

## 構造としての飲食

### 魯文の『安愚楽鍋』から鷗外の「牛鍋」へ

福田 育 弘

#### 親密な会食の表象としての鍋料理

鍋料理は、私たち日本人にとって、もっともなじみのある料理のひとつである。

とりわけ冬ともなれば、温かい鍋料理を楽しむ家庭が多いにちがいない。あらたまったおりの食事に出されるということはあまりないが、親しいあいだからのお客を招いたときにも鍋料理が出されるし、また居酒屋からちょっと気の利いた日本料理店までさまざまな趣向を凝らした鍋料理がメニューに載り、鍋物を囲んだ宴会風景は外食産業の商業的の常套イメージでさえあるように思える。

鍋料理ほど一家団欒や親しい雰囲気だんらんの会食にふさわしい料理はないとさえいえるかもしれない。それは、なによりもまずみんなでひとつの鍋をつつくという鍋料理の食べ方に由来している。まさに〈共食性〉の象徴といった料理なのだ。

この共食には〈親密さ〉という意味がふくまれている。各自が自分の箸で同じ鍋のなかの食材をつまむには、会食者のあいだにすでに一定の親密さがなければならない。たとえ取り箸を使う場合でも、同じ鍋から食べるという行為は、まったく見ず知らずの他人同士ではあまり気の進むものではない。自分が何をどう食べるかが、他の人に見られるだけでなく、他の人の食べようにも影響するからだ。気兼ねが先にたち、かえってストレスがたまってしまいうだろう。お見合いの席で鍋料理というのが考えられないのは当然のことだ。鍋料理は「お父さん、肉食べ過ぎだよ」といえるあいだからで行われてこそ、楽しいものとなる。

さらに、鍋料理の〈手軽さ〉も親密さを構成する重要な要素である。材料を切り、出汁だしをとった鍋に、順次食べる分だけ入れて食べていくという行為は、ある意味きわめてシンプルで、作ることと食べることが交錯し、しばしば作り手と食べ手という厳密な役割分担がなくなるため、いっしょに作りみんなで食べているという雰囲気が生まれる。たとえ外食であっても鍋料理が家庭的な親密さを演出するのはこのためだ。この手軽さが鍋料理に〈庶民的〉なイメージを与えている。

しかも、鍋料理には多様な材料を用いることができる。カニやエビ、あるいは上等な魚や和牛といった高級食材を用いれば、それはかなり高価な料理、高級料理ともなりえる点も鍋料理の魅

力だ。ただし、こうしたちょっと気後れしかねない高級素材も、だれでもできる簡単な調理を特徴とする鍋料理となることで、むしろ気安いものになる。近づきがたいものも、近づきやすくなる。このなんでも受け入れる自由で自在な〈受容力の高さ〉も、鍋料理の重要な特徴のひとつである。

### 日本料理とフランス料理の対比的な表象

もともと、多くのものがいちどきに食卓に出され、各自が思うままに食べていくというのが、現在の日本のごく普通の食事様式である。

すでに奈良時代から日本人は銘々膳の上に同時に出されたご飯と汁と（おかずである）<sup>さい</sup>菜を食べており、こうした食べ方をもとに、室町時代頃にほぼいまのような食事様式が確立されたと考えられている<sup>1</sup>。銘々膳がすたれ、大正から昭和にかけてちゃぶ台が、さらに戦後になってダイニングテーブルが登場し<sup>2</sup>、また場合によっては個人用の銘々皿ではなく大皿で料理が供されても、ご飯や味噌汁とともにいくつかのおかずが同時に食卓に出され、個人が思うままに食べていくという日本の食事様式は、おおもとのところではあまり変わってはいない。

いちどきにいろいろな料理が出されて、各自が適当に食べていくというのが、日本の通常の食事様式だとすると、鍋というひとつの容器にすべてを入れて調理していく鍋料理は、まさに日本的な食べ方を集約した料理だといえそうだ。

あくまで時系列にそって、食前酒（アペリティフ）に始まり、前菜（アントレ）、主菜（プラ・ブランシパル、英語のメイン・ディッシュ）、デザート（デセール）とつづき、さらにコーヒー、食後酒（ディジェスティブ）と展開されるフランス料理に代表される西洋風の食事の対極にあるのが、鍋料理なのだ。

フランス料理では、比較的軽いものからより濃厚なものへと進む不可逆的な流れと、メインディッシュという食事の中心が明確に刻まれているが、鍋料理には後戻りできない時間の流れも、明確な中心も存在しない。ある材料がなくなればそれを継ぎ足せばいいし、かならずあるものがあるときに食べるべきだという規則もない。いつ始めてもいいし、いつ終わってもいい。お腹が空いていればつづけることもできるし、満たされればいつでもやめられる。この自在さが鍋料理の特徴であり、魅力でもある。

しかし、フランス料理ではそうはいかない。始まりと終わりが決まっているうえに、料理の順番の入れ替えも難しい。甘い濃厚なデザートのと後に肉料理を食べることはできないし、ソースのかかった重いメインのあとに、比較的軽い前菜を食べることはかなりの苦行だろう。

ロラン・バルトの日本論として有名な『記号の帝国』<sup>3</sup>で、バルトは、明確に〈中心〉の刻まれたフランス料理に対して日本の料理を「中心のない食べ物」として分析している。バルトにとって「〈中心〉をもたない」日本料理の象徴が、おそらく彼が実際に日本で出会ったであろう代表的な鍋料理〈すき焼き〉であった。

《すき焼き》とは、まず「いっさいがもうひとつ別のものへの装飾」となっているため、「どれからさきに食べなければならないという特権的な順序をもたない」「たんなる断片の集積」となった料理であり、さらに「料理を作る時間と料理を消費する時間とを一瞬のうちに結びつける」「終わりも始まりもない」「繰り返し可能な料理」としてとらえられている<sup>4</sup>。

バルトの日本論を手がかりにエキゾティズムの在り方を再考する渡辺涼が繰り返し強調するように、ここには日本の現実の客観的な叙述よりも、すべてを神という超越的な存在に収斂させることで結局ひとつの中心へと回帰させ、記号の揺らぎや遊びを許さない西洋のロゴス中心的な思考に対して距離を取り、それを〈脱中心化〉しようとするバルトの眼差を読みとらねばならないだろう<sup>5</sup>。

ここで描かれている〈日本〉が、そのような批判の眼差が作り出した架空の日本であることを、バルト自身が『記号の帝国』の序論で明確に述べている。しかし、そのような留保を付けても、この対比はやはりひとつの現実から喚起されたものであること、現実を逆に照射するものであることも間違いない。というのも多少大げさではあるが、ここにはフランスと日本の世界認識の差異、とくに時空間に関する表象の違いが対比的に示されていると考えられるからだ。

わかりやすい比喻を用いれば、いつ始めていつ終わってもいい日本料理が「双六的」なら、フランス料理はチェックメイトにならないと終わらない「チェス」にたとえられる。宗教的イメージを援用して、日本料理が悟りの段階を円環的に示した「曼陀羅」<sup>まんだら</sup>に近く、フランス料理はどこまでも非可逆的な時間の流れを示す目的論的な終末思想の漂う「祭壇画」に似ている、といったいかもしれない。

日本の宴会では「適当にはじめておいて」といって遅れて行ってもなんとかなるが、フランス料理ではそれはできない。日本風の食べ方では食事が行われる空間が重要であるが、フランス風の食事では空間よりもそこで流れる時間の共有が必要不可欠なのだ。フランス式の食卓が時間を共有するための場であるとすれば、日本式の食事では、空間のなかでこそ時間の共有が行われる。

バルトが衝いたのは、そうした食事に示される時空間の表象の違いであった。鍋という限られた空間を共有することを強制する鍋料理ほど、場所の限定性が重視される料理はほかにはみられない。鍋料理の醸しだす親密さは、こうした場所の限定性から生まれるのである。

### 懐石料理と本膳料理の微妙な関係

日本料理を鍋料理に象徴される〈中心のない食事〉とみなすとすると、おそらく日本料理の洗練のひとつの極と考えられる懐石料理はそうではないという反論があるかもしれない。

一皿ずつ料理が出てきて、フランス料理のような時間軸での展開があるからだ。いまでも、こうした食事様式の伝統は、多少の変化をこうむりながらも、京懐石をはじめとして、高級な日本料理店ではしっかりと受け継がれている。

ところで、室町時代にはじまり安土桃山時代に千利休<sup>せんりのきゅう</sup>によって完成される茶道にともなって発

展した懐石料理は、すでに熊倉功夫が指摘しているように、本膳料理を簡素にして、時系列にそって出すようになったものである<sup>6</sup>。

本膳料理とは、平安時代の貴族の宴会料理である大饗料理の伝統を受け継ぎながら室町時代に完成された武家の正式料理である。本膳、二の膳、三の膳が出され、それぞれの膳に一汁三菜や一汁五菜、二汁七菜といった複数の料理が盛られた豪華な正餐で、これがさらに五の膳以上におよぶこともあった。

