



HOKKAIDO UNIVERSITY

Title	幸田文のエッセーにおける「食」
Author(s)	ファルトウシナヤ, エカテリーナ
Citation	研究論集, 11, 133(左)-147(左)
Issue Date	2011-12-26
Doc URL	https://hdl.handle.net/2115/47875
Type	departmental bulletin paper
File Information	8_RONSHU_11_FARTUSHNAYA.pdf



幸田文のエッセーにおける「食」

ファルトウシナヤ・エカテリーナ

要 旨

本稿では、幸田文のエッセーにおける「食」の描かれ方を分析する。父幸田露伴に料理を含む家事の手ほどきを受け、長く彼に食事を供し続けた幸田文は、料理や台所など、「食」について非常に多くを書いた。それは単なる生活の断片的エピソードではなく、彼女と家族の関わり、彼女自身の記憶や内面を映し出す役割を持っていた。台所は彼女にとって、「女の心の業をこなす場所」であり、「教室」であり、さらには五感を鋭敏にしてくれる独特なトポスであった。五感の中でも、特に台所の「音」に関する鋭敏さに、この作家の独自性が表れている。

はじめに

外国人の読者として日本文学に触れると、作品における「食」に対する態度や扱いの特殊性に驚かされる。それは「文学」という枠に限定されず、文化という広い文脈においても、「食」は特別な地位を占めているように思われる。現代の日本社会の「食」に対するアプローチを概観すると、一見、グルメブームを背景に、味覚、嗜好の追及など、「食」の実用的側面が強調されているように見える。しかし文学作品における「食」の扱われ方を観察すると、「食」を通して、人の個性や人間関係、時代の変化などが表現されていることに気づかされる。この傾向はとりわけ女性作家の場合に顕著である。それは、歴史的に女性の社会進出が制限され、家庭や台所が主な生活空間であったことがその一因と考えられる。

本稿では、幸田文（1904－1990、明治37年－平成2年）のエッセーにおける「食」の描かれ方を分析する。彼女が「食」を扱ったエッセーにおいては、上述のグルメとしての「食」よりも、それを背景に家族の姿を描写したものが多いためである。幸田文は長かった昭和時代を中心に、明治から平成まで生きた。この間には大きな戦争もあり、日本の社会、価値観などが大きく急激に変化した。従って幸田文のエッセーにおける「食」の描かれ方を分析することによっ

て、明治末期以降の日本における家庭、家族の在り方の変化を観察することが可能となる。

1. 家族関係を映し出す「食」

幸田文は1904年に、文豪幸田露伴を父として生まれた。この事実は、文学者としての彼女の創作活動全体に大きな影響を与えている。幸田文の作品における「食」の問題を考察する際、真っ先に視野に入るのが、父露伴の存在である。初期のエッセー『あとみよそわか』（1948年）では次のように書いている。「掃除ばかりではない、女親から教へられる筈であらうことは大概みんな父から習つてゐる。〈中略〉おしろいのつけかたも豆腐の切りかたも障子の張りかたも借金の挨拶も恋の出入りも、みんな父が世話をやいてくれた」¹。

このように家事から身の処し方まで、生活人として、またひとりの個人としての人格形成において、父の影響がいかに大きかったかがこの引用からうかがえる。文が少し大きくなると、継母のリウマチが進行したせいもあって、朝夕の食事作りは全部文の責任になった。後に離婚して父の家に帰ってからも、食事の世話をしたので、文の書く父についての思い出は、どうしても料理や台所の話が多くなる。そしてそれは、単なる生活の断片的エピソードを物語るのではなく、彼女と家族との関わり、彼女自身の記憶や内面を映し出す役割を果たしている。このことを彼女のエッセーで見て行きたい。

例えば、文は父露伴の「うまいもの好き」について、『たべものの四季』という作品の中で次のように書いている。

うまいもの好きというのを窺ってみると、名物や名庖丁のうまいものをたんのうして喜んでる型と、それも大好きだがそこらにあるものの何でも最大限にうまくしてたべないことには承知できない型と、この二ツだと思ふ。後者は、だからお惣菜に文句をつけるうるさがたとなって、うちの女どもを閉口させる。私の父親はそれだった²。（強調は原文のまま）

こんなタイプのうまいもの好きを満足させるのは、並大抵のことではなかった。しかも味そのものの以外に、露伴は食事の雰囲気にも敏感であったので、給仕するのは更なる挑戦だった。同じエッセーで文は父のために葉っぱを煮びたしにして、さんまを焼く。一秒も早く父に熱いものの美味しさを伝えたいが、あわてて頑張りすぎと言える程度になってしまった。露伴が重視していた食事の静けさを壊し、雰囲気をだめにしたようだ。もちろん、露伴に叱られた。

