

# 夏目漱石 作品の中の食卓 — 食べることと書くことと —

中井 康行・岡本 貴司

## はじめに

平成25年8月25日（日）学校説明会、いわゆるオープンキャンパスが実施された。その折に、本学現代生活学科食実習棟1階レストランの場を借りて、「食と文学 — 夏目漱石 ロンドンの食卓 —」と題し、映像を交えつつ、ロンドン留学時の漱石に触れて、短い話をする機会を得た。見学者向けに開催されたこのイベントの最後には、岡本貴司講師によって、漱石留学当時の日記に見える下宿のメニューから、プディング（パンプディング）が振る舞われた。現代の調理器具と食材、レシピによって作られたプディングは、必ずしも漱石留学時のそれを再現するものではないが、見学者と共に興味深い体験をすることが出来た。本稿はその折の体験に端を発し、中井、岡本によって分担執筆されたものである。

以下、第1章から第4章までを中井が、第5章を岡本が執筆し、論文全体にわたる語彙や文体等の調整を中井が図ることにした。

## 1

漱石の胃病はよく知られるところであるが、『吾輩は猫である』から『明暗』に至る作品には、自身の胃病に逆らうようにして、度々食物の話や食事の場面が現れる。これは、漱石が創作上素材の多くを日常生活から得ていたことと符合する。ただ、宿病となった胃病を抱え執筆活動を続けた作家をして、なお作中に繰り返し食物の話や食事の場面を取り込ませたことには、格別の意味も含まれていると推測される。自身の胃病に抗うような行為というと、『行人』で三沢が呷る酒の話を想起させられるが、作家もまた、書くことにおいて、厄介な何事かを呑み込もうとした。その結果として、創作行為には捕捉しがたい屈折が生じ、作品世界には測りがたい深度が生まれる。日常の情景に探り当てられた非日常的光景などという主題論的問題意識から窺える事柄とは別に、漱石の抱え込んでいた問題の一端が、食に纏わる記述のうちには垣間見られるのである。これを踏まえて、以下に、漱石の主要作品から食物の話や食事の記述を取り上げ、問題の拡がりを検討してみたい。

漱石の主要作品を概観してみると、食に関わる記述は、およそ次のように分類できる。創作時期によって、これら三つの内のどれかへと偏りが見られるが、それぞれの作品に認められる特徴も、この一事において浮かび上がってくる。

- 1) 記述上の主題となって、説話的な展開を主導する場合
- 2) 記述上の背景となって、演劇的な場の形成に関与する場合
- 3) 各場面の経過に区切りを入れるか、話の上での小道具に利用される場合

この内で、説話的に話の展開を主導する1の場合が際立つのは、『吾輩は猫である』である。食べることが話題となるか、その対象に言及している箇所を拾い出してみると、以下の通りである(括弧内は各章を表す)。

- 書生が猫を煮て食うという話(1) 主人が大飯を食った後タカチヤスターゼを飲む話(1)  
寒月が椎茸で前歯を欠いた話とその前歯で蒲鉾を食いきろうとする話(2) 麵麩につける砂糖を小供が食べようとする話(2) 苦沙弥が雑煮と餅を食うこと、及びタカチヤスターゼの話(2)  
猫が餅を食う場面(2) 猫の黒の足元に転がる鮭の骨(2) 牛肉一斤を注文する声と猫の黒がそれを嘲る話(2) 迷亭と食をめぐる話題及びトチメンボーを注文した話(2) 東風がカステラを頬張るところを見て雑煮事件を思い出す話(2) 迷亭の年賀状を読んで空也餅を頬張る苦沙弥(2)  
苦沙弥がジヤムをやたらに舐める話(3、4、5) 苦沙弥が大根卸を嘗めた上に赤ん坊にも嘗めさせようとした話(3) 鈴木藤十郎の前にして迷亭が羊かんを頬張る場面(4)  
半ぺんの煮汁で鮑貝を食べ尽くす苦沙弥(5) 泥棒が山の芋を盗む話(5) 苦沙弥がジヤムを舐める話(5) 多々良三平が猫を食った話(5)  
迷亭が屋根の上で玉子をフライにした話(6) 迷亭が苦沙弥家で蕎麦を食う話(6) 迷亭が披露する蛇飯の話(6) 老梅が宿で水瓜を食った時の話(6)  
銭湯帰りの苦沙弥の晩餐(7)  
猫が夢の中で虎になり迷亭に雁鍋で誂えを命じる話(8)  
老梅の空飛ぶカツレットと泳ぐ蒲鉾の話ほか(9)  
苦沙弥家の子供たちの朝食風景(10)  
鰹節、握り飯、干し柿、金平糖への言及(11) フィンガーボールの水の逸話(11)  
三平の持ち込んだ麦酒を飲む場面(11)