このように膳の数があげられると、各膳が順番に出されていたように思われるかもしれないが、実際の給仕では基本としては本膳を中心に左右に二の膳と三の膳が、さらに多いときにはその向こうに与（四の意味）の膳以下が並べられた。つまり、それぞれの膳が時間にそって順番に出されていたわけではなく、同時に出されていたのである。

この本膳料理の在り方は意外と重要な意味を持っている。それは日本では食事の豪華さとは基本的に皿数が多くなるということを示している。本膳料理では、豪華になると膳の数が増える。料理の内容ではない。質ではなく量が増えるのである。もちろんときには内容の変化もあろうが、それよりも重要なのは料理の数なのである。これは、いまでもより高価な松定食とそれより安い梅定食の違いが、内容の違いではなく、皿数の違いにあるという形で根強く生き残っている。

いずれにしろ、本膳料理とは空間展開型の食事作法であることは間違いない。いまの日本の同時展開型の食卓と同じで、各人がいくつもの膳のなかに振り分けられた料理を各自の好みにしたがって食べていくのが本膳料理の食べ方だった。パフチンにならって時間と空間の関係をクロノトポスととらえると<sup>7</sup>、そこにみられるのは空間のなかで限定的に時間が展開する空間重視のクロノトポス、時間が空間に従属したクロノトポスであるといえるだろう。献立においても、膳のなかの複数の料理の組み合わせが、さらに膳同士の組み合わせである膳組が重要視されたことに、空間の重視という考え方が表れている。

茶の湯の料理は、この視覚中心の豪華さを追求した本膳料理の膳組という空間を解体し、膳のなかの料理をひとつひとつ時間軸にそって、順番に供するようにしたものである。それは、調理したてのものをもっともいい状態で食べる、わかりやすくいえば、温かいいものは温かいうちに、生魚であれば酸化しない美味しいうちに、適量食べることを目的とした、きわめて近代的な発想の料理だった。日本料理の「ヌーヴェル・キュイジーヌ」だったといってもいいかもしれない。

多くの論者が指摘するように、懐石料理という呼称は、江戸時代になってからのものであり、それ以前は会席料理と呼ばれていた<sup>8</sup>。会席料理とは本膳料理の簡素な形式のものであり、この名称からも、これが本膳料理から発したものであることがわかる。

このような懐石料理が、なぜ室町時代から織豊時代、とくに戦国期に発展したかについては、慎重な議論が必要ではあるが、もっとも重要な点だけをやや単純化しておさえるなら、茶の湯とそれにとまなう料理は、当時の武士たちのおかれたいつ死ぬかわからない状況のなかで、抑制されたコミュニケーションを「一期一会」として演出し、飲食そのものを死への準備とみなす思想

の基盤をもっており、それが当時京都の文化にふれてインテリ化していた一部の武家階級にこの料理が受け入れられ、広まっていった理由であると思う。ふたたび会えるとはかぎらない状況で、出会いを崇高化し、過度な豪華さを主眼として欲望の展開を誇示する当時の本膳料理に対して、死を予感するがゆえに静かに高揚する生の象徴としての限定された時間を導入することで、飲食をある種の禁欲的で儀式的な行為としたのである。

これ以外にも論ずべき点はまだまだあるが、懐石料理は日本料理のひとつの極にはちがいないものの、それは典型ではなく特権的な形態であると考えてさしつかえないように思われる。時間軸に重きをおいた食事様式は、茶道で行われる本式の懐石料理をひとつの頂点にして、たしかに日本でもみられるが、しかしそれはハレの食事様式として残り、定着しているというのが実情である。茶の湯がけっして日本人のお茶の飲み方の日常の形ではないように、懐石料理も日常のものではありえない。時系列によって組織化された食事は、日本ではあくまで貴重な出会いを演出する際のものに限られている。

同時に多くのものが出される食事があくまでケの食事であり、そうした食事との対比を通して、懐石に代表される特権的な時間としての食事がハレのものとして意識されているのである。

これに対して、フランスでは、19世紀中葉以降になって定着した時間展開型の食事様式がハレにおいてもケにおいても基本パターンになっている。これはやはり大きな違いであるといわざるをえない。

一見すると類似した展開を示すフランス料理と懐石料理とのあいだに見出される相違は、これだけではない。フランス料理の時間的展開が、より濃厚でより重いものへと加算的に展開されるのに対して、本来本膳料理の一品一品を個別的に出すようになった懐石料理では、料理の順番に一定の規則はあるが、味覚的により強いものへと垂直的に展開していくのではなく、さまざま味が調和するように、いわば水平的に流れていく。懐石料理は、あくまで空間的で同時的な膳として組まれていた料理を、それぞれの料理の味わいを際立たせるために、ゆるやかな形で時間的に提示したものにすぎない。

しかも、本来の茶会席は、きわめて狭い茶室という空間で多くの煩瑣な作法にしたがって食されるもので、食事の時間はあくまでも食事の空間に従属している。これも、時間的展開を重視して客の数に応じてゆったりと宴席を組み、食前酒やコーヒー・食後酒などを別室のサロンでとる習慣のあるフランス料理との微妙な、それでいて決定的な違いだ。フランス料理ではあくまで時間が空間を規定するのである。

そして、一方にこのような茶懐石の儀式化したコミュニケーションがあるからこそ、作り方や食べ方にうるさくない鍋料理のうち解けた親密さも際立つのである。

バルトはおそらく日本で懐石料理も食べたにちがいない。しかし、彼が懐石ではなく、《すき焼き》を問題にしたのは、ここで示したような歴史的経緯と文化的役割への考察という迂回を経ないとフランス風の食事に近いものにとらえられかねない懐石よりも、《すき焼き》の方がはる

かに西洋を〈脱中心化〉するための表象として便利であったからだと思われる。

### 意外と歴史が浅い鍋料理

すでに前稿で検討したように<sup>10</sup>、ひとつひとつの料理が軽いものから重いものへという原則にのっとり時系列にしたがって順次給仕されるという、いまではだれもが当然のように考えているフランス料理の食事様式も、19世紀後半に確立されたものでしかなかった。じつは、これと同じようなことが鍋料理についてもあてはまる。

いまや日本料理の、とくに家庭的な日本料理の代表選手のように考えられている鍋料理の歴史は意外なほど浅い。そのことを明快に論じたのは、風俗研究の第一人者、今風にいえばカルチュラル・スタディーズの先駆者ともいえる民俗学者の柳田國男であった。

柳田國男はすでに1931年(昭和6年)に刊行されたその著書『明治大正史 世相編』の「小鍋立と鍋料理」という文章で、まず「現在の实情においては、小鍋の利用にかけてわれわれはまず世界無類である」と認めている<sup>11</sup>。この記述から、すでに当時、小鍋を用いてその場で調理して食べる鍋料理が一般家庭にひろく普及していたことがわかる。

フランスのマルセイユを中心とした海岸地方で食べられるブイヤベースは、よく「地中海風の魚の鍋料理」などと説明されるものの、レストランでも家庭でも火器とともに鍋をその場にもってきて調理しながら食べるということはけっしてない。私たち日本人は火器を使用する鍋料理にあまりに慣れているため気づかないが、その場で調理して食べる小鍋仕立てによる調理というのは日本で発達したきわめて独特な料理であり、まさに柳田が指摘するように「世界無類」なものであった<sup>12</sup>。

鍋料理の「世界無類」の普及を確認したあと、柳田は、こうした日本独自の小鍋仕立ても、かつてはしてはならないこととされていた、と断じている。それは宗教倫理上のモラルであった。

柳田によれば、「家で食物を調理する清い火は」<sup>かまど</sup>竈の神である「<sup>こうじんさま</sup>荒神様の直轄する自在鍵の下に」あり、この火を用いて調理したものでないと、「家人の共同の肉体と化するに足らぬという信仰」がかなり時代が下るまで存在したという。

こういふと、それはガスや電気による簡易なテーブル用火器がなかったからだろう、要は〈テクノロジー=技術〉の発達の問題ではないか、という反論が予想される。しかし、こうした反論を見越したかのように、柳田はすぐにつづけて「<sup>すびつ</sup>炭櫃や<sup>じょうのう</sup>十能が自由<sup>おき</sup>に燠の火を運搬するようになって、なおこの考えは久しく続いていた」と述べている。