¹ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。112頁

² 幸田文『番茶菓子』、講談社文芸文庫、東京²、1993年。「たべものの四季」、116頁

「なるほど、そわついている給仕はうまさをマイナスするだろうが、娘のほうは、親父うるさすぎるぞと云いたい。」³と文は露伴のあまりのうるささに閉口している。しかし、叱られたことを記憶に留め、厳しい要求に応えることによって、どんどん露伴の習慣を自分のものにした。またそれは、後述するが、彼女の価値観の形成に深い足跡を残したのである。

また、ここで注目したいのが、「叱られる―褒められる」というプロセスを通しての、文の人格形成の側面である。このことが顕著に表れているのが、『正月記』というエッセーである。

私は正月のないことを願った覚えがある。客の前で重詰を取りわけさせられたときのことなど忘れられない。お重に詰めたものはまづくなるから、いつもは口取りや三ツ物など、台処で盛りつけて出すのであったが、そのときは客の見ている前でやらせられた。布巾の捌きやう、箸の扱ひやう、一々意に満たないらしく小言である。小言を聴くとなほさらに縮みあがって、うちうちと小ぎたならしくなった⁴。

ここでは露伴と文の関係が、料理を通して象徴的に描かれている。客の前で叱られた娘時代の切なさを、文は大人になっても忘れなかったと言う。教える者と教わる者という、一方的な関係としての家族の在り方が、彼女の中に根付いていくプロセスが、「正月の重詰」を通して象徴的に描かれている。しかしこの関係は、必ずしもそれはネガティブな記憶として彼女の中に残っているわけではない。「そこらにあるものを最大限にうまくして食べないことには承知できない」タイプのうるさ型だった露伴は、その目的のために自分でも努力してくれる父でもあった。ある座談の中で、焼きたての鯖を父がすぐに食べてくれた時の、はずむような喜びを、文は語っている。

鯖が出て来る時期になると、しみじみ子供の時が懐しくなるんです。〈略〉まだ若くて子供みたいなものでしたけど、一所懸命に鯖を焼いて、駆け出して父のところへ持っていくと、父がすぐ食べてくれた。そこには断絶ってものはないんですね（笑）。親孝行だとか、子は優しくとかってこと、そんなに大して言わなくていい、鯖があればいいんじゃないかって（笑）、そう思いますね。あれやっぱり、台所する者のひとつの喜びだったんでしょうね。焼いてる間じゅう神経集中して、わあって飛んで持ってって、片方が食べてくれる。それが、季節というものであり、旨さというものじゃないでしょうかね⁵。

³ 幸田文『番茶菓子』、講談社文芸文庫、東京³、1993年。「たべものの四季」、116頁

⁴ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。205-6頁

⁵ 「幸田文のマッチ箱」村松友視、河出文庫、2009年。192-3頁

このように、父と娘の関係は、娘が父に対し料理を供するという単なる上下関係ではなく、「食べさせる→食べてくれる」という、提供する側の愛情とそれを受け入れる側の双方向の愛情を「食」を通して表現しており、とても力強いものになっている。

ここまで見て来たように、「食」は単に家事の一分野として、エピソード的に利用されているのではなく、娘としての父への関わり、あるいは彼女自身の価値観を映し出すための媒介として利用されていることが明らかである。

文にとって父を喜ばせ、褒めてもらうことは何よりも重要だった。そして料理はその手段であり、先の引用で見た通り、それがうまく行かない場合、彼女の人格そのものにまで暗い影響を落としていた。どんな子供にも生まれつき親を喜ばせたいという願望があり、褒められたいという自然な要求があると考えられるが、文の場合、それは何よりも料理において実践された。なぜなら文は、頭も器量もよくないと父に判断されていたらしいからだ。綺麗だった姉は「優にして父の愛を得」、そうではなかった文は「醜にして母のあはれを蒙った」⁶と、大人になった文は振り返る。

父の気に入った姉と弟は早く亡くなり、文は一人残ったが、それによって父と娘の関係が急に変化したわけではない。文は、露伴の死後に初めて発表した葬送の記『父』において、叔母幸田延子が、「おとうさんは文ちゃんをかわゆくないやつだとおっしゃったよ。かわいかった子はみんな亡くなって文ちゃん一人残って」とはっきり言っていると書いている。続く一節で、「私はほんとに父に愛されたかった」⁷と、しみじみ書いているのである。父の愛を勝ち取るためには、文にとって家事や料理を工夫するしかなかった。それ以外に父に対して自分の感情を表す方法は存在しなかった。現代でもそうだが、当時の日本ではなおさら、直接、愛情表現をすることは一般的ではなかった。それに加えて露伴は文豪であり、そのような父に対して、あまり出来のよくない娘はどれぐらい尊敬とともに畏怖を感じたか、察するに難くない。父との間に料理というものがなかったとしたら、この娘はどうやって親に愛を伝えられたらうか。

