

まえがき

思い出の味というものは、誰の心にも残っているだろう。

わたしにもそれがある。そして、その味のうちのいくつかは、わたしにとって恩人と言つても良いなつかしい人と結びついている。

わたしの親は、わたしが生まれた頃からずっとフランスに暮らし、わたしは東京の祖母に育てられた。といつても、家事一切はねえやさんたちがしてくれて、とくにわたしの係として赤ん坊の時から面倒を見てくれたのが、花ちゃんというねえやさんだった。

花ちゃんのした仕事をする人は、今なら家政婦とかメイドとか呼ばれるだろう。

日本には、この職業の女性たちを主人公にした有名な小説がある。谷崎潤一郎の『台所太平記』だ。

その冒頭に、作者はこう記している――

近頃は世の中がむずかしくなつて参りまして、家庭の使用人を呼びますにも、「女中」などと呼びつけにはいたしません。昔は「お花」「お玉」と云う風に呼んだものですが、今では「お花さん」「お玉さん」と、「さん」づけになりました。（中略）で

すからこの話の中に出て参ります女中たちも、「さん」をつけて呼ばなければ現代の女中さん方に叱られるかも知れませんが、しかしこの話は戦争以前、昭和十一年頃から始まる物語なので、やはり「女中」と云う称呼を用いませぬことには、どうにも情が移りません。従つてこの物語ではすべて呼びつけになっておりますが、その点は前以て御諒承を願つておきます*。

『台所太平記』は昭和三十七年から翌年にかけて、「サンデー毎日」に連載された。三十八年には豊田四郎監督により映画化され、その後、舞台化・ドラマ化もされている。

昭和三十七年といえば、わたしは四歳。まさに花ちゃんに手を引かれていた頃だ。

時代は高度経済成長期の真つ盛りだった。人手不足・求人難が話題に上り、中卒の若者が地方から都会へ集団就職に出て、「金の卵」と呼ばれたのもこの頃だった。

こうした社会の変化につれて、かつて女中と呼ばれた人の呼称も変わつていった。呼び名だけでなく、待遇もこの頃にガラリと変わった。そして、これは一概には言えないけれど、雇い主との関係にも変化が生じたように思われる。

新しい時代にはまったく知らない人間同士が雇い、雇われることが主流になったが、それ以前は、何かしらの縁でつながっている場合が少なくなかった。中学を出た娘さんが都会へ来て、知人や知人の親戚の家で働き、行儀見習いなども多少はし、最後はお嫁入りして去って行くという形である。

思うに、花ちゃんはこうした移り変わりが起こる以前の「ねえやさん」の一人だった。その花ちゃんのこと、わたしの家族のこと、あの時代の雰囲気などを、食べ物の記憶を糸口にして書き綴ったのが本書である。

* 谷崎潤一郎『台所太平記』中公文庫 一九七四年 五頁。わたしも『台所太平記』の著者と同一理由で、「ねえやさん」という言葉を使わせていただく。

花ちゃんのサラダ

館山市内から小一時間バスに乗って、わたしたちは街道の停留所に降りた。

昭和四十年代初めの夏の盛りだった。

わたしは小学生の子供で、二つ年下の従妹が一緒だった。久しぶりに里帰りする花ちゃんについて行ったのである。

花ちゃんはバスを降りると、長い坂道を登って行く。

道の片側にどぶが流れている。

魚や水中の生き物が好きなわたしは、すぐさまそこへ近寄る。

どぶと言っては申しわけなくらい透きとおった水がサラサラと流れている。底には黄色がかかった薄茶色の細かい砂利が積もっている。

何か生き物がいそうな気がして、わたしはしゃがみ込んだ。

「早く行きましょう」

と花ちゃんが言う。

わたしは綺麗な砂利を手で掬った。

貝が出て来た。

蛭しじみだ。だが、わたしの知っていた、貝屋で売る黒い蛭とはちがった。殻が黄色いのだ。いや、黄色と飴色あめいろの中間くらいだろうか。何て綺麗なのだろう。

「さあ、行きましょう」

と花ちゃんは急せかす。

あとでまた来るからと言われ、立ち上がって道をまたトボトボ登る。

随分歩いてから右手へ曲がると、山間やまあいの窪地くぼちのようなどころに出た。そこに花ちゃんの家があった。古い田舎家で、母屋おもやと離れが鉤かぎの手に並んでいる。母屋の真ん前に大きな池がある。

