興の輪廓といふのが自から違ふので、彼或は其の新宿に、板橋に、若くは吉原に、壮勢に乗じて一夕の春を酖んだ事はあるかも知れぬが、未だ平清の層楼に羽觴を飛ばして、江左の風流を味つたことは恐らくは有るまい」という言葉が見える。「刺青」もまた、作中に明記はされていないが、幕末の頃を舞台にした小説である。このように、作中世界が同時代からは少しだけ遡る世界を描く際に、固有名詞は、小説作法上、重要な、時間を超えることのできる一つの手段として機能する。芝居や草双紙に登場する女定九郎や女自雷也、女鳴神など、また豊国や国貞の浮世絵の世界と同時代の風景を讀者に別角度から髣髴とさせるのが、この「平清」という名辞であった。「刺青」にあえて「平清」の名が書き込まれたことは、決して意図のないことではなかつたのである。

また、「幫間」(明治四四年九月、『スバル』)の冒頭は、主な登場人物である幫間の三平が乗つた、「神田川の口元を出て、亀清楼の石垣の蔭から、大川の真ん中へ漕ぎ出した一艘の花見船」の描写から始まる⁽⁴⁾。この「亀清楼」もまた、前掲の『酒客必携割烹店通誌』に記載が見られる老舗である⁽⁵⁾。また「幫間」の作中時間は明治四〇年四月と明記されているが、この明治四〇年刊行の前掲『東京番附案内』の「料理屋見立」においては、「八百善」とともに、堂々「大関」に位置付けられている。

ちなみにこの作品の冒頭には、「吾妻橋の向うは、八百松から言問の艇庫の辺へ暖かさうな霞がかゝり」という描写も見られるが、この「八百松」もまた、「料理屋見立」の「小結」に位付けられている。『酒客必携割烹店通誌』には、「此の楼明治中興の新店なれども有名なる墨堤あり四時の風景に富むを以高人雅客の喜ぶ所となり自ら客踵繁く殊に花時の際は最も繁盛なり故に当時は府下一二等の位置を占めり」と紹介されている。

これらは、その客たちのステータスをも自ずと示すことになる。何気ない表現ではあるが、「刺青」の女は、以前に「平清から駕籠で帰ったことがあらうがな」と問われ、「え、あの時分なら、まだお父さんが生きて居たから、平清へもたび／＼まゐりましたのさ」と答えている。一流の店に通うことができるというのは、やはり経済状況を含めた家庭環境を遠まわしに示唆するのに効果的な方法の一つでもある。もちろん、「幫間」のそれが、「お大尽」の所業の提示であることはいうまでもない。

もちろん、谷崎の小説に割烹のような大店ばかりが、書かれているわけでもない。例えば、「秘密」(明治四四年一月、『中央公論』)の「私」は、少年の頃、父に、深川八幡近くの「冬木の米市」という名代の蕎麦屋に連れて行ってもらったと回想している。蕎麦屋は、たとえ名代であろうと、割烹とは違い、より庶民的事であることはいうまでもない。

通叢書の一冊である、村瀬忠太郎の『蕎麦通』(昭和五年九月、四六書院)には、この「冬木の米市」は、「明治年間に廃絶した」名店の一として紹介されている。

また、「あくび」(明治四五年一月一日、一七日、『東京日日新聞』)には、高等学校の学生たちが、「誘ひ合つて、娯楽園だの、藪そばだの、時とすると、江知勝や豊国あたりへも出張した」と書かれている。学生という金のない時代にはしばし出かけた店というから、さほど高くつく店でないことはわかる。

高等学校は第一高等学校であり、本郷近くが作品の舞台と考えられるので、「藪そば」は有名な神田連雀町のそれではなく、本郷四丁目の「藪そば」かもしれない。こちらの「藪そば」もまた、前掲『東京番附案内』所載の「有名飲食店一覧」にその名が見える有名店である。また、「江知勝」も、切通坂と湯島六丁目の二軒の名が採られてい

る。切通坂の方は、「牛鳥」、湯島の方は「牛」の店と書かれている。

「豊国」については、斎藤縁雨が「ひかへ帳」(明治三十年一月(二〇日)～二月(二〇日)、『太陽』)のなかに、次のように書いている。

焼鍋煮鍋の湯気や雲なる竜岡町の豊国といふは、打群るゝ彼の制帽組の間に聞えし家なりと知るべし。学校衛生といふことを唱道せる医学士の、或席にて府下の牛屋といふ牛屋は、一軒残さず食廻りたりと言ひしに、又始めたなと言はぬばかりの甲乙袖引合ふて、何家が一番つまかつたと問返せば、それはと学士は少からず躊躇ひしが、何うだゝと意地悪く追窮められて、まあ豊国だ。

このように、昔から学生たちや若い世代が常連であった店とわかる。正岡子規も「筆まかせ」の「十一時間の長眠」(「根岸庵にて明治廿五年九月廿一日夜半書きはじむ」とある)という文章に、同一九日のできごととして、「本郷枳殻寺つしろの豊国に行きて牛肉を喰ひ二三杯の酒を飲みたりなどせし也」と書いている。