文は父露伴について書くことによって、作家としての活動を開始したが、それは文豪としての彼の姿を描くのではなく、掃除、料理、食べ物に対する彼の態度を描くことによって、露伴の本質を表現しようとした。もちろん、彼女は露伴から掃除や料理だけではなく、文学や学問の話も聞くことも多かった。そばからその話を聞いたが、わざと露伴が教えたわけではない。そのことは間違いなく彼女の文学的な趣味に影響を与えている。しかし、彼女がもっとも大きく父に愛や恩を感じるのとは、文学や学問上のことではなく、料理を食べてくれるということだ。「食べさせる→食べてくれる」という関係性こそが日常の二人の絆を形成していた。文学や学問の話は露伴からの一方的な話であり、「不肖」の娘との対話にはならない。時間が経つに連れ、

⁶ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。6頁

⁷ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。68-9頁

食事を捧げることは給仕というよりは、父に自分の愛情、気配りを表す一つの方法になった。父が喜んで食べてくれると文は幸せを感じ、それが父とのつながりの証明となった。文はそのことを自覚していた。「父と私がいちばん深くつながっていたところは、決して文章でもなく学問でもなかった。ただつまらない台所であり食事であったのである」⁸と文は書いている。

ここまで見て来たように、「食」に象徴的に表れていた父と娘の関係は、料理を供する、それを受け入れるものとの上下関係に基づくものであった。しかし彼女は結婚することによって、まったく異なる人間関係に置かれることになる。そしてそれを表現するのも、まさに「食」なのである。

文は結婚して夫の実家に住んだが、そこでは、様々なものに対する態度が、露伴の家とは大分異なっていた。料理をつくり食卓に出すのは女の仕事ではあったが、完全な給仕の役割をするのではなく、女も他の家族と一緒にその一員として平等に扱われていた。必然的に、文は婚家と実家の食卓を比較することになる。父の家では、「私は家族の一員であるにもかかわらず家族の食卓からはずれて、一人で台処を受持つて、つぎからつぎの皿をこしらえて行かなくてはならない」⁹が、嫁入り先では、「おつゆもさめ、焼きものも揚げものもさめさせて、みんな一緒に食卓に並べて、さあみんなでたべましょうという形なのであった。折角の程加減なんかめちゃんにされた。が、家族全員は食卓に集まって平等である」¹⁰（強調は原文のまま）という、大きな違いがあった。

食は明らかに人間関係の基本と重なる。実家では父に娘が仕えていたのに対して、婚家では家族は平等なのであった。どんなにありふれたものでも最大限にうまい状態で出すことを要求され、その要求に応えることを喜びとしてきた文は、大いに驚いて、次のように結論する。

父の食卓はわがままで困りものだけれど、うまさの水準はぐんと上で、きびしかった。

父に就けばうまさを保てるかわりに、家族をはずれた台処ものにされてしまうし、夫に就けば台処ものではないがうまさは下落してしまう¹¹。

「台処ものではない」ということは、一見、喜ばしいことに思われるかもしれない。実家での父との主従関係から解放され、夫との対等な関係に移行し、それが彼女の自立した人格形成を促したのではと想像されるが、文の場合、それはそんなに単純ではなかった。次節で詳述するが、台所は文にとって特別な場所であり、台所との関係は、父露伴との関係と同様に複雑だっ

⁸ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「膳」、12頁

⁹ 幸田文『番茶菓子』、講談社文芸文庫、東京⁹、1993年。「たべものの四季」、117頁

¹⁰ 幸田文『番茶菓子』、講談社文芸文庫、東京¹⁰、1993年。「たべものの四季」、118頁

¹¹ 幸田文『番茶菓子』、講談社文芸文庫、東京¹¹、1993年。「たべものの四季」、119頁

た。家族みんなで食卓を囲むことを優先すると、せっかく作ったものが冷めたり味が落ちたりする。わがままとも言えるような、父の要求の高さに困ってきた文は、実はそのわがままが、うまさの水準をぐんと高くしていたことに気づく。それは、たとえば雪のときには、温かいものが喜ばれるのは当然だが、冷たい酢の物も案外おいしいというレベルにまで達していた。「娘時代は家族のために雪のお総菜を考えた。菌にしみる冷たい酢の物が案外おいしく、また、囲んで煮て、吹いて食べるものが人の心を結ぶことをさとした¹²」と書いている。文にとって、「人の心を結ぶ」ということは、みんなで食卓を囲んで楽しく食べることを意味するのではない。それよりは季節を考え、味を考え、心を込めて料理をつくること、それを分かってもらうことだった。