家には花ちゃんのお母さんがいらした。

いかにも農家のおかみさんという感じで、満面の笑みを浮かべてわたしと従妹を迎えてくれた。

お母さんは大きな西瓜すいかを井戸に持って行って、水に浸ひけた。その西瓜が冷えるまで、わたしたちは花ちゃんと家のまわりを散歩した。

東京の町中に生まれ育ったわたしが、子供の頃、田舎へ行った思い出も多少はある。

親戚がいる千葉の館山や四街道よつかいどう、それに祖父が静養した伊豆の温泉。そういった場所の中で一番草深いところに感じられたのは、あの花ちゃんの家のあたりだった。

わたしたちは例のどぶが流れているところへ行つて、砂利を掬った。蜆のほかにカワニナを見つけた。

それから道の向こうへ渡つて林の中へ入ると、小川があった。

そこも綺麗な流れで、水は浅く、くるぶし 踝ほどしかなかったが、大きな黒いカラスガイがいた。

そのあとどういう風に道をたどったか憶おぼえていないが、次に心に浮かぶ景色は山の斜面の玉蜀黍畑とうもろこしで、わたしはそこで恐ろしいものを見たのである。

畑の隅に小さな仕切りがあった。

近くに寄ると、ツンとする異臭が鼻を突く。仕切りの中には、黒々とした地獄の泥のようなものが入っていて、うじむし 蛆虫がウヨウヨ蠢うごめいている。

こえだ 肥溜めだ。

花ちゃんは以前、肥溜めに落ちた野良猫を拾って飼ったと話していた。もしかすると、

それはこの肥溜めなのだろうか――

カンカン照りの暑い日だった。

花ちゃんの家へ戻ると、わたしと従妹は家の前の池に入って遊んだ。深さはわたしの胸くらいだった。水は濁っていて、ヒキガエルの黒いオタマジャクシが群れになっていた。アメンボウも、ミズスマシも、タイコウチもいた。

そのあと、冷えた西瓜や玉蜀黍や薩摩芋を御馳走になり、離れの二階で昼寝をしたが、暑くてよく眠れなかった。

わたしは畳に寝転がって、土壁つちかべに足の裏をくつつけると気持ちが良いことを発見した。

ひやひやと壁をふまへて晝寐ひるね哉

大人になって芭蕉ばしやうのこの句を読んだ時、真っ先に思い出したのは、あの花ちゃんの家
の二階である。

なつかしいお手伝いの花ちゃんは、房州のこんな片田舎から東京へ出て来たのだった。戦前から戦後のある時期まで、千葉県が東京のねえやさんの一大供給地だったことは、昔の小説などを読んでもわかる。

たとえば、泉鏡花の「幻の絵馬」という小説に、陸軍中尉の家の女たちが銭湯へ行く様子を描いた、こんな一節がある。

……ここに一人、陸軍中尉の令夫人、洋杖を^つ支いて先陣を^{せんちん}承^{うけたまは}り、令嬢、御新造さん。
 百年堂の婆さんが同じく洋杖の殿で、上總と房州のお三どのが兩翼に備を立て、長
 蛇、鶴翼、車^{くるま}がかり*。

花ちゃんはここに言う「房州のお三どの」にあたる。ただ、わが家で房州の人を使って

いたのは、この地方のねえやさんが東京に多かったからだけではなく、特別な事情があった。

わたしの祖母・南條ふきは旧姓を辰野といい、館山の出身だった。祖母の父親・辰野安五郎についてはまたお話しするかもしれないが、県会議員も務めた地元の有名人だったから、親類のほかに仕事の関係者など、縁故のある人が大勢いた。うちへ来たねえやさんたちは、みんな多少とも由縁ゆかりのある家の娘さんたちだったのである。

わたしが生まれた頃、家は日本橋で文具商を営んでいた。

表通りに店があり、その裏手に住居すまいがあった。店には大勢の店員が寝泊まりし、その食事もわが家ですくった。

だから、ねえやさんをいつも数人使っていたのだが、彼女たちは中学を卒業するとすぐわたしの家に来て働き、たいがい二十歳はたちかそこいらでお嫁に行った。「十五で、姐ねえやは嫁にゆき」という歌の文句とは少し年齢が違うが、その意味するところは同じである。