「あくび」の学生もまた、時に、例えば文芸部の「旧委員と新委員とが集まつて小宴を張り、編輯事務引き継ぎを兼ねて、慰労会を開く」その小宴に、麹町区飯田町の「富士見楼」などを用いている。これは、『東京番附案内』の「料理屋見立」に飯田町「富士見軒」として載せられている店である。

「羹」もまた、学生たちの生活を描いた作品であるが、そのタイトルが示すように、料理や料理屋の固有名詞も数多く書き込まれている。谷崎の作品においては、食べ物に関しての初期の代表的作品といえよう。

例えば本郷で有名な洋菓子店で、喫茶店も兼ねていた「青木堂」の名が書かれる。ここで「珈琲とウヰスキーの梯子飲み」をしたりする。この店も、本郷の学生たちの生活を象徴する記号の一つとして、谷崎以外にもいろいろな作

品に見えるところである。

また彼らは、酒ばかり飲んでばかりでなく、時には「竈河岸の甘泉堂へ入つて、小豆を二三杯喰べ」たりもする。

さらに彼らは、時に、葛飾柴又の「川甚」に遠出している。主な登場人物である宗一は、「一層こんな時には、友達と一緒に田舎の景色を眺めて、酒を飲むのも悪くない」と考える。「川甚」とはそのような印象の店であった。料理も、「蒲焼、鯉こく、すつばん煮」と、川魚料理で有名であった。この「川甚」については、夏目漱石の「彼岸過迄」(明治四五年一月一日〜四月二十九日、『東京朝日新聞』)にもその名が見える。「須永の話」における次のような場面である。

二人は柴又の帝釈天の傍迄来て、川甚といふ家へ這入つて飯を食つた。其所で詠らへた鰻の蒲焼が甘垂るくて食へないと云つて、須永は又苦い顔をした。

これを見た連れの敬太郎は、「江戸つ子は贅沢なものだね。」と、須永のことを面と向つて批評している。当時柴又はかなりの「田舎」であつたことはここからも窺える。

さて、「羹」に戻ろう。宗一は、ある時、小田原から訪ねてきた美代子という好いた娘を、料理屋に案内することになる。「何処かへ行つて休むにしても、平生友達と一緒に出かける「藪そば」や牛肉屋では、女が可哀さうである」と考えた宗一は、「平生父が宴会の帰りに、土産に持つて来る料理の折の焼印を想ひ浮べて、百尺、岡田、福井など」を順順に考え、いっそ、とばかり、「柳光亭」を選び、ここの大川沿いの小座敷に通される。前掲の「料理屋見立」によれば、「百尺」は「関脇」、「福井楼」、「岡田」、「柳光亭」も「前頭」ながら一段目の最も字の大きいグループに分

類される、いずれも第一流の料理屋で、「柳光亭」が選ばれたのは、他がすべて日本橋区にあるのに対し、「柳光亭」だけが柳橋にあり、この土地に対する思いが、最終的な選択の理由となっていることは、作中にも書かれるとおりである。なお、「岡田」の名は、前述のとおり、「少年」にも見えている。

一方で、友達とよく行く「牛肉屋」としては、他の箇所でも、前掲の「あくび」にも出ていた。「豊国」や「江知勝」の名が挙げられている。「The Affair of Two Watches」（明治四三年一〇月、『新思潮』）にも、「大学裏門側の豊国」で、学生たちが牛鍋を囲んでいる。このとおり、自ずと客層まで提示してしまうのが、料理店の名という固有名詞である。そこには、やや内輪の言葉による濃密なコミュニケーションの仕組も関わっている。

谷崎は、時にこれらの固有名詞を活用して、作品世界をより立体的に提示している。料理屋の固有名詞による間接的な風景描写は、固有名詞が一時的に一般名詞化して機能する記号の用い方の一つの例として数え上げることができよう。

三、「冷笑」に描かれる食通の理論

谷崎潤一郎に比べ、永井荷風の小説には、食べ物の味を示す表現が極端に少ない。しかしながら、議論小説とも呼ぶべき「冷笑」などには、料理屋の名がやはり記号として書き込まれている。

例えば主な五人の登場人物のうちの一人である、小説家吉野紅雨と、狂言作者中谷丁蔵は、「尾上菊五郎が愛好したと称せられる柳島の橋本屋で晩酌を傾け」ているが、ここは、本所すなわち川向こうの柳島妙見堂のすぐ近くに