つまり夫のもとで家族の一員として対等に扱われることには、幼い時から父のもとで形成してきた自己の価値観を捨てるという代償を伴っていたのである。

文は夫が家業に失敗すると、夫と一緒に、または夫以上に生計のために働いた。つまり家庭の中で働くだけでなく、「そと」でも完全に男性との平等な役割を演じていた。中・上流階級では外で働く女性は珍しかった時代でもあり、露伴の娘ということもあって、文の労働は注目され、新聞記事にもなった。しかしそれでもなお、文にとって、家族の「内」の関係においては男女平等の意識は心に馴染まなかったと思われる。社会的なことよりは家庭の内の世界を基に作品を創作していた幸田文にとっては、その「内」の調和が何よりも大事だった。家族みんなで食卓を囲むことに慣れていない文は、家族の平等を優先することによって、作ったものが冷めたり味をなくしてしまうと、自分の存在価値が失われると感じたのではないか。父に給仕をすることで育ってきた文は、結婚した時点でもう、その給仕を負担というよりは当然のこととして受け入れており、彼女の価値観の中に深く根を降ろしていた。それ以上に、それは家族への愛を表す方法だった。「平等」になればその愛情表現の手段を奪われ、やはり自分の居場所がなくなるという感覚だったと思われる。

また料理だけでなく、酒も同じような機能を帯びている。露伴は酒好きであり、毎日お酒を飲むことが習慣だった。酒は彼の生活や人生の欠かせない一部であった。文は自身は酒を飲まなかったにもかかわらず、父の酒に内面的な愁いを読み取っている。なぜなら文たちの母が亡くなって露伴は3人の子供たちと残され、酒がひとつの慰め、苦しい現状からの逃避手段だった時代もあったからである。

母は父が四十四歳のときなくなったのだから、中年の男やもめと私たち三人の子どもがごちゃごちゃしていた生活は、およそ惨めなものと思察がつく。おそらく酒が大活躍をして父を慰めていたのだろうし、蛆が湧くというやもめは気味なくごっくり飲みの酒を飲ん

¹² 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「風情」、100頁

だだろう¹³。

ところが、数年後に露伴が再婚した相手は、クリスチャンで、酒を固く拒絶した。彼女は露伴の酒を嫌い、その支度も、酒の相手もしなかった。「ははは私の記憶の範囲では、かつて快く酒の給仕をしたことがない」¹⁴と文は言う。文たちの母である幾美が露伴にとって理想的な妻であったのと対照的に、再婚相手の八代と露伴はきわめて折り合いが悪かったが、酒はその原因の一つにもなっていた。文は父の「一番荒れた酒の時代」¹⁵について述べ、「父とははは一番凄く摩擦しあつた時代」¹⁶だったと振り返っている。そうした中で文は、飲み過ぎることもある父の飲酒を嫌いつつも、必ずしも悪いこととは断定できない。

酒飲みの父をいやだと嫌った私は、しかしははのように父を一人ころんとおっぼり出しておくとような、ばさばさした気持ちには到底なれなかった。父の酒を飲むすがたには、いうことのできない心惹かれるものが滲んでいた。うっすりした悲しみ、と私はかりに呼んでいる。濃い悲しみには堪えましょう、手にも取り得ずしかもたしかに眼には見える、うっすりした悲しみほど私の心を縛るものは無かった¹⁷。

ここで酒は、父に対する複雑な感情を表現するための手段となっている。「いうことのできない心惹かれるもの」、「うっすりした悲しみ」という表現に、娘が父を深い所で理解していたことが表れている。

しかも継母は料理づくりが嫌で、それも二人の関係に影響を及ぼしたようだ。このことが顕著に表れているのがエッセー『かけら』（1948）である。酒を軸にして、生母、父、継母、自分たちの人間関係が描かれている。結婚した文は、嫁入り先の造り酒屋の初しぼりの酒を父のところに送る。露伴はその酒を喜んで一晩で飲み干し、その醜態が継母の怒りを買ひ、文への叱責となる。文は継母の気持ちを理解しながらも、酒を飲む父の喜びを知るがゆえに、迷ったあげく毎年この贈り物を続ける。酒は継母と父の本質的な疎遠さを表すと同時に、父と娘を近づけるものとして機能している。次の一節には、もっと幼かった頃の文の心、父の気持ちも継母の気持ちも理解しながら、なおかつ子としての悲しみを覚える心が書かれている。