つまり、すでに炭櫃や十能といった炭火の移動を可能にする用具があったにもかかわらず、「火の神信仰への叛逆を怖れ」、<sup>かまど</sup>竈の分裂を引き起こすような行為は行われなかったのである。

こうした小鍋立のタブーは一般庶民にとどまるものではなく、上流家庭で嫁ぐ女性にわたされた「江戸期の多くの女訓の書」にも「必ず小鍋立をしてはならぬ」と書かれており、上層階級においても事情は同じだった。

もちろん炭からガスや電気への移行にともなう調理器具の近代化が小鍋立の急速な普及をうながしたことはいなめないが、それを可能にするにはまず火の分離への禁忌の思いがなくなる必要があった。テクノロジーはたしかに現実を変更するが、すぐに現実を改変すると考えるのは早計で、実際の変化にはテクノロジーを利用する人々の価値観がからんでおり、現実に対して複合的に表象の問題が介在することを忘れてはならない。

柳田は鍋料理に対する禁忌の表象が人々のあいだに意外と長く存続したことを指摘しているのである。同時に、柳田は鍋料理隆盛の理由として、温かい茶やお燗かんをした日本酒などとの関連で、近代（日本史的には近世から近代）になるにしたがって次第に「温かいもの」を美味うまいいと感ずるようになる味覚の変化をあげている。

味覚とは基本的にある対象をどうとらえるかという主体が大きく関与する問題である。同じものを食べても、それを美味しいと思う人もいれば、そう思わない人もいることを考えれば、それは現実の問題というよりも、それを人間がどうとらえるかという、対象と主体との関係の問題であり、そこに主体がその対象をどうとらえるかという表象の問題がからむ。この表象は、主体のおかれた文化や文化の背景となる歴史によって当然複雑に異なる。それは、現実と主体が歴史的な流れのなかで表象という行為を通して相互的・力動的にからみあう問題、地理学者オギュスタン・ベルクAugustin Berqueの概念にしたがえば〈通態的〉な問題なのである<sup>13</sup>。個々の文化とは、じつはそうした複合的な〈通態化〉の結果生じたものにほかならない。

さらに、柳田は鍋料理の一般化に「料理の女性化の兆候」も認めている。かつては正式な料理は男の仕事であり、女性は日常の小規模な食事のみを準備した。ところが、鍋料理を広めたのは、そうした女性たちだった。それは、日常的に「打ちくつろいだ火所の近く」にいて温かいものに接することの多かった女性が、温かいものの美味さを知っていたからである。

つまりこれは、日常風俗に関する禁忌を破るのは、その禁忌の侵犯が有効であることを知った主体からはじまることを示している。また、そうした禁忌への反抗が文化の中心からではなく周縁的な場所にいる人間から始まったというのも興味深い。価値観の変化、ある日常的な対象に対する表象の変化は、案外いつも周縁から始まるのかもしれない。

そして、私たちとしては、柳田がこうした事態を総括して「われわれの献立は退歩したけれどももうまくなった」と述べていることにも注意しておこう。こうした変化は、とくにそれが飲食のように人間の欲望にかかわる場合、基本的に快楽を増大させる方向にはたらく。鍋料理の普及は温かい料理の「発明」であり、温かいものへの味覚を発達させ洗練させていったと考えられる<sup>14</sup>。

柳田の視点は、つねにある特定の主体における対象の表象へと向けられている。鍋料理が広まった理由をいかにも並列的に列挙しているようにみえるが、仔細しさいにみると、現実の変化をつねに主体との関連でとらえていることがわかる。具体的な行為を通して対象と主体が直接的に交渉する飲食を問題にするかぎり、本来現実の対象と具体的な主体とを切り離して論じることはできない。双方が相互的にかかわりあう複合的な関係、〈通態的〉な過程を問題にせざるをえないので

ある。

少し回り道が長くなったが、柳田は鍋料理が「<sup>きんきん</sup>僅々五六十年内の発明」であると結論づけている。つまり、この文章が執筆された昭和5年（1931年）（刊行は翌年）から5・60年前といえ、明治初期のことである。この時代に小鍋仕立てへの禁忌がうすれ、鍋料理が広がりはじめた。ここではこのことをまず確認しておこう。

### 開化の記号としての牛鍋

鍋料理の歴史が浅くても、すでにみたように同時に多くの料理が出される日本の食事様式と矛盾せず、むしろそれをさらに自在にうながす形式であったことが、おそらくこれほどまでに鍋料理が広まった理由であると考えられる。

バルトが「どんな日本料理にも《中心》がない」といいながら《すき焼き》だけを取りあげているように、明確な始めも終わりもなく自由に展開する鍋料理こそは、まさに空間展開型の日本の食事の典型であり、またその極北でもある。鍋という狭い空間が日本の食事様式を象徴しているといっても過言ではない。

そして、そこには、温かいものを美味しいと感じる近代的な味覚の誕生という文化的要因のほかに、ひとつの容器から食べるという親密さが、比較的少人数の限定された個人中心の近代的な人間関係に適していたという歴史的・社会的要因も大きく関係している。

空間と自我という観点から歴史を分析したイーファー・トゥアン『個人空間の誕生——食卓・家屋・劇場・世界』によれば、公共意識をはぐくんだ開放的な広場は歴史の進展とともに自我への意識が強くなると、次第に閉じた狭い空間、個人空間として分節されていった<sup>15</sup>。この見方にたつと、さして大きくない鍋を囲んで会食する鍋料理の食卓ほど、近代的な自我の親密さを意識させる空間もないということになる。

さらに、柳田がいみじくも「打ちくつろいだ火所の近く」と指摘したように、直接燃える火というものが人間に対して与える〈親密さ〉のイメージを、『火の精神分析』の著者バシュラールにならってつけ加えてもいいかもしれない<sup>16</sup>。さまざまな物質が人間に喚起する想像力を論じたバシュラールが〈親密さ〉を醸しだすとした暖炉で燃える火と、鍋料理の火には、ともに破壊的に燃えさかるのではない、人間に友好的な火の在り方を認めることができる。これは鍋料理がもつ火の心理的価値といってもいいだろう。

こうしたさまざまな理由が複合的に結びついて、鍋料理は明治の初期に「発明」されることになった。そして、それが日本的な食事を代表する表象になっていくうえで、いくつかの文学作品が鍋料理を取りあげたことの意味は、けっして小さいものではなかったと思われる。なぜなら、文学作品は、それ自体がすでにきわめて複合的な表象の集合体であり、社会的にみれば、ときにはある表象にいち早く積極的価値を与えてその流通をうながし、ときには一般的にひろまったある表象の洗練された表現ともなりえるからだ。



仮名垣魯文の『安愚楽鍋』の初編が刊行されたのは明治4年(1871年)、これは柳田が鍋料理「発明」の時期とした日付に見事に一致する(1931-60=1871)。これ以前にも鍋料理について中でふれた作品はあったかもしれないが、この作品が日本ではじめて鍋料理を前面にうち出した文学作品であることはまず間違いない。

いまのように多様なマス・メディアが発達しておらず、活字文化、わけても広い意味での文学作品が大きな影響力をいまだもっていたこの時代に、初編が好評で、2編(明治4年)、3編(同5年)とつづいたこの作品が、鍋料理の普及にイメージのうえで果たした役割は無視できないものがあったと思われる。

内容は副題に『牛店雑談』<sup>うしやぞうだん</sup>とあるように、東京の牛鍋店で食事をするさまざまな階層の人物の独白に近い語りや繰り言<sup>くりご</sup>を書き写したものである。全体が18の断章(初編6、二編6、三編6)からなり、そのうち二人連れの場合が9回あるものの、喋るのはもっぱらどちらか一方の人物に限られていて、掛け合いが行われているのはわずかに1回のみである<sup>18</sup>。そこに統一的な主題や物語的展開はなく、たまに複数の人物が登場しても人物同士の絡み<sup>から</sup>は描かれず、全体としてさまざまな人物の語りを通して文明開化期の風俗が浮き彫りにされるという趣向の作品である。

江戸末期(1829年)の生まれの仮名垣魯文は、すでに明治維新以前に戯作者として活動を開始しており(維新の際にはすでに39歳)、国文学者の興津要が形容するように「最後の戯作者」<sup>19</sup>であった。したがって、明治になって書かれたこの作品も近代的な小説というよりも、江戸戯作者風の滑稽本とみなすのが文学史的には通説になっている。

興津要は「文明開化風俗絵巻」と一定の評価を与えつつ、「あくまでも江戸の滑稽本風の表面的な現象描写であって、浅薄な文明開化風俗を批判し、風刺するまでにいたらなかったが、それが魯文の限界ともいえた」と書いている<sup>20</sup>。