った、江戸期より景色のよい会席茶屋と知られた料理屋である^⑥。例えば笹川臨風は、『明治還魂紙』（昭和二年六月、亜細亜社）のなかで、「私の好きであつたのは、柳島の橋本と、向島の奥の植半とで、橋本は流石に奥の植半よりも食べものが旨かつたが、それよりも帰りに橋本と書いた、ぶら提灯を提げて堤の上を小梅まで出る風情がよかつた」と書いているし、後藤宙外も『明治文壇回顧録』（昭和八年二月）同一年三月、『芸術殿』に、「明治三十六年一月三日、紅葉氏は巖谷小波、斎藤松洲、両氏とともに亀戸の初卯詣うでにゆかれ、柳島の橋本から合作の葉書を、当時、会津の山中にゐた私に贈られた。（略）此の両氏（紅葉と小波 引用者註）の江戸趣味にひたつて、満足の微笑をもらしてゐる趣が見えるやうに思ふ。柳島辺の風景を添へて想像して見ると、一層感じが深くなる」と書いてある。どうやら柳島の「橋本」といえば、明治中期以降には、江戸趣味を典型的に表す場でもあつたようである。この「江戸趣味」という言葉からも、吉野と中谷、とりわけ後者の人物造型を十二分に意識しての固有名詞の採用と想像される。中谷はこののち、「細君のおきみさんと娘の蝶ちゃんとを連れて柳島の妙見さまへ毎年欠かさぬ初卯詣に出掛け」てもいる。

銀行家小山清もまた、中谷と吉野を自宅に招くに際し、いつもの西洋間ではなく六畳の小座敷を用い、いかにも気の利いたもてなしをする。その際、話は日本と西洋との料理の相違にも及ぶ。清は、「日本の西洋料理と来たら無暗と肉ばかり沢山で、少しも調和と云ふ事を考へないから、中谷君などの排斥を喰ふのだけれど、本場へ行くとそれ〴〵オツなものがある。全体極めて凝つたものは多少下卑たところが無くちや成らんもので、つまり天麩羅や鰯の味は立喰ひをしなくてはならないと云ふ通り西洋でも、ねえ君」と、ただ西洋に比して日本を低く見るのではなく、日本の西洋がぶれぶりを批判する。この論調がこの小説全体をも覆っていることはいうまでもない。そして「蝸牛の焼い

たのに白葡萄酒を引つかけ」たもの、つまりエスカルゴがやや下品であることに触れ、これを享けて吉野も、「独逸の腸詰と同じ」くらい旨いとし、二人は、「マルセイユで名物の魚の羊羹見たやうな」「魚羹イスマベエ」や、「ナポリの天麩羅」「露西亜のサラダ」などについて言及している。もちろんこれらが、それぞれの国の正餐を代表する料理でないことは明らかであろう。

その上で、「ぢやア、東京特有の飲食物は何だらう。」と、今度は中谷に質問する。「生れてから東京の外へは一足も踏み出した事がない」という中谷は、「東京ぢや矢張あなたの仰有つた鮫と天麩羅の立食でせうよ。鮫は魚河岸の朝、天麩羅は広小路の夜更と極つてます」と答える。ここには、中谷独自の食の理論とも云うべきものが述べられている。それは、「妙ですね、同じ食物でも場所が悪いと食ふ気になれない。物をうまく食ふには料理よりか、周囲の道具立の方が肝腎なもんです。夜更に芸者家町などを通る時、鍋焼鯉鮓と寒さうによぶ一声、それを聞くと其れほど腹が減つて居なくても何となく一杯、あの薄暗い露地の入口で赤い行燈のかげに野良犬と一緒にしやがんで見たくなるものだ」というもので、あるいはこの「食と背景の一致」こそが味の主要な決定要素とする考え方が、荷風の小説に味に対する表現が少ない要因かもしれない。

さらに中谷は、次のように述べる。

「私は食道楽ぢや人には負けない方だから、東京中の料理屋は山谷の八百善、一丁目の常磐から大抵な処は歩き廻つたが、矢張何ですね。凝つたものは直に飽きます。其処へ行くと一体に下卑たものほど味の深いものはない。吉原の朝帰りが寄集まる池の端の揚出し、千束町の平野、もう一層激しくなつて面白いのは土手の馬肉屋とか怪しげな公園の一膳飯、それから樽天王ですね。」

山谷の「八百善」については、過剰な説明も不要であろう。前掲『東京番附案内』の「料理屋見立」は、「八百善」と「亀清楼」を「大関」に据え、日本橋区浜町二丁目の「常磐」は、「常盤屋」として、「行司」の特別扱いである。一丁目の小常盤に対し、大常盤と呼ばれる方である。これら超一流どころより、「平野」や「土手の馬肉屋」、「樽天王」などの方が上だというのである。「平野」は『東京番附案内』所載の「有名飲食店一覽」の浅草千束町の牛の「平野亭」であろう。またこの「有名店飲食店一覽」には、下谷「公園前」の豆腐の「揚出し」という店も採られている。これは、槌田満文『東京文学地名辞典』（昭和五年一月、東京堂出版）に「上野三橋際の下谷区元黒門町二〇番地（台東区上野二丁目）にあつた料理屋。店名は豆腐を油で揚げておろし醤油で食べる揚出しが売りものだったところからついたもので、一軒だけ開店が朝早く、朝湯があるのが人気を呼んで、吉原の朝帰り客、夏は入谷の朝顔市や不忍池の蓮見の客などで賑わった」と記載される同じ店を指すのであろう。