¹³ 幸田文『包む』講談社文芸文庫、東京、1997年。「蜜柑の花まで」、44頁

¹⁴ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。96頁

¹⁵ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。96頁

¹⁶ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1994年。96頁

¹⁷ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「膳」、83頁

酒飲みも炊事もよくせき嫌ひだつたのだらうし、父はまたそれがどんなにつまらなく不平なことだつたらう。おたがひに不快の原因になりあつてゐるのだから、悲しい結縁ではある。中には生まれた子等の、つながる縁で所詮のがれられぬ運命であつたが、私も弟もどんなに悲しかつたらう¹⁸。

ここでは夫婦と親子の関係について、「結縁」と「縁」という語が使われている。このように家族をはじめとする人間関係について「結縁」とか「縁が切れた」とかいうのは分かりやすいが、文はモノの関係を表現する際にも、よく「縁が切れた」という表現を使う。そしてそれはきわめて特徴的な文脈において利用される。「縁」が酒に付いている例も多く見られる。自分は酒を飲まなかった文が「酒と縁が切れた」という言い方をすれば、つまり前は「酒と縁があった」わけだ。「縁がある」ということは深く強いつながりの意味を表している。しかし、直接酒そのものと関わらなかった文が「縁がある」というとき、父か夫を通じて関わったという意味でその言い方をする。その意味では酒は人間関係を形成する媒体となっており、ただの飲み物の枠を越える。

父の酒には季節が附随し詩情が添わっていたのであり、私はそれをなつかしんでいるもののである。父がいなくなって、今はもう時間がたっている。私のまわりには酒の気といっしょに、季感も詩情も縁が切れてしまっている。縁が切れたればこそこんなになつかしく思うのではなからうか¹⁹。

この引用にも「縁が切れた」という言葉が2回使われているが、やはり意味的には酒に限定されず、それを愛した父、またその父の記憶を取り巻くさまざまなものと縁が切れたという意味で使っていると思われる。酒そのものを懐かしむのというよりも、酒を描くことで、その記憶を慈しむ彼女の姿が浮かび上がる。

2. 「台所」というトポス

既に述べたとおり、文にとって台所は親密で特別な場所だった。文が台所について書いたエッセーは、よく読まれた。娘の青木玉が編集した『幸田文 台所帖』という本は台所に関する数十編のエッセーと辻嘉一との対談、小説『台所の音』を収めているが、それらの初出の時期は1950年から1980年の30年間にわたっている。幸田文の創作世界において、「台所」がい

¹⁸ 幸田文全集（岩波書店）第一巻、1995年。96頁

¹⁹ 幸田文『包む』講談社文芸文庫、東京、1997年。「蜜柑の花まで」、47頁

かに一貫したテーマであったかがよく分かる。その作品集の冒頭に置かれた「台所育ち」という題のエッセーは、次のようにはじまっている。

かぞえていまさらながら、その年数におどろく。台所へたちはじめてから、四十八年になる。かぞえ十四歳から手伝いをはじめ、十六歳にはもういっばしにお惣菜をきりもりし、以来ずっと今日まで。〈略〉苦労だと思ったこともあるけれど、そんな時期はもう通りすぎて、今はここでする作業も、ここに立つ気持ちも、落着いて、静かで、たのしいのである。私はここと縁切りになりたくない²⁰。

前節で述べたように「縁」という言葉は幸田文の作品で重要な意味を持つが、それがここで「台所」について使われていることに注目したい。「父」を書いて作家になった文にとって、それに次ぐ作品のテーマは「台所」になったと言えるほどだった。その主な理由は、7歳のとき母に死なれ、しばらくしてから姉にも死なれて、文が家事や台所の責任を全部受け継いだからである。また台所のことを教えてくれたのは父露伴だった。従って文にとって「父」と「台所」という二つの存在はとても身近であった。台所はそこから父の生活や活動を観察する場であり、教わる場であったと同時に、書斎の父から隠れたい時にも「避難場所」として機能していた。つまり、露伴は料理をさせることによって文を台所に閉じ込めたのだが、その結果、台所は文にとって、自分の居場所ともなったし、将来の作家としての素質を育む場でもあった。

文にとって台所は偉大であった父の権威の届かない、自分だけの領域だった。最初は料理も父から習っていたが、それ以降は、露伴は台所にあまり入らなかったようだ。それはまるで彼女の著作と同じようである。彼女は父から学問や文学について直接手ほどきは受けなかったが、もっとも身近な人間として日常に話を聞かされた。しかし、自分で小説を書き始めたのは父が亡くなってからである。つまり、文は台所においても創作活動においても、父の圧倒的な影響から出発しながら、最終的には自立するのである。