花ちゃんが結婚したのは二十代半ばを過ぎてからだだった。おさんどんのやり手がないため祖母が引き留めたのだろうが、わたしがなついていたことも、うちに長くいてくれた理

由の一つだったかもしれない。



花ちゃんの本名は、姓は忘れてしまったが、名は美智子みちこさんといった。

花ちゃんと仮の名で呼んでいたのは、当時広く行われた習慣にわが家も従ったのだ。

昔は今とちがって、ねえやさんの名前は「キヨ」とか「スミ」とか呼び捨てにするのが普通だった。横柄なようだが、当時はそうだったのだから仕方がない。

一方で、昔の人には、御両親がつけた名前を呼び捨てにしては勿体もったいないという考えもあり、それを避けるために職場で仮の名をつけたのである。このことは『台所太平記』の舞台・千倉家ちくらでもやっている。

「花ちゃん」は、また美智子さんの子供の頃のあだ名でもあった。

本人の話によると、小学校の同じ組にもう一人美智子という女の子がいて、まぎらわしいため、「花ちゃん」というあだ名で呼ばれたのだという。

しかし、なぜ彼女の方があだ名で呼ばれなければならなかったのだろうか？ 自分で考えた名前だろうか？ それとも、ほかの子がつけたのだろうか？ 「太郎と花子」式の安易な命名ではなく、花のように可愛らしいから花ちゃんにしたのだとすれば、結構なことだ。花ちゃんは決して美人ではなかったが、愛嬌のある顔立ちだった。

丸ぼちやの、少し下ぶくれで、鼻は低く、眉は太く、目はパツチリしていた。背は中背、身体つきは肥っているわけではないが、丸っこくて、足は見事なる大根足だった。

先に言った日本橋の家で朋輩とともに働いていた花ちゃんは、わが家が商売をやめて浅草へ引越して来ると、たった一人で家事を引き受けた上に、わたしの面倒を見た。

前にも言った通り、わたしの親はフランスに暮らしていて、花ちゃんは祖母と二人で母親の代わりをしてくれたと言っても良い。その人がまことに立派な娘さんだったことは、つくづく幸運だったと思う。

浅草に引越した時、わたしは小学校に上がったばかりで、花ちゃんは二十歳になるかならないかだったろう。

花ちゃんは気性がしつかりしていて、頭の回転が速く、曲がったことが大嫌いだった。

小学校で級長をしていたそうだが、さもありません。言葉遣いも折目正しく、綺麗な標準語で、房州弁でしゃべるのを聞いた記憶はいっぺんもない。

ねえやさんとして有能だったことは、今考えると驚くほどで、戦後日本の発展はああいう人材に支えられていたのかと思いたくなる。



わたしの一日は、この花ちゃんに蒲団ふとんを引ひつ剥はがされるところから始まった。

わたしは今でもそうだが寝起きが悪く、放っておけばいつまでも蒲団にもぐっている。寒い冬の日などはなおさらだ。

花ちゃんはそのわたしに、

「竹則たけのりさん、朝ですよ」

とまず声をかける。

しかし、それで起きるようなタマではないから、次には掛け蒲団はを剥はぎとり、枕をスポ

ンと抜き、敷き蒲団もアツという間にたたんでしまう。そうしてサツサと掃き掃除が始まるのを、わたしはなさけない顔でながめている。

寢床という安住の地を奪われてしまったからには、仕方がない。わたしはスゴスゴと洗面所へ行って顔を洗い、茶の間で朝御飯を食べる。

大きな丸い卓袱台ちやふだいのまわりには、祖父母と曾祖母すおが坐っている。これがわたしの家族だった。時には療養先から帰って来た真理子叔母さんがそこに加わった。

わたしは朝、食が進まなかった。たいていお茶漬ちやくけ一膳で済まして、ランドセルを背負しよって出かける。日本橋の常盤とぎわ小学校に越境通学していたから、国際通りの「鮎金あなきん」という佃煮屋つくだにやの前でバスに乗るのだ。

初めのうちは花ちゃんが停留所まで送ってくれた。

昔のバスは年中遅れた。「鮎金」の店先には当時大きな金魚鉢すいれんが置いてあり、睡蓮すいれんの葉にトノサマガエルやダルマガエルがのっているのを、退屈しのぎに見ていたものだ。