これは〈近世文学〉としてみた場合、さらには明治以降の〈近代文学〉の在り方を通してみた場合、きわめて当然の評価かもしれない。

しかし、柳田の指摘もふまえたうえで、鍋料理の普及という文化史的な観点からみると、この作品にさまざまな新しさをみとめることも可能なように思われる。すくなくとも、文学史的定説とは違った側面を見出すことはできるだろう。

魯文のこの作品の内容面の独自性は、同時代の戯作者には新時代の風俗に反発する者もいたなかで<sup>21</sup>、当時、東京や横浜、大阪や神戸といった大都市で広がりつつあった牛肉を食べる習慣をいち早く作品で取り上げ、多少皮肉な目を向けながらも、牛肉食を開化の象徴として提示し、積極的な価値を与えたことだった。

それは、初編の「自序」につづく「開場」に記された「士農工商老若男女。賢愚貧福おしなべて。牛鍋食わねば開花不進奴」<sup>22</sup>という前口上<sup>まえこうじょう</sup>とでもいうべき文章によく示されている。

近代文学の分析に多くの画期的な方法をもちこんだ前田愛は、この一文をとらえて、「牛鍋は、旧弊と開化を切りわける有力な記号であった」<sup>23</sup>と解説している。さらにこれを補足すれば、む

しるこの魯文の作品が、牛鍋に、旧弊と開化を切りわけ、開化に積極的価値を与えるような記号として役割を確立し、広めたといえるだろう。

「西洋好の聴取」と題された初編冒頭の断章に登場するのは、「モシあなたエ牛は至極高味でござすネ」とのつけから牛肉の美味さを礼賛する三十がらみの男である。このあとも舞台が牛鍋屋の客室だけに限られているため、当然そこに登場する人々はみな美味しい牛肉を食べにくる牛肉支持派で、牛肉礼讃のオンパレードである。

しかも重要なことは、ほとんどすべての人がはじめて牛肉を食べるのではなく、すでにその美味しさを知っていて、その味に惹かれてやってくる、いわゆるリピーターであるという点だ。このような叙述からも、この時代にすでに一部の人々のあいだに牛肉食が習慣化しつつあったことがうかがえる。

しかし、どうしてこの時期に「牛肉」が食べられ始めたのか。しかも、なぜそれが「鍋」という形で始められたのか。

#### 日本人の肉食に対する禁忌と侵犯の相互関係

前田愛も指摘しているように、「食生活の革命」ともいえる「牛鍋への嗜好」の「表明」を「旧弊対開化という図式で割りきることは、あまりに単純素朴な解答」であるだろう<sup>24</sup>。なぜなら、そのような見方では、「日本食の西洋化は、近代百年をつうじて進行したにちがいないが、その口火を切った牛鍋の意味するものが無化されてしまうから」だ<sup>25</sup>。

その背景に、まず一般に考えられているより、日本ではかねてより肉食が行われていたという事実がある。

奈良時代に仏教が一種の国教となって以来、日本では肉食全般が強い禁忌の対象となってきた、というのが通説である。実際、『日本書紀』に記された675年の天武天皇による最初の肉食禁止令以来、しばしばこの種の禁令が出されている。

しかし、ここで問題になっているのは、農耕用の馬と牛、家畜である犬と鶏、また人間に近い猿の5種類の動物にすぎない。当時、狩猟の対象となっていたもっとも重要な動物、鹿と猪が除外されていることを見落としてはならない。この時代、天皇をはじめとする貴族たちにとって狩りとは、西洋の領主たちにとってと同様、たんに娯楽であるだけでなく、権威を示す儀式でもあり、この対象となる獣を禁忌の対象とすることは考えられなかった。もちろん、それらの肉は彼らによって食されていた。

これが、こうした獵獣もふくめた肉食全般が禁忌の対象となっていったのは、天皇が農耕祭儀の祠祭者となり、米作がなによりも重要で、それに対して漁労や狩猟がおとしめられていくという対立構造によって、中世期に天皇支配が確立したためであることを、歴史学者の原田信男は『歴史のなかの米と肉 食物と天皇・差別』で詳しく論じている<sup>26</sup>。

しかし、禁令が何度も出されていること自体、そうした禁令が破られていた事実を暗示してい

る。また、家禽類は、四つ足でないという理由で、中世から近代にいたるまでひろく食べられていた<sup>27</sup>。さらに、本来、四つ足であるウサギも鶏と同類とみなされ、家康以来、将軍家では正月の吸い物として出されていた<sup>28</sup>。

とくに当初から除外されていた鹿と猪については、原田信男が江戸期の飲食をアツカッタ別の著書『江戸の食生活』で述べているように、「専門の漁師の間ではもちろん、山間部の村々でも」「また農民の間でも」「農耕に用いる馬や牛の場合と異なって抵抗感が少なく、牡丹鍋や紅葉鍋などとして、江戸時代から食用に供されていた<sup>29</sup>。いうまでもなく、牡丹鍋とは猪の、紅葉鍋とは鹿の肉を使った鍋である。また、原田信男は詳しい考証をもとに、儀式などのあらたまった場では肉は穢れとして忌避されたが、「もともと武家社会では、武力の象徴である狩猟との関係から獣肉食は一般的であったと考えるべきである」とさえ述べている<sup>30</sup>。

もちろん、この場合の鍋料理は、柳田國男が検討したような小鍋立への禁忌があった以上、大きな鍋で料理され器に盛られてから出されたか、狩りの場に作られた小屋などで例外的に鍋からじかに食されたものであったと思われる。

こうした事実をふまえ、原田信男は「そのことが明治になって牛鍋を短期間に受け入れ、同様の味付けで食するようになる下地であったと考えていいだろう」と結論づけている<sup>31</sup>。

じつは『安愚楽鍋』の冒頭の中年男は、さきほど引用した科白につづけて「此肉がひらけちアぼたんや紅葉ハくへやせん<sup>32</sup>と語っていて、牛鍋が一部にあった肉食の伝統をふまえたものであることが明示されている。

この点ではむしろ牛鍋は開化の記号というよりも、連続性にもとづいた調理方式であったために受け入れられた料理だった。つまりある意味で、開化と旧弊とはつながっていたのである。

しかし、それではどうしてそうした連続性のなかで、他の肉と比べて、牛肉だけはあまり食べられなかったのだろうか。

それは米作を中心に農耕を最重要と考えてきた日本人にとって、農耕用の動物に対して、穢れと禁忌の意識がもっとも強く作用しつづけたからだと思われる。同じ禁忌の意識は、狩猟民族のため、馬と犬を重用する西洋人にもみとめられる。昨今も、日韓共同開催のサッカーのワールドカップのときに「韓国では犬を食べるのか、なんと野蛮な」といった反応があったことは記憶に新しい。

こういった穢れの意識についても魯文は作品の冒頭で中年男の口を借りて、「ひらけねい奴等が肉食をすりやア神仏へ手が合されねへのヤレ穢れるのとわからぬ野暮をいふのハ究理学〔物事の道理〕を弁へねへやからのことでげス<sup>33</sup>と述べている。ここには、旧弊を野暮として断罪し、牛食を非連続な開化の表象とする意識があきらかにはたらいっている。さきほどの前田愛が問題にするのも、じつはこの点にほかならない<sup>34</sup>。

たしかに、牛肉については旧弊な禁忌が強く作用していた。しかしただだからこそ、一方で禁忌の強い牛肉を食する習慣があったという複雑な事情のあったことも忘れてはならない。その代

表が「薬食い」といって滋養強壯のため、つまり健康のために肉を食うというもので<sup>35</sup>、なかでもその対象とされたのが牛肉だった。江戸時代、彦根藩は「薬食い」という名目で將軍や幕府の要人に牛肉のみそ漬けを贈っている<sup>36</sup>。

こうした薬食い以外にも、実際、江戸時代の末期には三都とよばれた江戸、大阪、京都などを中心に牛肉を調理して食べさせる店があり、一部で牛肉食が行われていた。鹿や猪がおもに農村部で食べられていたのとは対照的に、牛肉食がすでに当初から都会的な現象であったことは注目に値する。しかし、そうした店に出入りするの、最下層の町人や蘭学を学んだ書生といった社会の周辺にいた人たちであった。のちに『学問のすすめ』の飲食版ともいべき「肉食之説」<sup>37</sup>を書いて肉食を推奨する福沢諭吉は、大阪で緒方洪庵の適塾で蘭学を学んでいた時代に、よく牛肉を食べにいったが、「町の破落戸」と蘭学を学ぶ「緒方の書生」だけが「得意の定客」であったと報告している<sup>38</sup>。