幸田文は、身近なことばかりを書く自分に嫌気がさして、47歳の時に一度断筆宣言をして、置屋の女中になる。人生経験を、置屋の女中になるということに求めたところは、いかにも幸田文的な行為であると言える。なぜなら、ある世界、ある社会を外から観察するのではなく、いったん内に入り、家事が行われている場から、つまり内の中心から眺めるということを選んだからである。その後に再び書きはじめてからは『黒い裾』（1950）、『流れる』（1955）を立て続けに発表して新しい境地にいたる。置屋の女中の体験は彼女の創作にとって大きな刺激であったに違いないが、台所は変わらず心を落ち着けてくれる場所であり続けた。家事や料理は初めは父から課せられた大きな負担であったが、それを工夫し、わがものとすることによって、

²⁰ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「台所」、9頁

自己を確立した。文にとって台所は、様々な経験によって混乱した頭をいったん空にしてくれる、落ち着かなくなった心を整え、元の自分に戻してくれる場所であると同時に、ものごとの本質を理解するための研究所でもあった。

文は料理と人の内面を直接関係づける。料理をする姿を見るだけでは分からないが、そこには口に出しては言えない自分のさまざまな感情が込められているのである。

料理という公開の作業にかくして、欲もうらみも、不倫も嫉妬も、冷淡も憎悪も、女ひと通りの業をさらしていたのは、いなめないのである。それ故に私はあそこで、我慢のあとの安らぎを、悲しみのあとのやさしさを、憎悪のあとの責め、嫉妬のあとのむなしさを教えられたのではないか。あそこは大根や魚を料るところでもあったが、女の心の業をこなす場所でもあった。教室だったと思う²¹。

さらに文にとって台所は人の情緒を目覚めさせる場でもある。完成した料理という結果だけではなく、料理づくりの流れそのものも食事の肝腎な一部として語られる。台所での行動を見れば女性の本質がわかるとまで言う。

台所に立てば台所が人をみがいてくれる、ということでした。最初は粗くしか動かなかった心づかいが、やがて細かい心づかいもできるようになり、こまやかな心づかいの突当りにあったものは、自分なりの会得でしたし、会得には人知れぬ小さい喜びがあり、それは心を育て、性格を柔げてくれたようです。(略) 台所は五感も鋭敏にしてくれましたし、性情を養ってくれます²²。

ここで「五感」に触れられていることはとりわけ興味深い。文は台所について語る際に「五感」や「五官」という語をよく使うが、これも露伴の教えだった。題名も「五官」と、そのものずばりの、1971年に書かれたエッセーがある。

もっとも、むかしから台所は、五官の神経は鋭敏でなければいけない、とされていた。これは庖丁や、煮炊きを習うまえの、いわば基礎というか、準備というか、五官を動員してまず材料の選定をするのが、心得の第一段として教えられた²³。

²¹ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「台所」、9頁

²² 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「取込ごとの台所」、49頁

²³ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「五官」、176頁

次の引用では文は台所がどのように人の五感に影響を与えるか非常に具体的に説明している。

おさかなも近頃は冷凍ばやりだから、季節がわからなくなったが、私のような古人間は、肌寒くなる頃からの鯖の塩焼はおいしいと思う。目が先ず、このさかな特有のきれいな斑紋でよろこばされるが、適当におろして塩をふれば塩の感覚がさらさらと、火をおこせば火の姿の美しさ、さらには塩と脂が火にはぜるばしという音、こげ目こうばしく焼きあげれば、裏の青柚をもいできて二つ割り、柚のひとしぼりを一気に絞かけると、これはまた植物の鮮烈な芳香がただよう。それをすぐその場の、台所の縁にちょいと腰掛けて食べるおいしさは、格別である。材料を選ぶ最初から動員した目も手も鼻も耳も、そして最後に参加させる舌も、五官はみなこれおいしさへと集中する。〈略〉台所には台所の、五官総動員した味の至福がある²⁴。

鯖のきれいな斑紋を見て喜ぶ目、塩をさらさらとふる手、火に爆ぜる「ばしばしいう音」を聞く耳、こうばしく焼きあげた鯖と柚の香を嗅ぐ鼻、そして最後に味わう舌。正に五官と五感の総動員である。

