

西洋料理から夏目漱石の真実が見える

西洋料理 **好き**

漱石

ど い なが ありら
土井中 照

四コマ
マンガ
付き



目次

はじめに

第一章 漱石の人生と西洋料理

洋食マナーの変遷

外国人教師マードックのフライド・エッグ

正岡子規に奢ってもらった洋食

イギリス留学直前の洋食マナー

コロomboのホテルで食べたカレーライス

ロンドンのサンドイッチ

ロンドンのクリスマス・ディナー

イギリス時代の日記に見る紅茶とティーパーティ

ロンドンで会った味の素の父

フィンガーボウルの譬え

総理大臣と文部大臣の料理の差

漱石のタバコとマナー

修善寺の大患とソップ

子供たちに対する洋食マナー

築地精養軒のピーナッツ

漱石臨終の葡萄酒

第二章 肉食系漱石

肉食の歴史

学生時代の漱石と牛肉

ロンドン時代の漱石と牛肉

作家時代の漱石と牛肉

漱石のビフテキ賛歌

牛肉と馬肉の違い

猪肉の入った雑煮と猫

食牛会と肝臓会

漱石と豚

野鳥料理の歴史

大宮と旅順のウズラの味

装丁者が振る舞った雁

門人の借金とヤマドリ

木曜会と川鉄の鳥鍋

大谷繞石とツグミ

第三章 漱石作品と西洋料理

吾輩は猫である…トチメンボー

吾輩は猫である…牛肉と西川

吾輩は猫である…牛鍋のいろは

草枕…サラダとサラド

野分…ミルクホール

虞美人草…食堂車とハム

虞美人草…ロシア料理

三四郎…マカロニ

それから…チーズ

それから…ビアホール

行人…平野水

道草…牛乳

明暗…トースト

はじめに

若い頃の漱石は食いしん坊でした。

『満韓とところどころ』で、自らの青春時代を振り返って、「明治十七年の頃、小石川の極楽水のそばで御寺の二階を借りて一所に自炊をしていたことがある。その時は間代を払って、隔日に牛肉を食って、一等米を焚いて、それで月々二円で済んだ。もっとも牛肉は大きな鍋へ汁を一杯こしらえて、その中に浮かして食った。十銭の牛を七人で食うのだから、こうしなれば食いようがなかったのである。飯は釜からしゃくって食った。高い二階へ大きな釜を揚げるのは難儀であった(13)」「每晚寺の門前へ売りに来る汁粉を、規則のごとく毎晩食ったからである。汁粉屋は門前まで来た合図に、きつと団扇うちわをばたばたと鳴らした。そのばたばたいう音を聞くと、どうしても汁粉を食わずにはいられなかった。従って、余はこの汁粉屋の爺のために盲腸炎にされたと同然である(13)」と書いていて、胃病に悩まされる中年期とは別次元の食生活を営んでいます。

ところが、ロンドン留学前から胃酸過多に起因する胃病に悩まされ続け、満足な食生活を営むことができなくなりました。しかし、漱石は食べ物のことを諦めきれません。

漱石の食生活が不自由になればなるほど、漱石作品の食べ物描写が偏愛に満ちた官能的なものに変わっていきます。まるで、結果の見えない愛情に魅入られているようです。自由にならない相手に対して、一方的な愛情を注ぐといった、漱石のメンヘラぶりが明らかになるのです。

『文士の生活』では「食物は酒を飲む人のように淡泊な物は私には食えない。私は濃厚な物がいい。支那料理、西洋料理が結構である。日本料理などは食べたいとは思わぬ。もっともこの支那料理、西洋料理も、ある食通という人のように、何屋の何で無くてはならぬというほどに、味覚が発達してはいない。幼稚な味覚で、油っこい物を好くというだけである」と語っています。

妻の鏡子は『漱石の思い出』で、「食べ物の話で思い出しましたが、のちに長く胃を患って、とうとう胃で命を取られた夏目も、その頃はまだなかなかの大喰べで（夏になると少し胃が弱る様子ではありましたが）、どちらかといえばこってりした脂っぽい肉類のようなものが好きで、魚は臭いといってあまり好みませんでした」とこれを裏付けています。