原田信男はすでにふれた領主層での非公式場面での獣肉食が、江戸後期に藩士層、つまり下層の武士にまでおよんだと述べているが<sup>39</sup>、福沢の記述は、牛肉食がその禁忌の強さゆえにむしろ公的な権力の埒外にいる人々のあいだに広まっていったことを示している。そして、権力上層部から離れ、周縁化したことで、牛肉食はあらたな価値をともなって再生する。反社会性の記号としての価値である。

『安愚楽鍋』の登場人物はたしかに作者みずからが述べるように「士農工商」「老若男女」「賢愚貧富」におよんでいるが、しかしそのほとんどは芸者や職人、下級武士や成り上がり商人といった、社会の中核でなく周縁に暮らす人々である。小鍋仕立ての鍋料理自体が本式の料理ではなく、牛肉を鍋で調理する牛鍋屋はまだまだいかがわしい空間であり、そのためそうした店に足を運んだのは、社会の周縁で新しい風俗を自分たちのアイデンティティの一部にしようとした人たちだった。

しかもここで重要なことは、牛肉食が文明化した〈西洋〉という表象と結びついたことだ。

魯文の中年男も牛食を野蛮とする人に「福沢の著いた肉食の説でも読ませ」ろと啖呵をきっている<sup>40</sup>。「肉食之説」は、『安愚楽鍋』刊行の前年である1870年（明治3年）に東京の築地に作られた半官半民の「牛馬会社」という食肉販売店のために福沢が書いた宣伝文で、西洋文明のエネルギーは彼らが牛肉を食べて体軀がよくヴァイタリティーに溢れているからだ、だからわれわれ日本人も西洋に追いつくために牛肉をおおいに食べよう、という論旨の小文だった<sup>41</sup>。衣食住の西洋化こそ、日本の近代化であるという考え方は、つい最近まで日本人一般の規範だった主要な〈思考=表象〉であり、それを肉付けする形で魯文は作品を書いたのである。

こうして圧倒的な力を誇示した〈西洋〉という表象と結びつくことで、牛鍋の表象自体はいつそう強いものとなった。魯文は連続性よりも非連続と断絶を強調することで、牛鍋をとりわけ強力な開化の記号として提示したのである。

しかし、牛肉食という禁忌の侵犯がこれほどやすやすと広まったのは、じつは本来西洋では大

きな塊で焼かれる牛肉を小さく刻んだうえに、鍋に入れ、魯文が描くようにわさび醤油で食べるというきわめて日本的な食事様式にのっとっていたからだった<sup>42</sup>。柳田國男は『明治大正史世 相編』の「肉食の新日本式」という文章で、牛鍋として始まった牛肉食について「当人だけはひとかど西洋風だと思っておっても、じつは発端<sup>はつたん</sup>からもう十分に日本化していたのである」と喝破している<sup>43</sup>。

しかも、同じ柳田の説にもとづいて検討したように、この時期に鍋料理自体が「発明」されたのだとすれば、その鍋料理がなによりもそれまでタブーだった西洋の食材を用いた牛鍋だったというのもきわめて示唆的で興味深い。もっとも日本的と思える鍋料理は、じつは西洋のものを日本的に取り込むことで広まっていったのだ。ある意味で西洋的な開化の象徴だった牛鍋の現代版である《すき焼き》に、バルトが西洋的な思考を〈脱中心化〉するイメージを垣間見たのも、牛鍋の表象の複合的な在り方が誘い出すひとつの力線なのかもしれない。

こうして望まれるべき西洋化の象徴となり、肉食全般の先導役となった牛肉食は、権力によってじつにあっさりと追認されてしまう。『安愚楽鍋』初編刊行の翌年である1872年（明治5年）には、明治天皇が宮中で牛肉を試食し、肉食の禁忌は「畏れ多くも謂われなき儀に思し召し、自今肉食を遊ばさる旨<sup>あそ</sup>宮にて御定めありたり」との文章が公表される<sup>44</sup>。天皇が牛肉を牛鍋で食べたとは考えられず、また形だけの試食ではあったろうが、政権の中枢にあって米作農耕文化の祠祭者でもあり、長年肉食禁忌の中心でありつづけた天皇がみずから農耕用の牛の肉を食べたことの象徴的な意味は大きかった。牛肉食はもはや戯作者やアウトローの反骨ではなく、権力公認の近代化の記号となったのである。

ここには、長年の禁忌さえもいち早く解消して西洋化へ邁進した近代日本の「優等生ぶり」がよく示されている。しかし、ここでもう一度確認しておかなければならない点は、本人たちは開化の新しい風俗と思いながらも、それが鍋料理というきわめて日本的な調理法によって広まり、しかもこの鍋料理自体もこの時期に「発明」され、ひろく認知されたものであったという経緯の独自性だ。

猛烈なスピードの近代化を可能にしたのは、このように他文化の要素を受容する際の独自で巧妙な統合様式、断絶にもとづき新しさの表象を前面に出しながら、じつはどこかで伝統と巧妙に接続している複合的な統合様式であった。そして、そのような統合が可能になった背景には、空間展開型の食事様式と肉食への禁忌とその侵犯という、それ自体複合的な飲食をめぐる表象の在り方が大きく関与していたのである。

### 文学形式としての鍋料理

こうして魯文の『安愚楽鍋』の提示した開化の記号としての牛鍋は、いちやく公認のものとなり流行にさえなった。その意味では、この表象はきわめて迅速に消費され、その反社会性の記号としての力は薄まったといえるかもしれない。興津要が「魯文の限界ともいえた」とみなすの

には、このあたりの事情も関係していそうだ。

しかし、その内容だけでなく形式としても、魯文の『安愚楽鍋』は再考に値する。それは、語りの構造と時空間の設定にひとつの新しいとらえ方を導入したと考えられるからだ。

語り口についていえば、式亭三馬に代表される戯作調という点はまぎれもない事実である。しかし、通常、人物と情景に関するト書風の描写につづいて人物たちの掛け合いがなされるという戯作の語りは、ここでは導入部のあと、一人の人物の独白に限定されている。

こうして、語りはおのずと直接読者に向けられたかのような様相を呈することになる。それはすでにみた冒頭の中年男の最初の「モシあなた」という言葉によく表れている。ト書き部分で「となりにうしをくひてゐるきやくにはなしをしかける」<sup>45</sup>と説明がされてはいても、これ以後の発言はまさに読者への語りかけとして機能する。要するに、この作品は、入れ替わり立ち替わり店にやってくる多様な人物が、当の牛鍋を前にその美味さを多様な視点から読者に語りかける一大牛肉キャンペーン小説なのだ。

魯文自身、牛肉エキスから作った「黒牡丹」という健康食品、いまでいうサプリメントを商っていたというから、これはあながち的外れな見方ではない。この作品は、自分の副業ための宣伝小説でもあった<sup>46</sup>。

そう考えると、唯一の掛け合いである「覆古の方今話」の意味合いもおのずと違ったものになってくる<sup>47</sup>。それまでの二人連れが基本的に同じ職業についている者たちだったのに対して、ここでは武士と町人というあきらかに生まれと育ちの違う二人が対話を行っている。

同じ階層、同じ職業の者同士なら同じ見方を共有しているので、こと牛肉食の宣伝に関して対話の必要性はない。しかし、別の階層に位置する者のあいだでは、開化の記号である牛鍋とその背景になった開化自体についての見方は、微妙に交錯しながらも異ったものであり、それがここで対話が生じている理由だと考えられる。

町人が多少とも権力の動向を知っている武士に牛鍋や開化について尋ね、それに武士の方が答えるという掛け合いは、読者自身の出自によって二人のどちらにも自己を投影できるかなり巧妙な手法である。しかも、この章は二編下の最後におかれ、全体としては18の断章のうち10番目に位置している。これまで独白に近い語りを読んできた読者をここで再度物語の世界のなかに引きずりこむよう、なかなか心憎い形で接配されている。

さらにより重要な点は、鍋料理という飲食の時間に語りが否応なく結びつけられていることだ。まさにいつ始めていつ終わってもいい鍋料理と同じように、語りも変化自在、鍋料理のように進む。これには日常の会話を写す戯作的文体が大きく寄与しているが、語りの枠組み自体が〈中心〉のない自在な継起にゆだねられていることも見落としてはならない。

語り自在に脱線していくきわめつけは、二編上2番目、全体では18編中8番目にあたるため作品のほぼ中央におかれた形になる「半可の江湖談」という断章だ<sup>48</sup>。肉食が流行ってもいまだに牛肉や豚肉をてんぷらにするところはないといったあと、「てんぷらといやア」といって老舗の

てんぷら屋の話になり、つぎつぎとてんぷら屋の話をつづけて、ある店の粉をかき回す手際が「なかなかのうで前<sup>めえ</sup>」だといったかと思うと、今度は「うでといやア」とさらにずれて人形作りの名人の話になり、その細工が「日本一だ」と断じたあとで、さらにそれを受けて「日本一でおもひでしたが」と浅草の博覧会の話に移っていく。