ここで重要な点は、有名料理屋というのが、一流かどうかに限らない、という点である。たとえ二流どころ、三流どころであっても、場末の屋台であっても、有名ならば人が集まり、番付や案内書にも掲載される。したがって、その名は、料理屋の階級とは別に、分布図を形成する。またこれが記号性の条件でもある。これは、一流店でたとえ実際に旨さを体験したことがなくとも、他の一流でない有名店で体験があれば、類推に道を開くものでもある。食通の一般性と、読者の一般性とは、この類推の可能性に広い幅を持つという点において、極めて近接しているとも考えられよう。

四、「朱雀日記」における東京と京都

谷崎潤一郎の「朱雀日記」(明治四五年四月二七日～五月二八日、『東京日日新聞』、『大阪毎日新聞』)は、東京の人間である登場人物が、初めて西京、すなわち京都を訪れた際の日記という名の紀行文である。当然ながら、京の有名料理屋をも訪れている。

案内されたのは、麩屋町の仏国料理萬養軒と云ふ洋食屋である。近來京都の洋食は一時に発達して、カツフエ・パウリスタの支店までできたさうな。

ここにはとりあえず、西洋料理については少なくとも、東京の方が先行している、という、東京人の優越意識が認められよう。さすがに、「万亭の女将」すなわち有名なお茶屋「一力」の女將に面会できたことについては、「大いに光栄としなければなるまい」と書いているが、概ね京都を趣味の面で一段低いものと見る視線が窺える。少なくとも、東京との比較のもとでしか、価値判断ができていない。例えば次のとおりである。

三条通りの旅館万屋の若旦那　金子さんに連れられて、夕方から花見小路の菊水と云ふ鳥料理を喰べに行つた。(略)

菊水と云へば人形町の鳥屋を想ひ出すが、家の造りは大分趣を異にして居る。飛び石伝ひに植込みの中を分けて奥庭の方へ入ると、さゝやかな池の汀に向島の「入金」のやうな小座敷が二つ三つ、青葉がくれに見えて居る。

(略)酒も鳥も中々結構である。

この視線は、ある場合には、京の舞妓と東京の雛妓の比較にも及ぶ。

「舞子はんは京都に限りますなあ。東京の雛妓はとも抗ひまへん」

と長田君は、西京かぶれのした口調で感嘆の声を放つ。

「今に東京では、半玉と云ふものが段々なくなつてしまふだらう」と云ふ事から、話に花が咲いて、盛んに雛妓の攻撃が始まる。狡猾で、陰険で、いやに気が廻り過ぎて、而も無邪気を粧つて居る東京の半玉の面憎さを、急に想ひ出して、西京くんだりから遙にムカツ腹を立てる。兎に角、京の舞子のあどけなさは格別である。

「ここには、一見、東京の雛妓を非難して京の舞妓を持ち上げるような意見が見えるが、その実は、「西京かぶれ」「西京くんだり」などの言葉から、やはり東京中心の思考のままである。

料理屋についても、人形町の「菊水」や「入金」を出すことで、ようやく平衡感覚を保っているようにも見える。

京都で第一流の料理屋と云へば、先づ瓢亭と中村屋である。私は幸ひにして此の二軒の板前を窺ふことが出来た。(略)

南禅寺境内の瓢亭へ俵を走らせた。やがて俵の止まつたのは、見すばらしい焼芋屋のやうな家の軒先である。大方車夫が蠟燭か草鞋でも買ふのだらうと思つて居ると、おいでやす、お上りやす、と云ふ声が聞えて、幌が取り除けられる。其処が瓢亭の門口であつた。(略)

裏庭に廻れば、京都の料理屋に有りがちな「入金」式の家の造り。成る程此処が瓢亭だなど、漸う合点が行くと、またもや「入金」である。そこで出された料理は、次のようなものであつた。

最初に、笹の雪の餡かけぐらゐの大きさに切つた一と片の豆腐が、小型の皿に盛られて出る。豆腐の上には青い

白いどろ／＼の汁がかゝつて居る。東京の絹漉程の柔かみはなく、肌理の工合も違つて居ながら、口に含めば全然別趣の、捨て難い味がある。汁は木芽を粉にして、砂糖と一緒に溶かしたやうなものであらう。洗練された、甘い舌たるい流動物である。油でいためた加茂川の甘子を始め、西京の特産らしい名の知れぬ川魚や野菜の料理が此処の自慢の器物に入れられて、後から／＼と数知れず運ばれる。女中は、空らになつた皿や蓋物を傍から片付け、一々箸を取り換へて、お酌もせずに引込んでしまふ。酒が好いので頭へも上らず、いくらでも物が喰べられる。

今度は、根岸の「笹の雪」が比較のために持ち出されている。

「中村屋」にも出かけているが、そこでも豆腐である。ただしこちらに対しては、「絹漉豆腐をお客の前で切つて見せるのが、此家の名物であつたが、今は庖丁の器用な者が、一人しか居ないと云ふ。而も生憎其日は客が立て込んで、豆腐切りも見ず、好い座敷へも入れなかつた。料理も取り立てゝ賞美する価値があるとは思はれない」と、かなり手厳しい。「瓢亭」を「兎に角、瓢亭の料理だけは、一遍東京人も喰つて置くべきである。人に依つて好きずきはあるが、先づ西京第一流の名を辱かじめないものであらう」と絶賛するのと好対照である。