単に食物が小道具的に扱われている3の場合も見受けられるが(第11章)、ほかの多くでは、食物なり食事なりが主題となって話が肥大化する。それと共に、その記述は登場人物達の特徴を浮き彫りにもする。そうした点では、換喩的な機能を果たす小道具に利用されようとしたとも言えるが、食に関わる記述は小道具の域を踏み外して拡大し、笑いを誘うに至る。第2章に食物を主題とした話が集中する点は注目されるが、一話完結のところが好評につき以後「ホトトギス」連載となった作品の成立事情を勘案すれば、猫による語りを組み立てやすくする要素として、漱石の脳裏にまずは食物や食事の話が思い浮かんだと推測される。小児の夢の話と通底する一面を想起させずにおかないところもあるが<sup>1)</sup>、タカチヤスターゼの話とともに自虐へ傾く一方で、食物や食事の話が作中

に取り込まれつつ、それぞれの話が肥大化して行く様は、この作品の複雑な深層を物語るだろう<sup>2)</sup>。

既に創作初期から、日常生活は何事かを潜ませる領域として、作家の眼前には広がっていた。仮にそのように言えたとしても、同時にそうした現実そのものが、書くことにおいて作家の血肉と化して一個の記述を成立させる。そこには、日常対非日常というような図式では覆い得ない問題の拡がりを予感させる。何事かが創作の源泉になるとは、素材との抜き差しならない関係を抱え込むことではないか。食べるという行為が書くという行為に関わって、素材もまた作家の生きる現実であることを明かす。あたかも自らの血肉となる食材でもあるかのように。「食べる」と「書く」との間には、単に隠喩的とばかり言っていられない結びつきが、覗き見られるのである。

「書く」という行為がその内部に何事か取り込むことでもあったとすれば、『吾輩は猫である』と同時期一気に書きあげられた『坊っちゃん』冒頭の一節「親譲りの無鉄砲」とは、既に己の肉となった現実、しかも己に逆らう血となって流れる現実を、アイロニカルに書き記して話を始めようとしたものと言える。そうした主人公を介して、何が書かれることになるのか。『坊っちゃん』における食物への言及は、作の長さからすると量的には減少するものの、充分注目される場所である。食物に関連した記述を、以下に挙げる。