これらを踏まえると、漱石の食べ物の嗜好を満足させたのは西洋料理でした。

漱石をもっと深く理解するには、西洋料理の研究が欠かせないと考え、文明開化以後の西洋料理の発達過程や、当時のテーブルマナー、西洋料理のメニュー誕生の歴史、漱石が通った店など、多岐にわたる情報を調べていきました。その調査の成果が、本書『西洋料理通漱石』です。

漱石の生き方とともに、漱石と西洋料理に関するエピソードや裏話、西洋料理の成立、料理の誕生秘話などのうんちくとともに、西洋料理が登場する漱石作品の魅力を感じていただけるように工夫しています。

本書は、漱石の人生と西洋料理の関係を深く知るための「第一章 漱石の人生と西洋料理」、肉料理と漱石のエピソードをまとめた「第二章 肉食系漱石」、漱石作品に登場する西洋料理とその成立を綴った「第三章 漱石作品と西洋料理」で、構成されています。

多くの書籍の引用は、岩波書店の『漱石全集』によりますが、明治時代の書籍に関する書籍は、国立国会図書館デジタルコレクションを活用させていただきました。また、食文化研究のために多くの料理に関する書籍も活用しております。

明治の西洋料理の足跡を辿り、漱石の西洋料理好きを少しでも感じていただくことが著者の望みであり、先人たちが遺された貴重な著作物の賜です。

また、各章には四コマ漫画を加えました。これは、漱石を身近に感じていただくための趣向として、ご一笑くださいませ。

なお、本書に引用した漱石をはじめとする作品は、俳句を除く一部を除いて常用漢字や新仮名

遣い、句読点などを加えて読みやすくしています。また、JISX0208の第1・第2水準以外の漢字が使用ませんので、やむなく別の漢字を使っているものもあります。漱石ファンの方々には、このことをご容赦いただければと存じます。

令和三年九月吉日 土井中 照

第一章 漱石の人生と西洋料理

洋食マナーの変遷



漱石の誕生年に発刊された西洋文化の本

漱石の生まれた慶応3（1867）年、漱石の西洋料理好きを象徴するように、「文明開化」の旗振り役を務めた福沢諭吉が、片山淳之助の名前を借りて著した『西洋衣食住』が刊行されています。この本は、西洋人の用いている衣服や食器、家具などを簡単な図で紹介した木版刷和紙の小型本で、日本に西洋文化の知識を初めて伝えた本として知られています。

また、明治5（1872）年に刊行された敬学堂主人著『西洋料理指南』には「牛肉、鳥肉の如き硬質の物には、右手に包丁を持ちて、左手に三叉さんざを持ちて剪り、かつ刺して食すべし。魚肉及び凝固物は右手に三叉を持ち、たたき、かつ刺して食うべし。やわらかなる凝固物及び流動体の物は右手に匙を持ち飲みかつ食うべし。たとえ流動体といえども器皿へ口を及ぼして直に吸うべからず。すこぶる野鄙やびに属す」と書かれています。

西洋料理を食べる機会を得ても、ほとんどの日本人はテーブルマナーについての知識がありませんでした。石井研堂著『明治事物起原』には「当時の客には、スープを吸わんとして、胸から膝へしたたか浴び、あるいはナイフの先に肉片を刺し、これを頬張らんと唇を切り、流血淋漓たるごとき奇談は、常のことなりしという」と、横浜西洋料理店の開祖たる大野谷蔵の言葉を紹介しています。こうしたことが起こらないよう、海軍大臣の西郷従道は、海軍士官にマナーと教養を身につけさせるため、築地の精養軒ホテルで西洋料理を食べることを奨励しました。

明治10年代のテーブルマナー

明治16（1883）年に完成した洋風建築の鹿鳴館は、総工費一〇万円、建築面積400坪という豪華なもので、国賓や外交官を招いて毎週日曜日に舞踏会が開催されました。幕末以来の不利な外交条約を改正しようと考えた明治政府が、外国人のための夜会や仮装パーティ、婦人慈善会などを催して、日本が欧米諸国と肩を並べる存在であることをアピールしようとしたものです。しかし、鹿鳴館の夜会に参加する政府高官や華族などの人々は、欧米のマナーやエチケットなどをほとんど知らず、欧米人の目から見ると滑稽に映ることも少なくありません。