いずれにしても、豆腐を西京第一の名物としている限りに於いて、本当の味の好みから京の料理を見ているとは考えがたい。豆腐にしたところで、「東京の絹漉程の柔かみ」がないとか、「東京人も喰つて置くべきである」などという、東京の人間からの一方的な視線である。

京都の食物は、淡泊で水ツぼくて、東京人の口には合ひさうもない。第一に醤油の味が余程違つて居る。人に依つてそれ／＼の嗜好があるとしても、鰻、すし、そば、などは遙に東京より劣つて居る。一般に海の魚は種類が

乏しくて、而も品質が悪いやうである。

これがこの作品において出された、京の味についての結論である。同じ作者が、後年、「細雪」（上巻昭和一八年一月および三月、『中央公論』、中巻昭和二年二月、中央公論社、下巻昭和二年三月〜三年一〇月、『婦人公論』）に描いた京の料理の世界が、ここからは想像もつかないほど違つものであることはよく知られるところであろう。

五、おわりに

谷崎潤一郎の「朱雀日記」の視線に明らかのように、小説などの文学作品において、あるいは出版された書物において、味の表現もまた、東京中心の視線にさらされることが多かった。これは、東京下町出身の谷崎の作品だから特徴的であるというよりも、小説というジャンルが、日本中の不特定多数の読者を均等に相手にし、東京という土地が、その標準的な場所として認知される必要があったという、近代における東京という土地のもつ特殊な意味合いを抜きにして説明のつかない現象であろう。小説の読者は、東京が政治および経済について中心化していくのに伴い、あらゆる側面において、東京を基準にして捉えるようになっていった。味という極めて土地の偏差の大きなはずの文化についても、その傾向が認められるのである。今回扱つた作品群の発表された明治晩期においても、既にそれは一般化されつつある。このような均等化こそは、ものの見方の均質化をもたらすが、一方で、味の差異というような極めて具体的な細部を犠牲にする危険性をも孕んでいる。記号化とは、つまりはそのような作用であることが改めて明らかになったのである。

料理屋の名という固有名詞ノ永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

註

(1) 「岡田」も「金清楼」も、春曙居士編『東京番附案内』（明治四〇年四月、晴光館）の「料理屋見立」の「前頭」のうちの一段目に位置付けられている。

(2) 前橋栄五郎と前橋東柳は同一人物であり、前橋書店店主であった。

(3) これら第一流の料理屋の名は、東京と東京外の間とを鋭く区別する要素でもあった。例えば幸田露伴の「いざなとり」（前編明治二四年一月、後編明治二五年三月、青木高山堂）には、東京を訪れた田舎者が、「面白くもない松源とか平清とか、田舎者の此方は却て気詰りなやうな坐敷に通され、縮緬やら綾織やらの坐蒲団に坐らせらるゝ窮屈さ」と嘆く女房の姿が描かれている。

(4) 「冷笑」にも翫間についての興味深い記述が見られる。小山清が、真の友人として、「理想的の翫間」がほしいと考える場面である。

翫間と云つても、彼は理想的と云ふ形容詞を冠むらしたゞけに註文が随分六ヶ敷い。始めツから他人の玩弄物として、其の義務的覚悟の中に自個をすつかり没却して仕舞ふのが、翫間の定義であるけれど、あまり浅薄に其の覚悟が見透かされるやうでは興味が無い。却て不愉快である。理想的翫間は例へば議論をした処で、全体の論旨に於ては暗々裡に賛同を表しながら、其の細節に於ては時として驚く程の反対を称へて見るやうでなければならぬ。将棋の相手にしても初めの二度は勝つて、最後の一度は殿様に大分苦戦悪闘させた後でいかにも無念らしく敗北するやうでなければならぬ。傾城眞の若旦那に対するお太鼓は桜川某の手腕にして充分であるが、天下を取つた太閤様には利久だけの人格が必要であつた。小山清君をして満足せしむる翫間は、どうしても清君と同等もしくは其れ以上に、思想が緻密で観察が鋭敏なものでなければならぬ。

この翫間像にまで理想を求める態度と、谷崎の「翫間」の徹底的に卑下しきつた、生れつゝの翫間の態度の差異こそが、これら二つの小説の方向性と特徴の差を典型的に示しているといえよう。

(5) 「亀清楼」は、『酒客必携割烹店通誌』には次のように書かれている。

亀清 新柳町に在り 一場の柳巷にして純然たる綺羅叢と称すべきは此の新柳町にして清秀風致に富める又他にあらんや此の楼屋室共に其の度に適し楼上又広くして会筵に適せり其の調煎價格等共に生稻楼に伯仲せり