命より大事とされる一本の栗の木をめぐる話（1）清が金鰐や紅梅焼を買ってくれたり蕎麦湯を作ってくれた話（1）

清が笹飴を食う夢を見た話（2）山嵐が奢った氷水を起点とした話（2、6、9）

天麩羅蕎麦や団子を食ったことを発端とした話（3）

萩野の晩めしに出る薩摩芋の煮つけのこと（7）

庭にある一本の旨い蜜柑の木の話（10）山嵐と土産の牛肉を食いながらの相談（10）

玉子を赤シャツたちにおつける話（11）

ここでも、栗、天麩羅蕎麦、団子など食物を起点として、〈おれ＝語り手〉による話が繰り広げられる。その限りでは、『吾輩は猫である』同様食に関わって記述は説話的な展開を示すように見える。しかし、『猫』同様冒頭で存在条件（「親譲りの無鉄砲」）を規定された〈おれ＝主人公〉の反応／行動によって、後に語られるはずの話の中身は、既に説話的領域から逸脱したものになって行く。「捨って食うことにしている栗の木をめぐる話」にしても、「天麩羅蕎麦と団子を食ったことを発端とした話」にしても、「栗」「天麩羅蕎麦」「団子」などは、〈おれ＝主人公〉に仮初めの動機を与えて、その反応／行動に換喩的なつながりをつけ、次から次へと話を展開させる役割を負う。『猫』で言えば、語り手であったはずの猫が餅を食って踊る場面（2）などに、それは認められたが、『坊っちゃん』はこれをさらに推し進める。「氷水」への反復的な言及などは、単純な小道具としてでなく、二人の登場人物間の関係を動かすための回帰点として利用されている。これらには、不完全ながらも2の演劇的な場の形成への関与が指摘できると言えよう。それは、牛肉を食いながら二人の間で

なされる「誅戮」の相談場面などよりも、作品全体に劇的な要素を呼び込んでいる。『坊っちゃん』とは、いわば『吾輩は猫である』の幹の途中に開花した異種目の接ぎ木であったのだ。

『吾輩は猫である』完結に引き続いて発表された『草枕』になると、茶菓子などへの僅かな言及（2、4、13）以外、宿で出された遅い朝食（4）が、話題となる程度で、食に関わる記述は大幅に縮小する。それは作品の舞台が日常を離脱したところに設定されたこととも符合する。出された膳を起点にした第4章での記述にしても、この作品に相応しく、食べる行為から遊離して、食物の色合いをめぐる話／議論に移行してしまう。食物は画工の眼前に提喩的な側面を浮かび上がらせることによって、「食べる」という行為から切り離されて一個の対象／物として存在し始める。「食べる」が「書く（描く）」にすり替えられたと見るべきだろう。夢における素材の扱い方にどこか似通うところもあるが、この作品に漠然と底流する願望充足の傾向が読み取れもする<sup>3)</sup>。『草枕』の傍らに『吾輩は猫である』を置くとき、それが透けて見えてくる。

もとより、『草枕』と『吾輩は猫である』とでは、語りの仕掛けが異なっている。『猫』では、登場人物達に映し出される白日夢的一面を、一匹の猫がじっと見詰めて、賢しらに語ろうとした。体裁としてはそうなる。しかも、「名前はまだ無い」という一句に願望を潜ませて猫が語る特異な作品の枠組は、一筋縄では捕捉しがたい領域を含み込ませている。これに比べると、一見『草枕』には複雑な仕掛けは施されていない。体裁としては、直接的に読者に語り掛ける。そこは『坊っちゃん』と共通する。ただし、画工は主人公になり得ず、目撃者で終わる。その点では『吾輩は猫である』と通じ合うところがある。

それにしても、彼等はどこから語っていたのだろうか。幾分、偶然を呑み込んで書き始められたと言えなくもない『吾輩は猫である』は、その偶然を矛盾として抱え込み、最後にははき出すことになる。死んでしまった猫はどこから語っているのだろうか。それともすべては猫の独り言であったとすべきなのか。『坊っちゃん』の語り口調は、語りを強く意識しながらも、やはり独り言めいており、かつての坊っちゃんとは齟齬をきたしている<sup>4)</sup>。これに対して、『草枕』は俗を離れた世界を志向する画工を登場させながら、俗の方へと引き戻され、「現実世界」を媒介にして画の成就する瞬間を目撃することになる。朝食の膳を前にした時と同様の対象に対する距離の取り方の内に、画工は「憐れ」を目の当たりにするのだ。画工には眼前の出来事に対する人間的共感はない。画工にとって願望が充足された瞬間とも言えるが、「それだ！それだ！それが出れば画になりますよ」という俗悪な台詞を投げ掛ける画工は、冒頭の語り手からは脱落してしまっている。『草枕』の画工もまた語り手としての死を迎える。この屈折、この捩れ、それは初期作品の「余裕派」的外見<sup>5)</sup>とは裏腹に、外部から夢が破られつつあったことを写し出していると見るべきだろう。