花ちゃんの一日は、朝から晩まで忙しい。

曾祖母も祖母も家事をほとんどしなかったから、掃除洗濯も大変だったろうが、その上、毎日おいしい御飯を用意してくれたのだ。花ちゃんの料理がおいしかったことをあの頃は気づかなかったが、のちに彼女がいなくなってから、わたしは身にしみて知った。

わが家の食事は、昔のことだし老人が多かったから、煮魚焼魚が中心で、日によってわたしの分だけちがうおかずをつくってくれた。それは、あの頃の主婦が普通につくった子供向けのおかずだったと思うが、中には忘れがたい特別なものもある。

その一つはサラダである。

テレビの「キューピー3分クッキング」という長寿番組は、みなさん御存知だろう。

花ちゃんはあの番組の熱心な視聴者で、いつもお勝手のテレビで見っていた。彼女の特製サラダはこの番組から受けた影響の産物だったのではないかと、わたしはひそかに疑って

いる。

というのは、マヨネーズをしこたま消費するものだったからだ。

エプロンをかけた花ちゃんがあのサラダをつくる姿が、今でも目に浮かんでくる。

その手順は、大体こんな具合だった。

新鮮なキャベツを芯の部分を除いて、大まかに切り、真っ白い大きなサラダボウルに入れる。それから人參にんじんの千切りをほんの少しと、薄く輪切りにして塩揉みしおもした胡瓜きゅうり、刻んだ玉葱たまねぎ、大ぶりに切ったトマト、茹ゆでた花野菜（カリフラワーをあ頃はそう呼んだ）、時には罐詰かんづめのアスパラを加える。

そこに茹で卵とハムを入れるが、卵は固茹でしたものを輪切りにする。ハムは市販の薄切りのものをさらに細かく切るが、いつもどっさり入れた。

さて、それから味つけに使ったのがマヨネーズで、毎回一本くらい使ってしまう。そこに酢と塩・胡椒こししょう、隠し味の醤油しょうゆを加えて丁寧かに掻き混ぜれば、でき上がりだ。言うなれば、これは野菜とハムのマヨネーズ和あえであった。

このサラダは添え物でなく、その晩の主菜だった。

ガラスの大鉢に移されて、お膳の真ん中にデンと置かれる。わたしはそれをおかずにして、^{あつあつ}熱々の御飯を食べるのが好きだった。

してみると、わたしはまったくキューピーマヨネーズに飼い慣らされて育ったのだ。それがどうひねくれたのか、今ではめったにマヨネーズを使わず、中華料理に「エビマヨ」が出て来ると顔を^{しか}顰めるようになったのだから、人間変われば変わるものだ。



花ちゃんはわたしのためによく洋食をつくってくれたが、そんな時、参考にしていたものが、「3分クッキング」のほかにもう一つあった。

あれはたぶん、婦人雑誌の付録だったのだろう。

青インキで印刷した薄い絵入りの小冊子で、一ページに一つくらい料理の製法が載っていた。花ちゃんはこれを座右の書として、そこに出て来る料理を実際につくっていった。まずハンバーグづくり成功する。

次はコロッケだったろうか。

そんな風の一つ一つ課題を克服して、最後に、その冊子の中でもっともページを費やしている高級料理——いわば究極の一品が残った。

その料理の名前は忘れてしまった。長い片仮名の名前だったと思う。仮に「ビフテック・ア・ラ・ハナチャン」としておこう。

これはつくるのに手間がかかるだけでなく、重大な問題があった。

牛肉を使うからだ。



ここに一つ、説明を要する事情がある。

御存知の通り、日本人は明治の文明開化の折に牛肉を食べはじめた。牛鍋屋というものがあちこちに現われ、血気盛んな若者などに滋養を供給したのであるが、そのような風潮おそけに怖気をふるって、背を向けた人々もいた。

わが家の先祖もそのクチだったらしい。

外で食べて来る分にはかまわないが、家の中では絶対に牛肉を調理しないという厳しいしきたりが、南條家にはあったのである。豚肉も、わたしはべつだが、老人たちはあまり食べなかった。

だから、わが家で「すき焼き」というと、鳥すきだった。わたしは物心ついて以来、すき焼きとはそういうものだと思っていた。

この鳥すきは曾祖母をはじめみんなの好物で、お客のある時にも、よくやった。浅草の家の近くに「竹松」という鶏肉屋があり、良い肉を売っていたからかもしれない。

この店は今も健在で、店構えもあまり変わらない。

向かって左のガラスケースに、笹身ささみや、モツや、手羽先や、あれは何と言うのか知らないが、卵の黄身のようなものがついた臓物など、鶏肉の各部位が並んでいる。右の方にはローストチキンの機械があつて、金串に刺した鶏が電熱あぶで炙られ、脂をしたたらせながら、グルグルまわっている。