脱線につぐ脱線でまさに〈中心のない語り〉なのだが、この語りを誘いだしつつ、その枠組みともなっているのが、酒を飲みながら牛鍋をつつくという飲食行為なのである。それは「ライねへさん酒と牛肉<sup>なま</sup>のかはりだ」という科白<sup>ざりふ</sup>でこの断章が打ち切られていることによく示されている。

事実、多くの挿話が酒と牛肉のお代わりの注文や具体的に飲食物を味わう言葉で終わっている(18話中16話)。こうして鍋料理がこのあとつづくように、語りもつづきうることが暗示される。自在な鍋料理の飲食の流れは、自在な語りの流れと通じているのだ。

そして、もっとも重要な点は、こうした語りを可能にしている特殊な時空間の設定である。牛鍋屋の一室に視点を固定し、そこにカメラと録音機をすえてつぎつぎと出入りしては飲み食いしていく人々を描いていくという手法は、近代的な都市空間の確立を前提とした手法である。それは、都市が人と物とが交流し、多くの物資が多くの人々によって消費される一大システムになったからこそ可能な枠組みであった。

19世紀フランスの近代的な小説、たとえばバルザックのパリを舞台にした『ゴリオ爺さん』(1834-35)、『従妹ベット』(1846)、『従兄ポンス』(1847)といった一連の小説群はまさに近代的な人と物との一大交流システムとしての都市に時空間を限りながら、そのシステムの在り方をとらえようとした意欲的な作品であった。フロベールの『感情教育』(1869)や、ゾラの『居酒屋』(1877)をはじめとする「ルーゴン・マッカール叢書」のいくつかの小説作品は、さらに巨大化した都市で翻弄される人間を描きながら、実際には都市自体が作品の主要因になりつつあるという意味で、本質的に〈都市小説〉と呼べるものとなっている。

魯文の独自性は、この都市という人と物の交流システムのなかで、さらに狭く限られた飲食店の一室に時空間を限定したことにある。もちろんこれには式亭三馬の『浮世風呂』(1809-13)や『浮世床』(1813-14)という先例があった。魯文に先立つこと半世紀、近代的都市小説をはじめて書いたバルザックにさえ先駆けて、三馬が銭湯や床屋だけに時空を限って江戸の風俗を面白可笑しく描けたのは、パリやロンドンと比べても、当時の江戸が、規模の点でもシステムの点でも、近代的都市としての性格をすでに整えていたからである。空間と建物を重視するイーファー・トゥアンにならうなら、江戸の方がある意味で空間の分節化がより進んだ都市であり、一部の空間を描くことで、都市全体をとらえることができたのだといえるだろう。

さらに、フランスの都市小説があくまで都市という空間のなかで時間が織りなす人間関係を重視する、つまり時間によって変化する人間の物語を重視するのに対し、三馬も魯文も都市を限定された空間に代表させ、あくまでその空間のなかに時間をとどめようとする。三馬は『浮世風呂』の時間を朝から昼までに限り、さらに魯文は空間だけを限定して、時間はあくまで飲食によって

区切られるひとつの流れにすぎない。<sup>49</sup>

もちろん、『浮世風呂』のほうが人物の絡み<sup>から</sup>があり、筋の展開もあって、その意味では「成功した」「面白い」作品かもしれない。しかし、空間限定型の都市小説としては、魯文のほうが過激であるともいえる。銭湯や床屋を用いて三馬が人物の絡みを描くのに対して、魯文はより狭い飲食店の一室という個人空間に場所を限定し、個人の語りを記述する。こうした個人空間で、内密な独白が行われるのはきわめて当然なことだ。しかも、飲み食べてくつろぐとなればなおさらだ。魯文の描いた個室での独白は、あきらかに近代的な自我の表白に近づいている。鍋料理の醸し出す親密さ、それは、まぎれもなく近代における空間の分節化の結果、生じたものであった。

フランスにおいてこうした空間限定型の都市小説が出現するのは、筆者の知るかぎり、空間をパリの安ホテルに限定して、そこに暮らす住民の風俗を活写したウジェーヌ・ダビの『北ホテル』(1928)や、強烈な方法意識に裏打ちされながらパリのアパートマンに焦点を絞り、そこに住む人々の生活を描いたミシェル・ビュートルの『ミラノ通り』(1954)やジョルジュ・ペレックの『人生 使用法』(1978)といった、より時代の下った現代的で実験的な作品をまたねばならない<sup>50</sup>。

もちろん、筆者は魯文の『安愚楽鍋』が現代的で実験的な作品だったなどといおうとしているのではない。そうではなくて、ここでは、限定された空間のなかで飲食のリズムによって分節された時間という、特異な時間と空間の関係が作りだされているという事実を指摘したいだけだ。再度バフチンの概念を用いれば、飲食を軸に親密な空間のなかで自在に流れうる時間というクロノトポスを、日本における都市生活の表象の在り方としていち早く提示した作品が『安愚楽鍋』であった。

要するに、仮名垣魯文の『安愚楽鍋』は、内容において牛鍋を開化の記号としているだけでなく、形式においても都市的な時空間を枠組みにしている点で、近代的なものを志向し、それを一定程度実現した作品とみなすこともできるのである。

### 洗練された鍋物文学

森鷗外の短編「牛鍋」<sup>51</sup>は、仮名垣魯文の『安愚楽鍋』の刊行の39年後にあたる明治43年に発表された。明治43年は西暦では1910年、すでに20世紀である。

仮名垣魯文は1829年(文政12年)の生まれで、鷗外は1862年(文久2年)の生まれだから、この二人の年の差は32歳、大体親子の差に等しい。幕末に生まれ明治の開化期に青年に達した鷗外にとって、牛肉も鍋物もとりわけめずらしいものではなかったにちがいない。

陸軍軍医総監の地位にある高級官僚の鷗外は、若いときにドイツへの留学経験もあり、西洋の本物の肉料理も食べていたし、また近親者の証言によると、休みなどにはよく子どもたちを連れて中国料理や西洋料理を食べにいったというから<sup>52</sup>、飲食にはそれなりに関心があったと思われる。

おそらくそんな鷗外にとって、肉食という新しさを残しながらもひろく庶民に受け入れられた



牛鍋は、鍋料理として、むしろ日本的な食事であったはずだ。かつて開化のシンボルだった牛鍋も、その後40年のうちにありふれた都市風俗のひとつになっていたと考えられる。

それを示すように、鷗外の「牛鍋」からは、開化の記号としての牛鍋というメッセージはさほど伝わってはこない。登場人物も職人風の30男とその連れの女性である。

しかし一方でまた、牛鍋の定着という現実があったからこそ、牛鍋を題材に見事に凝縮した時空間を作り出すことができたとも考えられる。評論家の三好行雄は、この作品について「これまであまり言及されてきたこともないようだが」と断りつつ、「鷗外の短編のなかで、もっとも完成度のたかい傑作だと信じている」と述べている<sup>53</sup>。

「鷗外の短編のなかで、もっとも完成度のたかい」と断じることができるかどうかは別にして、これが鍋料理の時空間自体をきわめて効果的に作品化した短編であることは間違いない。

このほんの数頁の短編の舞台は牛鍋屋の一室。ここにさきほどの男女に女の娘を加えた三人の登場人物が集って牛鍋を食べる情景を描いただけのものだ。

いきなり作品は「鍋はぐつぐつ煮える」という短い文ではじまる。食欲を刺激する鍋がクローズアップされる映像的手法だ。親密な鍋料理の空間がいきなり鍋料理そのものからとらえられる印象的な出だしである。

つづいて手早い調理の描写。

「牛肉の紅は男のすばしこい箸で反<sup>かえ</sup>される。

斜めに薄く切られた、ざくと云う名の葱<sup>ねぎ</sup>は、白い處<sup>ところ</sup>が段々に黄いろくなって、褐色の汁の中へ沈む。」

ここで3つの短文による男の簡潔な描写。

「箸のすばしこい男は、三十前後であろう。晴れ着らしい印半纏<sup>しるしはんてん</sup>を着てゐる。傍<sup>そば</sup>に折鞆<sup>おりかばん</sup>が置いてある。」

男の姿をさっと見せたかと思うや、カメラは男の素早く調理する手に移る。

「酒を飲んで肉を反す。肉を反しては酒を飲む。」

ここでカメラが酒を注ぐ女性の手を写して男に連れがいることがわかる「酒を注いで遣<sup>や</sup>る女がある」という一文が入って、今度は男に対応した女性の描写。