こうして、食べるという行為が、書く／語るという行為の内に、何事か意に反するものを炙り出した上で、素知らぬ顔で日常の場の側に自らを回収してしまう。話の大筋に何も関わってなどいなかったかのように。初期作品における創作の道筋は、一先ずそう要約できるだろう。『彼岸過迄』以降「〇〇の話」や「〇〇の手紙」というような説話的な形式を取りつつ、人間存在の暗部へと記述を深化

させる作品の探求的なスタイルは、『吾輩は猫である』『坊っちゃん』『草枕』などの初期作品に見出された食をめぐる記述の在り方を、古層のようにその内部に封じ込めていたと言えるだろう。

## 2

『吾輩は猫である』が事物や出来事について際立って説話的な扱いを示して話を肥大化させる中、同時期（『坊っちゃん』）もしくは引き続いて（『草枕』）執筆された作品は、そうした傾向を共有しつつも、説話的な領域からはみ出して、小説として別種の可能性を切り開いていた。食をめぐる記述に係留することで、初期作品群の展開からは、そうした動きが読み取れる。『吾輩は猫である』がポリフォニックな作品かどうかについては、議論の余地が残されるだろうが、これと対比するとモノフォニックに見える『坊っちゃん』と『草枕』については、『坊っちゃん』の語り手が話の核心部へ主人公として関与することによって、『草枕』では語り手が話の中へ別の主人公を呼び込もうとすることによって、それぞれ新たな領域へ踏み込もうとしていたと言える。やがて両者の流れが合流するところ、中期から後期へ向けて、作品世界が始まろうとする。そのとき前面に押し出されてくるのが、演劇的な場の形成に関与する2の場合であった。

初期作品中『野分』は、わずかに後期作品へ繋がるこの一面を表していた。午食時の西洋料理屋で樽麦酒と鮭のフライとピステキを前に対照的な登場人物同士が長々と会話を交わす場面（2）や、数日後再び登場した二人から一人を切り離してミルクホールで「焼麩麩を嚙つて、牛乳を飲」みつつの独白とも描写ともつかない記述の連ねられた場面（5）が、それである。『坊っちゃん』的な勧善懲悪風の展開を超えて、対照的に登場させた人物間にドラマが呼び込まれる余地が、形作られようとしていた。

こうした食事の場を介して演劇的な場面を生成させる記述スタイルは、晩年の大作『明暗』に至って、作品世界の中核を支えるまでになる。『明暗』は、二週間足らずの内に中産階級の登場人物の間で起こる出来事を描いていることもあって、日常を素材にした話を軸に展開する。結果として、食事の場面も際立つ。

食卓を囲み、或いはテーブルを挟む場面は多く見られる。津田が訪問した藤井家での夕食の場面（29～31）、お延や岡本、吉川夫妻との会食の場面（50～55）、仏蘭西料理店での津田と小林との会談の場面（156～162）など、実際舞台上の情景を彷彿とさせる。これらの間に、津田と小林との酒場での件（34～37）や、お延が訪問した岡本家での朝食と夕食の場面（60、74～76）を挟むと、『明暗』という小説の相当部分が概観できる。これに、津田お延夫婦の心理描写を付け加え、『明暗』という小説の過半は形作られていると言ってよい。そこには『吾輩は猫である』でのような説話化する記述スタイルは皆無であり、それに代わって、演劇的に開かれた食事の場面を出生地として枝分かれするように、主人公夫婦の心理が辿られる。換喩的に話が継ぎ足され、人物の性格的特徴が浮き彫りにされるところなど、形態的には『吾輩は猫である』での説話的記述の肥大化に似ているが、『猫』で登場人物達に映し出された願望充足的傾向は払拭されている。このことは、遂に作者によっ