この丸焼きもおいしいので、よく買った。

わたしは銀紙にくるんである足の皮まで、意地汚く齧かじった。今でも中華料理の「鳳爪フオンジュア」(鶏の足の煮込み)が好きなのは、そのせいかもしれない。丸焼きを買うついでくる、たまり醤油のように濃厚で、やや甘口のタレも忘れられない。

わが家のすき焼きは、「竹松」で買った笹身とモツを使い、つくり方は牛のすき焼きと同じだった。

電熱式の鉄鍋にまず鶏の脂身を入れ、鍋をさするようにして一面に脂を引く。それから醤油を加え、白砂糖をどっと思いきり良く入れる。それから豆腐と白滝、鶏肉と葱——葱は青い部分もたくさん入れた。

春菊は使わなかった。お麩ふとか焼豆腐も使ったことがない。近頃のようにキノコ類などは出まわっていないから、右に述べたような単純な鍋で、わたしは今も鍋物にゴテゴテいろいろな具を入れるのを好まない。

晩に食べた「すき焼き」の余りは、翌日の朝御飯に出て来た。

笹身はもう縮ちぢこまり、ボンボンしているが、モツは前の晩よりもかえって美味い。砂肝もレバも味が滲しみている。わたしは汁が滲しみてクツタリした葱の青い部分が好きだった

——あの独特の香りが。それに、この二日目の鍋にだけ落として煮る卵のおいしさ！



鶏鍋の話がつい長くなったが、とにかく、わが家はそういうしきたりの家だった。後年、花ちゃんとはちがう人がお手伝いに来て、牛肉の塩胡椒炒めいたをこしらえた時、祖母は憤然として、言ったものだ。

「牛肉はダメ！ わたしが死んだら、いくらでもおつくりなさい！」

その禁断の牛肉料理に花ちゃんは挑んだのである。

今考えると、「ビフテック・ア・ラ・ハナチャン」はビフテキよりもローストビーフに近いものだったろう。「ロスビフ・ア・ラ・ハナチャン」と言い直すべきかもしれない。

わたしの記憶では、花ちゃんはアルミの弁当箱に厚い上等の牛肉を敷いて、その上にマッシュ・ポテトを重ねた。マッシュ・ポテトは特別製で、馬鈴薯じゃがいもとグリーンピースをミキサーで混ぜるのだ。そうして薄緑色になったものを、「絞り袋」というのだろうか、ケー

キの台にクリームをのせる、あの紙か布の漏斗ろうとのようなもので、肉の上に美しく塗り重ねた。

それを蒸し焼きにしたのだが、当時電子レンジなどというものはなかったし、わが家にはオーブンというハイカラなものもなかった。どうやって焼いたのか思い出せない。

よく憶えているのは、

「今度あれをつくるわね」

という花ちゃんの決意に満ちた言葉。そしてわたしも台所で小冊子を一緒に見ながら、期待に胸をふくらませたことである。

けれども、その「今度」は中々来なかった。

技術的な問題もあったろうが、肉がすぐには買えなかったのだらうと思う。

牛肉料理はもちろん、わたしだけのためにこしらえてくれたのだが、サーロインかヒレか知らない、なにしろ当時はたいそう高価だった牛肉の出費を祖母に申告したとは思えない。花ちゃんのお小遣いで買ったのでないとすれば、お勝手の経費を上手うまくりくりして浮かせたのだ。

待ちに待った末に、とうとうその日が来た。

わたしはそれを茶の間でなく台所で賞味した。

「ロスビフ・ア・ラ・ハナチャン」には銀紙がかかっていた。それをはがすと、ふわっと湯気が立って、あまり嗅いだことのない牛肉の匂いがした。ナイフを入れると、血が滲んだ。薄緑色をした特製のマツシユ・ポテトは、見た目はなんだか練切菓子ねりきりのようだった。

半世紀以上前のことだ。味を憶えているとは言わない。

だが、あの時の幸せだけは憶えている。

* 『鏡花全集』岩波書店（第二版） 卷十七 一九七五年 三二五頁。