(6) 三遊亭円朝の落語「名人長一」(明治二八年四月二八日、六月五日、『中央新聞』)にも、「何だ橋本の料理か。兼 又一杯飲めるぜ。」と、「橋本」の名が見える。なお引用は、『明治文学全集』第一〇巻「三遊亭円朝集」所収の本文によった。

作品に登場する料理・食材一覧(作品に特徴的な「つまさ」に関わる表現に限る)

永井荷風「冷笑」

蛤鍋……「名物の蛤鍋」

湯豆腐

天麩羅

・天麩羅……「天麩羅や鯨の味は立喰ひをしなくてはならない」「東京ぢや矢張あなたの仰有つた鯨と天麩羅の立食でせうよ」

・「天麩羅は広小路の夜更と極つてます」

・天麩羅……「ナボリの天麩羅」

鯨……「天麩羅や鯨の味は立喰ひをしなくてはならない」「東京ぢや矢張あなたの仰有つた鯨と天麩羅の立食でせうよ」「鯨は

魚河岸の朝(略)と極まつてます」

エスカルゴ……「蝸牛の焼いたのに白葡萄酒を引つかけるなどは余り上品の方ぢやないからな。」「さうです。然しうまいです

な。独逸の腸詰と同じに、仏蘭西の蝸牛と来たら美に忘れられない味ですよ。」「

ソーセージ……「独逸の腸詰」

ブイヤベース……「マルセイユで名物の魚の羊羹見たやうな、あれア何て云つたけね。」「魚羹フイカスですか。あれア珍です。」「

サラダ

・サラダ……「露西亞のサラダ」

・サラダ……「嫩緑の色の鮮かなサラダの皿」

鍋焼鯉鮓……「夜更に芸者家町などを通る時、鍋焼鯉鮓と寒さうによぶ一声、それを聞くと其れほど腹が減つて居なくても何

となく一杯、あの薄暗い露地の入口で赤い行燈のかけに野良犬と一緒にしやがんで見たくなるものだ」

料理屋の名という固有名詞／永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

料理屋の名という固有名詞ノ永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

揚げ出し豆腐……「吉原の朝帰りが寄集まる池の端の揚出し、」

馬肉

一膳飯

葡萄酒

・葡萄酒

・白葡萄酒……「ラインの白葡萄酒」

珈琲

・珈琲

・珈琲……「多分にコニヤック酒を混じた珈琲」

煎茶

桃……「かゝる米国の都会では、巴里人すらが食卓の唯一の飾りとする高価なる時候違ひの桃の実を、下宿屋の下宿人までが

平気でむしや〜喰つて居る」

葛餅……「名物の葛餅を食べた」「三角形に切つた大きな片の二ツ三ツは成るだけ沢山黄粉と砂糖のついて居る処を選んで続

けて口の中に入れてしたのである」

おこし

煎餅

・煎餅

・煎餅……「魚の形をした煎餅」

羊羹

シエリー酒

スープ

・コンソメスープ……「青豆を浮かしたコンソメエの暖かいのを嚙つて、」

・スープ

魚の蒸煮……「白ソオスをかけた魚の蒸煮」

マカロニ……「伊太利亜のマカロニ」

シャンパン……「一同は琥珀色の泡立つ杯をば木像にさして、「飲み残したシャンパン酒が柄の付いた平い杯の底から猶も頻りに細密い泡を立てゐるのを眺めて居た」「再び琥珀色のシャンパンが平い杯の中に、軽い響を立てるかと思ふほど勢付いた新しい泡を立てる」

鰻の蒸焼……「鼈甲色した鰻の蒸焼」

胡桃

鮫鱈……「水こんろの上に鮫鱈か何かの寄鍋が、独りでぐつぐつ音を立てゝゐる」

寄せ鍋

刺身

ぬた

うま煮

干菓子……「魚の形をした煎餅の幾枚に梅の花の干菓子が好い具合に落ちてあつた」

西洋酒

谷崎潤一郎「The Affair of Two Watches」

牛肉

・牛鍋……「結局牛鍋のチクチク云ふ音を聞いて、ぐびりぐびりやりながらお互の真紅な顔を睨み合ふのが一番景気が好ささうだ」「原田は盛に鍋をつツ突いた。大きい肉の片を頭の上まで高々と摘まみ上げて、タラタラ垂れる醤油を舌で受けながら、ぱくりと口腔へ落とし込む芸当は馴れたものだ」

シチュー

ビーフステーキ

甘辛煎餅

料理屋の名という固有名詞ノ永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

谷崎潤一郎「少年」

甘酒

おでん

汁粉

お菓子

餅菓子……「折の底を嗅ぐやうな甘い香りが部屋の中に漂ひ」、「餅菓子を手当り次第に口へ啣んでは、べつべつと光子の顔へ吐き散らすと」、「しまひには額と云はず、頬と云はず、至る所へ喰ひちぎつた餅菓子を擦りつけて」、「一つ餅菓子を喰ひ合つたり、」