て自らの書法自体が分析され尽くしたことを意味するのだろう。興味深いのは、第50節から55節にかけての会食の場面（五日目）である。芝居の幕間に用意された席に顔を揃える岡本夫妻と吉川夫妻との遣り取りを、同席するお延が見聞きし、やがて岡本と吉川のイギリス留学時代に話題が移る。明らかに作者自身の苦渋に満ちた時期<sup>6)</sup>が素材となつて、『明暗』の物語とは無関係な人物の逸話が語られる。それも悪意を込めた語り口で。作者は、精神的な宿痾であったとも言うべき記憶を、自らの書法の内に取り込むに至ったのである。自己相対化ということを行うならば、この場面を描いて他にない。ただ同時に、ここに登場する人物達も、彼等の内に萌す悪意に応じてそれぞれ相対化されてしまうのである。

では、この晩年の大作と初期作品との間に並ぶ作品世界は、食をめぐる記述を通じて何を明かしてくれるだろうか。初期作品群を締め括り、中期作品との境界線上に位置づけられる、朝日新聞入社第一作『虞美人草』には、1、2、3の場合の混在する状況が表面化していた。

- 唐紙に描かれた筍をめぐる会話（3）宿で毎日鱧料理を食わせる話（3）
- 眼前にある水も食物も取れないタンタラスの罰の話（4）
- 孤堂親子が取る沼津の駅弁と甲野宗近が向かう食堂車の場面（7）
- 岐阜の柿羊羹のこと（10）
- 紅茶とともに出された西洋菓子を亡国の菓子と呼ぶ話（11）
- 京焼の染付茶碗の茶（12）〔甘酒と氷砂糖の比喩（12）〕
- 小野が夕食を気にする場面（14）
- 小夜子が客に出すビスケット（18）小野が午飯の膳を前に思案する場面（18）

このうちで、明らかに食事の場면을記述して演劇的な場を開いてみせているのは、帰京する列車内に登場人物達の姿を追う第7章の記述だろう。舞台上の情景と言うよりは、車内を移動する登場人物達によって、映画的な場面展開を印象づけられるが<sup>7)</sup>、『虞美人草』はこれを作品前半に置いて、そのあと演劇的な場면을作品各所に展開しつつ、大団円を迎える。この第7章中食堂車の場面などは、1と2の混淆が見られるが、考えようによっては、劇的な展開を志向する『虞美人草』は、こうした書法を定式化しつつ、そこから食という項を取り払った空白部に、別の項を次々挿入しては、各場면을劇的に構成して行ったとも見なせよう。そうだとすれば、絢爛とした修辞と裏腹に、話を組み立てるこの種の書法は、ステレオタイプに陥る可能性をも内包していたことになる。それは、この作品に初めて生じたというよりは、初期作品群以来抱え込まれていたことではなかったか。その事実が皮肉にも新聞小説第一作において露頭する。漱石がその記述スタイルに早くも作家的危機を感じ取っていたとすれば、その先どの様な道を選ぶことになったか。胃病を抱えつつ、何事か吐き出すよりも呑み込もうとした作家の書法からして、演劇的な記述スタイルを丸呑みするようにして、もう一度やり直したとしてもおかしくはない<sup>8)</sup>。

『虞美人草』同様上京する列車の場면을冒頭に置いた『三四郎』では、食物をめぐる話題は、説話的な肥大化を示すこともなければ、演劇的な後景を用意するまでも至らない。車中で知り合った広田から勧められる水蜜桃と子規の話（1）、学生集会所の会合での食事の場面と熊本の牛肉屋での逸話（6）など、その記述は説話的な展開を見せつつも、食に発する記述が膨れあがることはない。作品世界はそれを要請しはしない。ただ、話の接ぎ穂になることで、物語には奥行き<sup>9)</sup>が生まれる。その奥行きも粹からの逸脱を誘うものではない。三四郎が入った追分の通りの蕎麦屋での学生同士の会話（7）や西洋軒の会合での広田や原口等の会話（9）にしても、演劇的な場面を形作りながら、作中に突出した場を築くほどの展開を見せることはない。『野分』において、後期作品へ繋がる一面を垣間見せた書法は、この『三四郎』では、新聞小説としての粹組に収まるようにして、過不足なく実現した感がある。

この後、新聞連載小説として充実した作品となった『それから』<sup>10)</sup>では、高等遊民とされる主人公の生活に応じて、そこに触れられる食の話題も多彩になるように見えた。だが、食をめぐる記述の在り方に、他と比べて際立つようなところはない。