「男と同年位であろう。黒繻子<sup>くろじゆす</sup>の半衿<sup>はんえり</sup>の掛かった、縞<sup>しま</sup>の綿入れ<sup>わたい</sup>に、餘所<sup>よそ</sup>行きの前掛け<sup>ゆめ</sup>をしてゐる。」

対比を用いて鍋をはさんで対峙する人物を描いた映像的に鮮烈な描写だ。これによって、親密な空気が緊張感をはらんでいることが示される。しかし、この緊張感是对比的な映像からだけ生まれたものではない。鍋料理の「肉を入れて調理する」「調理して食べる」あるいは「肉を食べるは酒を飲む」「酒を飲んで肉を食べる」という二拍子のリズムを言語的になぞる小気味いい表現も、こうした緊張感を作り出す要因となっている。

魯文が『安愚楽鍋』で〈中心〉のない枠組みとしてしか利用しなかった鍋料理の時空間が、こ

ここではきわめて緊密な時空間として再現されている。鍋とその回りの空間に限定されながら、飲食という行為の空間的展開によって時間が躍動感をともなって展開されていく。

こうして設定された時空間のなかで、すでに緊張感として準備されていた男女のドラマが展開する。

「女の目は断えず男の顔に注がれている。永遠に渴してゐるような目である。」

今度は、食べる男とそれを凝視する女の対比だ。

この男女の秘めた情念を描くのに、ここで鍋料理のもうひとつの要素であるさきほどの反復性が効果的に用いられる。そして、この男女のあいだの緊迫した空気は、男が女の連れている娘に食べさせることなく自分だけ食べつづけることで強調される。反復されるのはこんな情景だ。

「永遠に渴してゐる目は動く顎に注がれてゐる。」「永遠に渴してゐる目には、娘の箸の空しく進んで空しく退いたの見る餘裕がない。」「永遠に渴してゐる目には、四本の箸の悲しい競争を見る程の餘裕はなかった。」

このように細部にまでいくえにも二拍子を刻まれ、娘の介入でさらに強調される二人の情念。ここで、その激しい情念の由来が、「死んだ友達の一人娘」という短い文がはさまれることで暗示される。

そして、飲食をめぐる猿の親子の浅ましさを描写した一段があって、最後にもう一度繰り返される「永遠に渴してゐる目」。

ここにあるのは、現に展開する食欲と内側にこもった性欲の対比にほかならない。目の前の食欲の旺盛さは、正確に潜在的な性欲の激しさに対応している。鍋料理本来の親密さのうちに隠された情念は、鍋を囲む狭く濃密な空間ゆえにいつそう強いものとなる。そして、それを可能にしているのが、鍋料理という特異な時空間なのだ。それにしても、これほど見事に人間の二つの欲望が短い作品のうちに重ねられた例もめずらしい。

牛鍋の「発明」から40年ほどで、鍋料理をめぐる表象がまさに〈文学的小宇宙＝クロノトポス〉としてひとつの完成をみたことを、この作品は示している。

1 熊倉功夫『日本料理文化史 懐石を中心に』人文書院、2002、156頁。

2 小泉和子編『ちゃぶ台の歴史』（河出書房新社、2002）第2章「ちゃぶ台の歴史」85-128頁。井上忠司「食事空間と団らん」『講座 食の文化 第五巻 食の情報化』（農山漁村文化協会、1999）所収。

3 Roland BARTHES, *L'Empire des signes*, Flammarion, 1984. 初版は Éditions d'Art Albert Skira 1970. 宗左近の邦訳では題名は『表徴の帝国』（ちくま学芸文庫）となっている。

4 *Ibid.* pp.32-33. 邦訳『表徴の帝国』38-39頁。

5 渡辺涼『バルト以後、バルト以前』水声社、1997。

6 熊倉功夫『日本料理文化史 懐石を中心に』人文書院、2002。

7 北岡誠司訳、『ミハイル・バフチン著作集6 小説の時空間』（新時代社、1978）7-8頁（原著1975）。また、この概念の説明と文学作品への応用については、この論稿の前編ともいべき拙論「構造としての飲食 ゾラの『居酒屋』」（『学術研究—外国語・外国文学編—』第52号「複合文化学特集」、早稲田大学教育学部、2004）を参照のこと。

- 8 たとえば、熊倉功夫『日本料理文化史 懐石を中心に』人文書院、2002、17-19頁。
- 9 これは食卓を舞台として、「喪の会食会」と称して棺をテーブルにし、葬儀を模した食事を開いて、食と死をテーマ的に結びつけた、18世紀末から19世紀初頭に活躍した美食文学者グリモ・ド・ラ・レニエールに通じるものがある。グリモの死のイメージと結びついた儀式性にも、フランス革命という血腥い時代の刻印が押されている。グリモについては、澁澤龍彦「グリモの晩餐会」(『華やかな食物誌』河出文庫、1989)、北山晴一『美食の社会史』朝日選書、1991、56-87頁、福田育弘「飲食をめぐる想像力—「美食文学」の成立 グリモ・ド・ラ・レニエールとプリヤ・サヴァラン 18世紀から19世紀へ—」(『学術研究—外国語・外国文学編—』第50号、早稲田大学教育学部、2001)を参照。
- いづれにしろ、日本でも、フランスでも、近代(「日本史」的には「近世」)の黎明期に飲食空間が象徴性をもったものになり、それによってよけい飲食への意識が研ぎ澄まされ、結果として個別の味わいを重視する近代的な意味での味覚が誕生したことは押さえておいていい事実である。
- 10 「構造としての飲食 ゾラの『居酒屋』」(『学術研究—外国語・外国文学編—』第52号「複合文化特集」、早稲田大学教育学部、2004、21-37頁。
- 11 柳田國男『明治大正史 世相編』ちくま学芸文庫、1993、67頁。以下の「」内の柳田の引用はすべて同書の「第二章 食物の個人自由」の「二 小鍋立と鍋料理」(63-68頁)からのものである。
- 12 寿司や天ぶらをはじめ多くの日本料理では、本当の下ごしらえは別にして、調理の現場が会食者に見えるよう食事の場がしつらえられていることが多い。これは、歴史的には、神前で鯛や鱸といった魚を箸と包丁だけできれいにさばいて盛り付ける「式包丁」という中世以来の料理儀式的伝統を受け継ぐものであると思われる。こうした目の前で「作って、食べる」食事に慣れている日本人には、鍋料理の調理と消費の同時進行にあまり違和感はない。
- これに対して、大きな肉を解体する西洋の料理では、調理場は血腥い死の空間として会食者からは截然と隔離されている。(すき焼き)を見て「料理を作る時間と料理を消費する時間とを一瞬のうちに結びつける」とバルトが感心したのも当然といえば当然だった。
- いわれてみれば、鍋料理はカウンターで食べる寿司や天ぶら以上に、調理と消費の時間差が縮まり、さらに場合によっては作る人と食べる人さえいとも融通無碍に交代してしまう。
- 13 オギュスタン・ベルク、篠田勝英訳『風土の日本』ちくま学芸文庫、1992(原著1986)。和辻哲郎の〈風土〉概念に触発され、それを批判的に検討することで練りあげられた〈通態性〉に関しては、とくに「通態性の概念」と題された節(同書181-191頁)参照。
- 14 熊倉功夫や原田信男といった日本の歴史学者の論放や、Jean-Louis FLANDRIN や Massimo MONTANARI といった西欧のアナール系のおもに飲食の歴史を専門とする学者の著作を読むと、日本でもフランスでも、料理において〈温かいもの〉が出されるのは、近代に近づいてからであることがわかる。フランスでは、ほぼ18世紀、日本では16世紀ぐらいからだと考えられる。これは〈温かいもの〉を〈美味しい〉という味覚自体が近代的なものではないかという仮説を立てさせるよう促しているところがあって、興味深い。
- 15 イーファー・トゥアン、阿部一訳『個人空間の誕生——食卓・家屋・劇場・世界』1993(原著1982)。原著の題名は *Segmented world and self: Group life and individual consciousness* で直訳すると「分節化された世界と自我——集団生活と個人の意識」である。
- 16 ガストン・バシユール、前田耕作訳『火の精神分析』せりか書房、1969(原著1937)。
- 17 現在この作品は、坪内祐三編集『明治の文学 第1巻 仮名垣魯文』(筑摩書房、2002)で適切な注がほどこされた形で簡単に読めるようになった。以下の引用もこの著作からのものである。
- 18 二編の最後をしめくる「覆古の方今話」のみ二人の人物の掛け合いになっている。これに関する考察は後段参照。
- 19 興津要『仮名垣魯文——文明開化の戯作者』有隣新書、1993、132頁。
- 20 同書、83頁。
- 21 同書、87頁。
- 22 坪内祐三編集『明治の文学 第1巻 仮名垣魯文』筑摩書房、2002、270頁。
- 23 前田愛「文明開化の食生活——江戸から東京へ」『國文学』昭和59年3月号、72頁。
- 24 同論文、同書73頁。
- 25 同論文、同書73頁。
- 26 原田信男『歴史のなかの米と肉 食物と天皇・差別』平凡社、1993。
- 27 柳田國男『明治大正史世相編』「肉食の新日本式」ちくま学芸文庫、96頁。