・ 餡ころ餅……「自分の口で喰ひちぎつた餡ころ餅」「餡ころを押し潰したり」、「喰ひかけの餡ころ」

・ 大福……「大福の皮をなすりつけたり、」

おこわ……「お強飯に口取りを添へた溜塗の高台」

きんとん

白酒……「豆炒りを肴に白酒を飲み始めた」、「白酒の中へ痰や唾吐を吐き込んで一人にすゝめる」

蕎麦饅頭……「滅茶滅茶に足で踏み潰した蕎麦饅頭」

豆炒り……「鼻汁で練り固めた豆炒り」

饅頭……「鼻糞や唾吐のついた饅頭」

谷崎潤一郎「朱雀日記」

ビール

豆腐

・ 瓢亭……「最初に、笹の雪の餡かけぐらゐの大きさに切つた一と片の豆腐が、小型の皿に盛られて出る。豆腐の上には青い白いどろどろの汁がかゝつて居る。東京の絹漉程の柔かみはなく、肌理の工合も違つて居ながら、口に含めば全然別趣の、捨て難い味がある」

・中村屋……「絹漉豆腐をお客の前で切つて見せるのが、此家の名物であつたが、」
汁……「汁は木芽を粉にして、砂糖と一緒に溶かしたやうなものであらう。洗練された、甘い舌たるい流動物である」
川魚
・アマゴ……「油でいためた加茂川の甘子を始め、西京の特産らしい名の知れぬ川魚や野菜の料理が此処の自慢の器物に入れられて、後から〜と数知れず運ばれる」
京野菜……「油でいためた加茂川の甘子を始め、西京の特産らしい名の知れぬ川魚や野菜の料理が此処の自慢の器物に入れられて、後から〜と数知れず運ばれる」

谷崎潤一郎「羹」

アイスクリーム

豆腐……「笹の雪の豆腐は全くうまいだらう。」

天麩羅……「板新道にうまい天ぷら屋があるさうだから、君行つて見たまへ。」

蒲焼

鯉こく

すっぽん煮

剝身の芥子和え

吸物……「松茸の薫の漂ふ暖かい露」

海老糝薯……「柔かい蝦の糝薯」

キス……「軽い鱈の肉を舌へ含んだ」

蒲鉾……「口取の蒲鉾」

さより……「針魚の雲丹焼」

鳴……「鳴のたゞき」

刺身

料理屋の名という固有名詞ノ永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

料理屋の名という固有名詞／永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

秋刀魚

牛

八杯豆腐の汁……「八盃の汁」

珈琲

ウヰスキー

小豆

合鴨

お重……「お重に弁松の料理があるから、有り合せ物だけれど。あれでもお肴にしてね」

鰯

そば……「尾張屋のそばを振舞った。みんな暖かい鴨南蛮と玉子と、ちとを黙って食べるやうにして喰べた」

・鴨南蛮

・玉子とじ

おでん

・がんもどき

・焼豆腐

・月見芋

正宗

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

永井荷風「冷笑」

橋本屋（日本料理、柳島）……「尾上菊五郎が愛好したと称せられる柳島の橋本屋で晩酌を傾けた」

八百善（日本料理、山谷）

常盤（日本料理、日本橋浜町二丁目、大常盤とも）……「二丁目の常盤」

揚げ出し（揚げ出し豆腐、下谷）

平野（牛、千束町）

土手の馬肉屋

公園の一膳飯

樽天王

谷崎潤一郎「The Affair of Two Watches」

豊国（牛鍋）……「大学裏門側の豊国」

谷崎潤一郎「刺青」

平清（日本料理、深川）……「深川の料理屋平清」

谷崎潤一郎「少年」

岡田（日本料理、浜町）……「有馬学校の前から真つ直ぐに中之橋を越え、浜町の岡田の堀へついて中洲に近い河岸通りへ出た所は、何となくさびれたやつな閑静な一廓をなして居る」

金清楼（日本料理、蛸殻町）……「金清楼の二階の座敷には乱舞の人影が手に取るやうに映つて見え、」

谷崎潤一郎「暫間」

八百松（日本料理、向島）

亀清楼（日本料理、両国）

料理屋の名という固有名詞／永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

料理屋の名という固有名詞／永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

谷崎潤一郎「秘密」

冬木の米市（そば、深川八幡裏）……「名代のそば」

谷崎潤一郎「あくび」

娯楽園

藪そば（そば、本郷）

江知勝（牛・鳥、湯島または切通坂）

豊国（牛鍋、竜岡町）

富士見軒（日本料理、飯田町）……「飯田町の富士見楼が好からうと云ふ事になつた。彼処なら麹町区内で、而もほんのお印ながら溝のやうな川に沿つて居る」

谷崎潤一郎「朱雀日記」

萬養軒（フランス料理、京都麩屋町）……「案内されたのは、麩屋町の仏国料理萬養軒と云ふ洋食屋である」「此処の家もつ

い此の頃、医者^の住居を其れらしく直して開業したのだが、中々評判がいゝと云ふ。矢張日本造りの畳の上へ敷物を布いて、テーブルや椅子が置いてある。五坪程の奥庭に青苔が一面に生えて、石燈籠の古色蒼然たる風情など、洋食屋には少々勿体ない」