- 代助の紅茶と焼麴と牛酪による朝食（1）
- 西洋料理屋での平岡との食事（2）
- 飯を食つて、髪を刈つてから、平岡の新宅を訪問する話（5）
- 園遊会後に金杉橋のたもとの鰻屋で兄に相談を持ち掛ける話（5-6）
- 甥の誠太郎にチョコレートを出させること（6）
- 平岡家の酒席での会話、食ふ為の働き、織田信長の料理人の逸話（6）
- 嫂の梅子との晩食とその後の談話（7）
- 到来物の葡萄酒を兄から勧められること（9）
- 晩食の時に丸善から届いた小包（6）
- 朝食後門野の話題にした新聞記事とそれに応じない代助のこと（11）
- 長井家で来客を迎えての洋食による会食（12）
- 麴の為に働らく事を肯はぬ心と嫂からの糧食（16）
- 平岡の来訪を待つ代助の紅茶だけの朝食（16）

こうして各場面を列挙してみても、過不足のなさという点では、『三四郎』の延長線上にあると言ってもよく、作品全体は詳細な構想メモ<sup>11)</sup>に従って周到に組み立てられ、食事の場面もその中の一要素として巧みに嵌め込まれたと考えられる。ただ、第6章及び第16章に端的な表現で見出せるように、食べることは、主人公代助の思考に纏わり付いて離れない影の主題となっている。この影の主題が彼の行動に沿って拡大し得ないまま終わる点で、『野分』同様、1の場合を超えて、新たな展開を見せるものとはならない。

次作『門』もまた、過不足のなさでは同様である。ただ、その過不足のなさは、『それから』の場合と少し意味合いを異にしている。『門』には日常があるとは、よく指摘されるところだろう。その点からすれば、食をめぐる記述が、前作『それから』より多く見られておかしくないにも関わらず、単に過不足がないのである。

- 日曜日の晩食の用意 (2) 御米の手料理 (3) 夕食後の兄弟の情景 (3)
- 夕食の準備に余念のない御米と食後の夫婦の会話 (4) 夕飯中に前歯を痛めた話 (5)
- 隣家へ入った泥棒が落としていった文庫を脇に置いての朝飯 (7)
- 小六と差し向かいになった御米の昼食 (8)
- 小六の作る蕎麦掻のこと (10) 小六が一人食べる茶漬けのこと (11)
- 御米の往診後に宗助が取る早い晩食 (12)
- 晩食時に坂井から誘いがあったこと (16) 坂井家で出された土産の饅頭 (16)
- 小六が焼く餅のこと (17) 牛肉店で酒を飲む宗助 (17)
- 寺の晩食 (18) 寺の朝食と午食後 (18)
- 坂井家で出された菓子のこと (22)

こう列挙してみると、平凡な日常へ眼差しが向けられた作品にしては、食に関する記述が貧弱とさえ言える。この貧弱さは、表面的には、『門』での食に関わる記述の多くが、話の経過に区切りを入れるか、小道具のように利用される3の場合でしかないことに由来するだろう。それらは、時計の文字盤の数字のように、『門』の日常の時間に刻まれ、朝を告げ、昼を告げ、夜を告げる。然るべき位置に、過不足なく刻まれているのである。『門』の物語が、主人公夫婦の危機的状況を彼等夫婦の日常に浮かび上がらせる作品であったとしても、食べることが日常生活の一こまを形作る限り、日常の一要素として、あまねく記述されねばならなかった。平穏な日常自体の側には何ら瑕疵はなく、それは全き日常であり続ける。それ以上でも、以下でもない。その日常に影が差すのは、あくまでも過去の罪の故であり、非日常の根拠が過去の罪に置かれる以上、それが夫婦の現在に及んで影を投げ掛けるとしても、日常と非日常とは、どこまで行っても交わらない。どちらかがどちらかを呑み込む事態は起こらないのである。宗助と御米は、「自己の心のある部分に、人に見えない結核性の恐ろしいものが潜んでゐるのを、仄かに自覚しながら (17)」も、「精神を組み立てる神経系は、最後の繊維に至る迄、互に抱き合つて出来上つて (14)」、「尋常の夫婦に見出し難い親和と飽満と、それに伴う倦怠とを兼ね具へ (14)」た夫婦の日常を生きるだけである。しかし、『門』の作者の側では、自身の時間と身体が、自らの内部から非日常によって呑み込まれるような事態に立ち至る。いわゆる修善寺の大患である。