この年に刊行された吉田正太郎編集『日本支那西洋料理独案内』の「第一章 食事法」には、次のようなテーブルマナーが書かれています。

○大口を禁ず 食事の説はあまり大きな口を開き、喉を鳴らすべからず。また大口にほうばるべからず。

○麵麩の食し方 麵麩は手にて裂き口にバタをつけて食すべし。決して庖丁にて截るべからず。

○バタ取り バタを取るには己の庖丁にて取るべからず。これなお日本において己の箸をもって香物を取るべからざるがごとし。必ずそのものを取るべきものとて別にあるものなれば、それにて取るべきものと心得るべし。

○万一のこと もしバタ肉漿にて刺し背を汚すこととあらば、口拭にて拭うべし。

○魚の玉子焼食し方 魚の玉子焼のふき和らかなるものは三股にて食すべし。

○食物の換りを望む すべて食物の換りを望むときは、庖丁三股は麵麩の上に置くべし。これその礼なり。

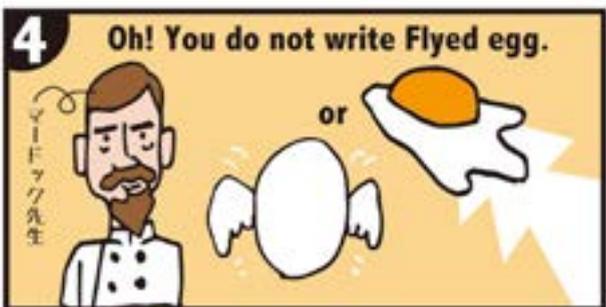
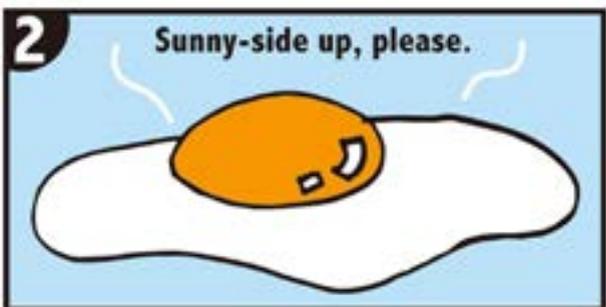
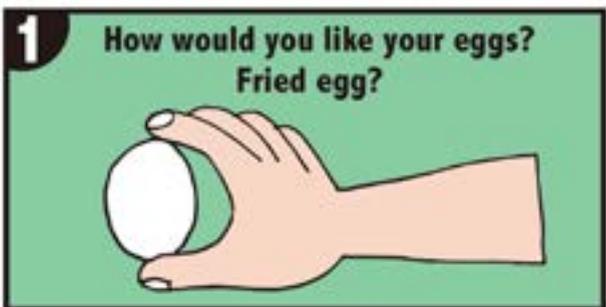
○食卓 食卓に向かうは正しくして、決してそれによるることなかれ。

○対食の心得 二人以上対食するときは、人の脚に我が足の触れぬよう食卓の下にて余り足を伸ばさぬことこそ、至極かんようのことなりとす。

明治19年には築地の精養軒で上流婦人に西洋料理のテーブルマナーを学ぶ洋食会が開かれ、多くの人々が西洋料理に関心を寄せていたことがわかります。

ホテルや西洋料理店で食べられるコース料理中心の西洋料理は、東京では日本橋、京橋、神田にその多くが集中していました。また、西洋料理を食べさせる庶民的な店は洋食屋と呼ばれ、オムレットやカレーライス、サンドウィッチ、トンカツ、ビーフシチューなど、日本で独自に進化した手軽な料理や単品メニューが食べられています。