最初は料理に対してそんなに敏感ではなかった文は「無神経なやつだ」と叱られ、反抗し、それでも「所詮はかなわない」と、この父娘独特のやりとりを経て、五官の大切さは、料理の味覚、視覚など、できばえに気を配るだけにとどまらない。それは食材の衛生面にも及ぶ。冷蔵庫のない時代であったので、現代と比べて、食材の鮮度に対しより大きな気配りをしていたのは、当然であるが、娘に対する露伴の教えは、やはり独特であった。「一番はじめにいわれたことは、『一度口にいられて体内に送りこんだものは、二度と取りだすことはできないのだから、食物を調えるのは一大事なのだ』ということでした」²⁵と、文は書いている。水の掃除の稽古と同じように、料理についても、露伴はまず事の本質から教えはじめたのである。「正しい味と毒のものが併行して教えこまれたのは、おもしろい含みだと思う」²⁶と文は言う。何か腐ったものをそのまま捨てようとするれば父に叱られた。自分の五感が必要な程度まで発達していないからこそ、ものを腐らせたのだ。自分の敏感さを尖らさないと中毒になる恐れが大きいと、露伴は言う。

折角とってはおかしいが、折角腐りかかったのだから、眼と鼻と舌と手でよく覚えて

²⁴ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「五官」、177頁

²⁵ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「取込ごとの台所」、47-8頁

²⁶ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「おふゆさんの鯖」、26頁

おけというのである。原始的であるが、経験を重ねてだんだんその感度を高くして行くやりかたなのである²⁷。

ここでも、「食」を通して、父が娘の五感を養っていくプロセスが描かれている。それは単に料理の業を磨くための手段に留まらず、作家としての彼女の感性に大きな影響を与えていることは、明らかである。

3. 「音」の意義

面白いことに、五感の話の中で一番多く言及されるのは「音」である。作品の題名をとっても『台所の音』、『私の音』などといった作品があり、文は音に特別な関心を持っていたことがわかる。食文化に対するこだわりがあるのは、もちろん日本においてだけではない。しかし他の国、他の民族においては通常、味覚、視覚などが問題になる。幸田文が語るような台所の音で耳を喜ばせるというのは、非常に日本独自の価値観であるように思える。文は料理の感覚は耳でも受け入れなければならないということも父から教えられた。「私の音」というエッセーによれば、小学校のとき文は父から毎日の献立を書きとめてみるようにと、しゃれた帖面を与えられた「だいどころ帖」と題された帖面に、献立をおいそうに書くことまで教えてもらう。一人前の娘になって台所仕事をさせられるようになったとき、この帖面が取り出される。「父はそれをいっしょに見てくれて、『この帖面から音が聞こえてくるようにならなくちゃね』といった」²⁸とある。料理と音はしっかり結びついたものとして、父から娘に伝えられたのである。

日本人にとって季節感を表す代表的な料理である鍋についても、文は「音」の側面から述べている。

これは目と手で煮るより、耳を楽しませて煮たい。たけり声たてて煮えているのも、蟬が十匹一度に鳴いてるような煮えかたも、よくないとおもう。かといって、さめざめ泣きくどいてるようなのも、どうかとおもう。〈略〉音の多すぎるときは、活気はあるが気がせかされるし、音の少なすぎるのは、至極つまらない。平凡だがさわさわとか、ことりことりとか、昔からいう音はやはり肯ける²⁹。

「たけり声」、「鳴いてる」、「さめざめ泣きくどいて」などという比喩表現、「さわさわ」、「こ

²⁷ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「おふゆさんの鯖」、20頁

²⁸ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「私の音」、22頁

²⁹ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「五官」、177頁

とりことり」という擬音語が極めて効果的に使われている。

台所は文の生活の欠かせない場であり、音はその重要な構成要素であった。生活の大部分を台所で過ごし、台所の音がなければ、生活そのものがなかったかのようなのである。「台所の音」というエッセーは「人のくらしには、寝るにも起きるにも音がある。生きている証拠のようなものだ」³⁰と終わっており、文にとって音がどれくらい大事なものだっただろうかがえる。

幸田文の料理と音に関する観察の鋭さ、洞察の深さは、日本文学の中でも稀有のものと思われる。ロシア文学にはこのような洞察は見られない。筆者はロシア人として小学校時代からロシア文学の教育を受けているが、このような細やかさ、鋭さ、深さに匹敵する描写をロシア文学で探すとすれば、それは自然描写ではないだろうか。例えば、二葉亭四迷の翻訳を通じて日本の近代文学に大きな影響を与えたとされる、ツルゲーネフの『あいびき』を取り上げてみよう。この小説の冒頭では、視覚、聴覚、嗅覚、触覚というように、味覚以外のすべての感覚を動員し、初秋の白樺林が描写されている。

木の葉が頭の上でかすかにさやいでいたが、それを聞いただけで、季節を知ることができた。それはにぎやかな、笑いさざめくような春のざわめきでもなければ、夏のものうげなさやきや長話でもないし、晩秋のおどおどしたうそ寒いようなくり言でもなく、ほとんど聞きとれないような、眠たげなつぶやきであった³¹。