カフェ・パウリスタ（西洋料理、京都）……「近来京都の洋食は一時に発達して、カツフェ・パウリスタの支店までが出来たさうな」

菊水（鳥、京都花見小路）……「夕方から花見小路の菊水と云ふ鳥料理を喰へに行つた。（略）菊水と云へば人形町の鳥屋を想ひ出すが、家の造りは大分趣を異にして居る。飛び石伝ひに植込みの中を分けて奥庭の方へ入ると、さゝやかな池の汀に向島の「入金」のやうな小座敷が二つ三つ、青菜がくれに見えて居る。（略）酒も鳥も中々結構である」

菊水（鳥、人形町）

入金（日本料理、向島）

長谷仲（茶屋、京都祇園）

瓢亭（日本料理、京都南禅寺）……「京都で第一流の料理屋と云へば、先づ瓢亭と中村屋である。私は幸ひにして此の二軒の板前を窺ふことが出来た」南禅寺境内の瓢亭へ俵を走らせた。やがて俵の止まつたのは、見すばらしい焼芋屋のやうな家の軒先である。大方車夫が蠟燭か草鞋でも買ふのだらうと思つて居ると、おいでやす、お上りやす、と云ふ声が聞えて、幌が取り除けられる。其処が瓢亭の門口であつた。（改行）地味な木綿の衣類を着た、若い女中に導かれて、雨垂のぼたゝ落ちる母屋の庇に身を倚せかけつゝ、裏庭に廻れば、京都の料理屋に有りがちな「入金」式の家の造り。成る程此処が瓢亭だなど、漸う合点が行く。雲に濡れた植込みの葉蔭をくゞつて、奥まつた一棟へ案内されると、もう上田先生が待つて居られる。（改行）一としきり雨は又強くなつて、数寄を凝らした茶座敷の周囲を十重二十重に包んで、池水を叩き、青苔を洗ひ、さゝやかな庭が濛々と打ち煙る。篋をめぐる涓滴の音の、腸へ沁み込むやうな心地好さを味はひながら、さまで熱からぬ程の爛酒をちびりゝと舌に受ける「女中は、空らになつた皿や蓋物を傍から片付け、一々箸を取り換へて、お酌もせずに引込んでしまふ。酒が好いので頭へも上らず、いくらでも物が喰へられる」兎に角、瓢亭の料理だけは、一遍東京人も喰つて置くべきである。人に依つて好きずきはあつたが、先づ西京第一流の名を辱かしのめないものであらう」

中村屋（日本料理、京都）……「京都で第一流の料理屋と云へば、先づ瓢亭と中村屋である。私は幸ひにして此の二軒の板前を窺ふことが出来た」絹漉豆腐をお客の前で切つて見せるのが、此家の名物であつたが、今は庖丁の器用な者が、一人しか居ないと云ふ。而も生憎其日は客が立て込んで、豆腐切りも見せず、好い座敷へも入れなかつた。料理も取り立てゝ賞美する価値があるとは思はれない」

笹の雪（豆腐料理、根岸）……「最初に、笹の雪の餡かけぐらゐの大きさに切つた一と片の豆腐が、小型の皿に盛られて出る」

角屋（貸座敷、京都島原）……「私達は其の晩遅くまで螺鈿の間で杯を挙げた。さうして金閣寺で薄茶を戴くやうな気持で、太夫のかしと云ふものを見物した」

料理屋の名という固有名詞ノ永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

料理屋の名という固有名詞／永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇

谷崎潤一郎「羹」

笹の雪（豆腐料理、根岸）……「毎朝笹の雪まで豆腐を喰ひに行つたり、大に半可通を振り廻して手に負へないで困つてるんだから。」笹の雪の豆腐は全くうまいだろつ。」

花村（日本料理、日本橋）

中鉄（日本料理、青物町）

大國屋

娯楽園

江知勝（牛・鳥、湯島または切通坂）

青木堂……「珈琲とウヰスキーの梯子飲みをして、」

川甚……「柴又の川甚」「幅広の中川の水が帯のやつに悠々と流れて、薄や葦や生茂つた汀に、「川甚」と記した白地の旗がばたばた鳴つて翻つて居る」

土手の馬肉屋

藪そば（そば、本郷）

百尺（日本料理）

岡田（日本料理）

福井（日本料理）

柳光亭（日本料理、柳橋）

豊国（牛）

甘泉堂（和菓子、竈河岸）……「竈河岸の甘泉堂へ入つて、小豆を二三杯喰べて、」

末広（鳥、日本橋）

鳥安（鳥、日本橋）

丸金（日本料理、茅場町）……「静かなところと云ふ注文に懸念して、茅場町の薬師の地内の丸金へ案内した」

弁松

淀見軒……「二人は淀見軒の安いまつい洋食で昼餐を済ますと、」
尾張屋（そば）

料理屋の名という固有名詞ノ永井荷風「冷笑」・谷崎潤一郎「羹」他七篇