外国人教師マードックのフライド・エッグ



西洋料理に不慣れな漱石が見た卵のフライ

漱石は、明治19（1886）年の落第を境に勉学に励み、予備門（のちに第一高等中学）卒業まで主席を貫きました。第一高等中学時代、英語と歴史を担当していたのがスコットランド生まれのイギリス人ジェームス・マードックです。

維新後の日本では、近代化を進めようとする明治政府の後押しで、多くの欧米人が渡来しました。彼らは「お雇い外国人」と呼ばれ、政治、法制、軍事、外交、経済、産業、教育、学術などの分野で、日本繁栄の礎を築きました。マードックも、「お雇い外国人」のひとりで、明治22（1889）年に来日しています。

漱石は、明治44（1911）年3月6日から8日にかけて東京朝日新聞に連載された『博士問題とマードック先生と余』で「その当時は毎週五六時間必ず先生の教場へ出て英語や歴史の授業を受けたばかりでなく、時々私は私宅まで押し懸けて行って話を聞いたくらい親しかったのである」と書いています。

その頃の余は西洋の礼式というものをほとんど心得なかったから、訪問時間などという観念を少しも挟せまさむ気兼ねなしに、時ならず先生を襲う不作法をあえてしてはばからなかった。ある日朝早く行くと、先生は丁度朝食を認しためている最中であった。家が狭いためか、または余を別室に

導く手数を省いたためか、先生は余を自分の食卓の前に坐らして、君はもう飯を食ったかと聞かれた。先生はその時卵のフライを食っていた。なるほど西洋人というものはこんなものを朝食うのかと思って、余はひたすら食事の進行を眺めていた。実は今考えると、その時まで卵のフライというものを味わったことがないような気がする。卵のフライという言葉もそれからずっと後に覚えたように思われる。

先生はやがて肉刀ナイフと肉匙フォークを中途で置いた。そうして椅子を立ち上がって、書棚の中から黒い表紙の小形の本を出して、そのうちのあるページを朗々と読み始めた。

この文章を見ると、明治22年当時の漱石は「卵のフライ Fried egg」（＝目玉焼き）を初めて見るほど西洋料理に疎かったようです。

「フライド・エッグ」とは記されていませんが、明治5（1872）年刊行の敬学堂主人著『西洋料理指南』には、「鶏卵」の料理に似たような料理法が出てきます。「牛脂を鉄鍋にそそぎ、しかして卵子二個を入れ、鉄葉の蓋を蓋い、上下より温素（＝温度）を加え、卵子の白部ようやく白色を帯びたるを度として卸すべし。すでに卸したるのちに、胡椒また塩を点して食卓上に出すべし。時としては家の塩漬ぶたを焙て葉薄に剪り、その上に乗せて卓上へ出すべし」とあり、「フライド・エッグ」または「ベーコン・エッグ」のつくり方を示しているようです。

明治29（1896）年刊行の『日用百科全書第十三編 西洋料理法』には玉子料理の「フライドエッグ（鍋上油にて焼きたるもの）」として「フライング・ペンまき、すなわち油焼する鍋を火上に用意し、バターをよく敷き、その上へ玉子を形のままに落として固まるまで焼き、塩胡椒を振りかけて皿に移し供す」とあり、「ターンオーバー」ではなく、「サニーサイドアップ」で焼かれた目玉焼きの料理法が書かれています。

漱石作品と卵のフライ

漱石は、『吾輩は猫である』に「卵のフライ」を登場させています。

迷亭はそんな事には頓着なく「奥さん、昨日はね、屋根の上で玉子のフライをしてみましたよ」と妙なことをいう。「フライをどうなさったんでございます」「屋根の瓦があまり見事に焼けていましたから、ただ置くのも勿体ないと思ってね。バタを溶かして玉子を落したんでさあ」「あらまあ」「ところがやっぱり天日は思うように行きませんや。なかなか半熟にならないから、下へおりて新聞を読んでいると客が来たもんだからつい忘れてしまって、今朝になって急に思い出して、もう大丈夫だろうと上って見たらね」「どうなっておりますか」「半熟どころか、すっかり流れてしまいました」「おやおや」と細君は八の字を寄せながら感嘆した。（吾輩は猫である6）