この冒頭で表現された音の感覚は、幸田文の料理の音に関する描写と似た所がある。もう一つ台所と自然の描写の共通点は季節感である。どちらとも季節の中に含まれるもの（自然の場合は動物や植物、台所の場合は食材）が描かれ、それは季節によって異なる。それに伴い、夏の音や冬の音も、もちろん異なり、雰囲気随分と違ったものになる。しかし、ここには共通点以上に大きな本質的な相違点があると思われる。自然を相手にしたとき、音を楽しむのはごく受動的な行為であり、さらに自然の音を人間の力により変えることはほとんどできない。つまり、自然の音は人からは自立している。しかし、台所の音は、完全に人の手によるものである。台所は自然の中と違い、元来ただの空間であり、特別な価値はない。その価値を台所に与えるのは人間である。幸田文について英語の研究書を書いたタンスマンは、「台所やそれに類する空間は、それらの使用者にとって予め決定された価値、または意味は持っていない。というより、使用者こそはその空間を変形し、命を吹き込む」³²と述べている。幸田文にとっての台所

³⁰ 『台所帖』、幸田文著、青木玉編、平凡社、2009年。「台所の音」、20頁

³¹ ツルゲーネフ『獵人日記』工藤精一郎訳、新潮文庫、1973年。384頁

³² Alan M. Tansman. The Writings of Koda Aya. A Japanese Literary Daughter. Yale University Press. 1993. p. 85

は、この明白な一例と言えよう。

旅行を題材とする日本のエッセーを読むと、その土地の料理の話になることが圧倒的に多い。現代では林真理子や村上春樹がその代表例だが、他にも無数の例がある。旅先での食べ物の味、外見、匂い、日本料理との比較の話などがたくさん出てくるけれども、台所の話にはあまりならない。しかし幸田文は例えば京都に旅したとき、食べ物以上に旅先の台所に関心を向ける。娘時代に、「京都には、やさしい台所の音がある」³³と露伴から聞かされたからである。そして足まかせに歩くうちに、台所の音を聞く。それは確かに静かな音だが、想像していたよりは早い音だった。その音の中に文は時代の変化を見る。「時代がそういう早い刻みになっていることを思った」³⁴と語って、前に比べれば生活のペースが速くなったとともに、台所の音(ものを切る音、器に触れる音など)も速くなったということを指摘している。京都のおんなのひとのやさしさは「台所の気配にあらわれている」という、数十年も前の露伴の言葉について、59歳の文は、「あの夜その古いことばはたしかに『音をたてた』とおもう」³⁵と述べている。「音」は、彼女にとって非常に重要な意味を持っていた。

おわりに

幸田文のエッセーにおいては、「食」と、それを作る「台所」というトポスが、大きな意味を持っていた。食は、文と父露伴をつなぐ絆になり、露伴と彼の妻たち、すなわち早く亡くなった最初の妻と、再婚相手との、それぞれの関係を象徴的に表現するものでもあった。食は、文の人生の大切な欠かせない一部であり、多数の機能を備えており、日常的な食事の域を超えるものであった。

台所は、文にとって心の落ち着く癒しの場所、混乱した頭が元に戻る場所、周りの世界を感受する五感が磨かれる場所、そして彼女が個性を発揮できる場所であった。父をはじめとする周囲の人間たちや、彼らの関係を、文は内側の中心である台所から観察した。その意味で、台所は彼女の想像力を熟成させた場所でもあったのである。

(ファルトゥシナヤ・エカテリーナ・言語文学専攻)

参考文献

1. 幸田文全集(岩波書店)第一巻, 1994年.

³³ 『台所帖』, 幸田文著, 青木玉編, 平凡社, 2009年。「台所の音」, 18頁

³⁴ 『台所帖』, 幸田文著, 青木玉編, 平凡社, 2009年。「台所の音」, 19頁

³⁵ 『台所帖』, 幸田文著, 青木玉編, 平凡社, 2009年。「台所の音」, 20頁

2. 幸田文全集（岩波書店）第二十二巻，1964 年。
3. 幸田文『番茶菓子』，講談社文芸文庫，東京，1993 年。
4. 『幸田文のマッチ箱』村松友視，河出文庫，2009 年。
5. 『台所帖』，幸田文著，青木玉編，平凡社，2009 年。
6. 幸田文『包む』講談社文芸文庫，東京，1997 年。
7. ツルゲーネフ『獵人日記』，工藤精一郎訳，新潮文庫，1973 年，384 頁。
8. Alan M.Tansman. The Writings of Koda Aya. A Japanese Literary Daughter. Yale University Press. 1993.