



水 貝

岡 本 綺 堂

汎く夏の食ひもの云へば格別、それを食卓の上のみ限る場合には、その範圍がよほど狭くなるやうである。勿論、コールドビールやハマサラダでビールを一杯飲むのもいい。日本流の洗肉や水貝も悪くない。果物にパンぐらゐで、あつさりさ冷し紅茶を飲むのもいい。

その人の趣味や生活状態によつて、食物などは色々の相違のあるものであるから、勿論一概には云へないことであるが、舊東京に生長した私たちは矢張り昔風の食ひ物の方がなんだか夏らしく感じられる。さりわけて、夏の暑い時節にはその感が多いやうである。

今日の衛生論から云ふと餘り感心しないものであらうが、彼の冷奴なるものは夏の食ひ物の大關である。奴豆腐を冷たい水に浸して、ごんぶりに盛る。水のごつ振きでも入れれば猶さら贅澤である。別に一種の薬味として青紫蘇が若荷の子を細かに刻んだのを用意して置いて、鹽を澤山にかき込んで生醬油にそれを混ぜて、冷え切つた豆腐に附けて食ふ。所詮は湯豆腐を冷たくしたものに過ぎないが、冬の湯豆腐よりも夏の冷奴の方が感じがいい。湯豆腐から受取る鹽か味よりも、冷奴から受取る涼し味の方が遙かに多い。樋口一葉女史の「にぎり江」のうちにも、源七の家の夏のゆふ飯に、冷奴に紫蘇の香たたく盛り出すさいふ件が書いてあつて、その場の情景が浮き出してゐたやうに記憶してゐる。ある人は洒落れて「水貝」などと呼んでゐるが、もさより上等の食ひものではない。而もほんたうの水貝に比較すれば、その價が廉くて、夏向きで、いかにも民衆的であるところが此の「水貝」の生命で、いつの時代に誰がかんがへ出したのか知らないが、江戸以來何百年のあひだ、殆ど無數の民衆が夏の

日の汗を行水に洗ひ流した後、ゆふ飯の膳の上にならべられた冷奴の白い肌に一味の清涼を感じたであらうことを思ふ時、今日喇叭を吹いて来る豆腐賣の聲にも一種の懐しきを感じずにはゐられない。現にわたしたちもこの「水貝」で育てられて来たのである。但し近年は腸胃を弱くしてゐるので、冬の湯豆腐に箸を付けることはあつても、夏の「水貝」の方は残念ながら遠慮してゐる。冷奴の平民的なるに對して、貴族的なるは鯉のかげ焼である。前者の甚だ淡泊なるに對して、後者は甚だ濃厚なるものであるが、いつれも夏向きの食ひ物の兩大關である。むかしは鯉を食ふのさ駕籠に乗るのさを平民の贅澤と稱してゐたさいふ。今日流石にそれほどでもないが、鯉を食つたり自動車に乗つたりするのは、懐中の冷たいさきには矢張りむづかしい。國學者の齋藤彦麿翁はその著「神代餘波」のうちに、盛にかげ焼の美味を説いて「一天四海に比類あるべからず」と云ひ、「われ六七歳のころより好みくひて、八十歳までも無病なるはこの靈藥の効驗にして、草根木皮のおよぶ所にあらず」とも云つてゐる。今日でも彦麿翁の流れを汲んで、長生きの靈藥として鯉をくふ人があるらしい。それはどの靈藥かごは知らないが、「一天四海に比類あるべからず」だけは私も同感である。而もそれは昔のことで、江戸前やうやくに亡び絶えて、旅うなぎや養魚場生れの鯉公が到るころに縮くる當世と相成つては、「比類あるべからず」も餘ほど割引きをしなければならぬことになつた。

次は瓜である。夏の野菜は澤山あるが、そのうちでも代表的なのは瓜と枝豆であらう。青々した枝豆の鹽ゆでも悪くない。而も見るから夏らしい感じをあたへるものは、胡瓜と白瓜である。胡瓜は漬物のほかに、胡瓜揉みさいふ夏向きの旨い調理法がむかしから工夫されてゐて、彼の冷奴と共に夏季の食膳の上には缺くべからざる民衆的の食ひ物になつてゐる。白瓜は漬物のほかに使ひ道はないやうであるが、それだけでも十分にその役目を果たしてゐるではないか。そのほかに茄子や生姜のたぐひがある。さしても、夏の漬物は矢はり瓜である。茄子の濃むらさき、生姜の薄くねる、皆それ／＼に美しい色彩に富んでゐるが、青く白く、見るから清々しいのは瓜の色におよぶものはない。味はすこしく茄子に劣るが、その淡い味が如何にも夏のものである。百人一首の一人中納言朝忠卿は干瓜を山のごまくに積んで、水漬けの飯をした／＼かに食つて人をおどろかしたと云ふが、その干瓜さいふのは彼のかみなり干のたぐひかも知れない。瓜を割いて炎天に干すのを雷干さいふ。食つては左のみ旨いものでもないが、一種の俳味のあるもので、誰が云ひ出したのか、雷干さいふは面白い名をつけたものだと思ふ。