28 原田信男『江戸の食生活』岩波書店, 2003, 119-120頁。

29 同書, 48頁。

30 同書, 40頁。

喜田川守貞の『守貞謄稿』や、喜多村信節の『嬉遊笑覧』には獣肉食に関する記述がいくつかみられる。宇佐美英機が校訂して『近世風俗志』として岩波文庫(1996)から5分冊で出ている『守貞謄稿』の第1冊目「巻之五 生業上」には「山鯨」という項があって、そこには「今世、獣肉割烹の店、招牌の行燈等に必ず山鯨と記すこと、三都しかり。けだし獣肉、上古皆これを食す。その後△△御宇、猥りにこれを食すること禁じ、今世はまた専らこれを食す。大略天保以来ようやく昌なり」(214頁)とある。また「獣肉店」の項目には「追書。この招牌、山□あるひは山鯨と墨書し、丹をもって牡丹と紅葉を描き、また猪を牡丹、鹿を紅葉と異名する故なり。また嘉永前、家を売ること公にこれなし。嘉永以来、公に売り、この招牌たる行燈に墨書して曰く、琉球鍋。また獣肉としやも鶏と兼ね売る者あり」(221-222頁)とある。天保期(江戸末期)には都会で獣肉を料理して売る店が都会ではけっこう繁昌して、さらに嘉永期になると「豕」つまり豚を鍋にして食べさせる店もあったことがわかる。もともと、天皇支配が貫徹していなかった北と南、つまりいまの北海道と沖縄には、豊かな肉食文化があって、牛とともに日本の「本土」では食べられていなかった豚食文化があったことを、原田信男も『歴史のなかの米と肉 食物と天皇・差別』(平凡社, 1993)のなか(とくに「第六章 米を肉と国家領域」(213-251頁))で論じている。こうした北と南の領域を考慮すれば、日本の飲食文化を簡単に非肉食文化と規定することはできなくなる。

31 原田信男『江戸の食生活』岩波書店, 2003, 48頁。

32 坪内祐三編集『明治の文学 第1巻 仮名垣魯文』筑摩書房, 2002, 272頁。

33 同書270頁。

34 前田愛「文明開化の食生活——江戸から東京へ」『国文学』昭和59年3月号73-75頁。

35 長崎福三『肉食文化と魚食文化』農山漁村文化協会, 1994, 139頁。

飲食で贅沢をしたり禁を破ったりするのに、古今東西、人間はなにかの口実を必要とするもので、それは多くの場合、祝祭という特権の事件やだれもが納得する正当な理由であり、その背後には広い意味でのイデオロギー、つまりある一定の表象が作用している。江戸の菓食いと現在のダイエットブームが同じ「健康」をキーワードにしていることは興味深い。江戸期は食事の粗末さを禁忌を犯して牛肉を食うことで補い、現在は肉をはじめ豊かな食材の氾濫ゆえにむしろみずから禁忌を課し粗食を求めている。そこには、飲食の表象の内包する禁忌と侵犯の複雑な関係の一端が示されている。

36 原田信男『江戸の食生活』岩波書店, 2003, 40頁。

37 『福澤諭吉全集』第20巻, 岩波書店, 1963, 38-40頁。

38 福澤諭吉著, 富田正文校注『福翁自伝』, 慶応義塾, 1997, 123頁。

39 原田信男『江戸の食生活』岩波書店, 2003, 41頁。

40 坪内祐三編集『明治の文学 第1巻 仮名垣魯文』筑摩書房, 2002, 272頁。

41 これについては福沢の「肉食之説」の全文を資料として載せた、大塚滋「文明開化と西洋料理」(『講座 食の文化 第二巻 日本の食事文化』農山漁村文化協会, 1999, 205-219頁)を参照。

42 荻原乙彦の『東京開花繁盛記』, 服部撫末の『東京繁盛記』などの資料を引用しつつ、前田愛は当時の牛鍋は、肉のほかにネギやシラタキ、白菜や焼き豆腐を入れるいまのすき焼きとちがって、もっぱら肉だけを食べるものであったことを明らかにしている。それらの引用によると、『安愚楽鍋』ではおそらく醤油のタレで煮た肉をもっぱら「刻みネギとわさび醤油」につけて賞味しているが、そのほかにも味噌仕立てがあったり、葉味に山椒を使ったりと、いろいろな種類のものであったことがわかる(前田愛「文明開化の食生活——江戸から東京へ」『国文学』昭和59年3月号, 72頁)。おそらく「すき焼き」と称して、牛肉をほかの材料と煮込むようになったのは、大正時代になってからのことのようにだ(長崎福三『肉食文化と魚食文化』農山漁村文化協会, 1994, 144頁参照)。バルトが見て、おそらくは賞味したにちがいない〈すき焼き〉は、肉があってもそれに特化されていない、本来の牛鍋がさらに〈脱中心化〉された形態の牛鍋料理だったのである。

43 柳田國男『明治大正史 世相編』「肉食の新日本式」ちくま学芸文庫, 93頁。

44 『新聞雑誌』1873年5月。

45 坪内祐三編集『明治の文学 第1巻 仮名垣魯文』筑摩書房, 2002, 272頁。

46 前田愛「文明開化の食生活——江戸から東京へ」『国文学』昭和59年3月号, 74頁。

『法の精神』で知られるモンテスキュー(1689-1755)は、ボルドーの高等法院長を務めた法服貴族だが、多くのボルドー人同様、ぶどう栽培とそれから作られるワイン取引で財をなし、買官して貴族になった人物で、自分の

著作が売れることで、自分の名前が有名になり、みずから生産するワインが売れるようになって欲しいと日記に書きつけている。これも魯文と同じように、自分の著作を自分の売る商品の宣伝に利用した一例と考えられる。ただ、魯文の場合はあくまで売文が本業で、健康食品販売はいつかの副業だったが、モンテスキューにとっては、著作の執筆はそれによって生計を立てていたのではないという意味で副業にすぎず、私たちからみると法律家が本業のように思えるが、彼自身はワイン生産者が本業であると考えていたことが日記の記述からうかがえる。これも、彼とその家族がワインの生産と販売によって財産を築き、それを生活の糧としていた現実を考えれば納得がいく。いまでもモンテスキューが住んでいたラ・ブレード La Brède のシャトーの周囲には同シャトー所有のぶどう畑がひろがっており、かなり上質な白ワインとまずまずの品質の赤ワイン（ともにA.O.C. グラヴ）を生産している。

47 坪内祐三編集『明治の文学 第1巻 仮名垣魯文』筑摩書房、2002、293-296頁。

48 同書、307-311頁。

49 このような空間の偏重は、おそらく、ある土地なり景色なりに過重なまでの文学的な意味をになわせて作品で取りあげるといふ「歌枕」などに示される伝統によって培われてきたものであるだろう。この問題については、オギュスタン・ベルク、宮原信訳『空間の日本文化』（ちくま学芸文庫、1994、原著1982）を参照。

50 それぞれの作品の邦訳は以下の通り。『北ホテル』岩田豊雄訳、白水社、1938、『ミラノ通り』松崎芳隆訳、竹内書店、1971、『人生 使用法』酒詰治男訳、水声社、1992。こうした空間優位の設定が現代的な大都市の人間模様を描く手法としてすぐれていることは、視点のある大都会のホテルに固定し、そこで起こるさまざまな出来事を描いた石ノ森章太郎の漫画作品『ホテル』（講談社、1985）が大ヒットして、テレビドラマになったことにも現れている。

51 この短編「牛鍋」は、各種の『鷗外全集』や『文学全集』のたぐいに収録されているが、この作品が収められていて現在もっとも簡単に手に入るものは、ちくま文庫版の『鷗外全集 1』（1995）である。

52 森茉莉『父の帽子』（筑摩書店、1957）や森於菟『森鷗外』（養徳社、1946）など。

またそれらに依拠した論文、八角真「鷗外の一側面——食物の好みについて——」（『明治大学教養論集』1969年、通巻51号所収）、さらには文学者たちの食生活を描いた嵐山光三郎『文人悪食』（マガジンハウス、1997）の「森鷗外 饅頭茶漬」の章（20-31頁）を参照。

53 『三好行雄著作集 第二巻 森鷗外・夏目漱石』筑摩書房、1993、48頁。