### 3

修善寺の大吐血後の作『彼岸過迄』では、食をめぐる記述に大きな変化が見られるのだろうか。いわゆる後期三部作に特徴的な点の一つは、視点人物と主人公との明確な区別にあるだろう。『彼岸過迄』『行人』『ころ』で両者の関係を一様に考えることは出来ないが、『彼岸過迄』の視点人物田川敬太郎は、何よりも先ず話を聞く存在として設定されており、食に関わっての出来事も間接的に見聞きされることになる。

例えば、この作品には始まって間もなく失踪する森本という人物が登場する。敬太郎と同宿のこの男は、或る冒険談を敬太郎の前に披露するのだが、冒険談中にやはり食をめぐる話（風呂の後 8）が語られていた。この森本の話は『吾輩は猫である』で食をめぐる肥大化を見せた説話的な記述を彷彿とさせるところがある。その点で、敬太郎は「猫」の位置に近いところに置かれている。ただ、彼は話の直接の聞き手である一方で、『坊っちゃん』での登場人物達に対する「おれ」の役割を、僅かながら果たしてもいる。

敬太郎は田口からの探偵の依頼で或る男（松本）を追って西洋料理店に入り、その男と連れれの女（千代子）との会話を盗み聞きし（停留所31～34）、田口にそれを報告する。確かに、敬太郎には敬太郎なりの見せ場が用意されていたと言える。ただ、『猫』や『坊っちゃん』での語り手に付纏うある種の影（作者の書法が呑み込んだ暗部による）は、敬太郎に認められない。続く『行人』や『ころ』の視点人物には結末が用意されず、むしろ敬太郎にそれが用意されたのも頷ける。彼は決して未了の領域に踏み出す者ではない。『彼岸過迄』の他の登場人物たちによって、ただ狂言回しの役の方へ押しやられ、決着を付けられるだけである。

森本の冒険談中に見える食事の話（風呂の後 8）

敬太郎の下宿の午飯（停留所 9） 敬太郎の下宿の朝飯（停留所 19）

駿河台下へ抜ける道途中の西洋料理屋での松本と千代子の会話（停留所 31～34）

松本家の夕食と子供の食事（雨の降る日 3）

千代子の手料理（須永の話 8）

鎌倉材木座の田口の知人の邸での夕食（須永の話 19）

小間使の作の給仕（須永の話 26）

近所から取り寄せた氷菓子のこと（須永の話 30）

上に挙げたように、『彼岸過迄』での食に関わる記述は限られている。敬太郎の見せ場でもある西洋料理屋での場面、このほとんど映画的と言ってよい場면을頂点にして、食物や食事の存在自体一気に影を薄くしてしまう。大吐血から間もない作品ということもあるだろうが、それが「雨の降る日」に描かれる夕食時の出来事（子供の死）を境にしてのことであった点を勘案すれば、単に作

者自身の体調に関わってとばかりは言えない<sup>12)</sup>。食の場面に表立っては主題化してこなかった一面、そこに密かに希求されてあった人間的な繋がりとして、それに対する癒しがたい喪失感との故でもあったと考えられる。それが子供の死を媒介にして漱石の胸中をよぎり、食に関わって多くを書くに堪えなくなった。そう解することも出来るだろう。

次作『行人』は、一見その観念的な側面に眼が向けられがちであるが、食への言及は意外に多く認められる。ただ、酒を呷る三沢の話（友達 21）に反してと言うべきか、その話が置かれたが故にと言うべきか、その大半は、話の経過に区切りを入れるため言及されるか、小道具として利用される3の場合で占められている。

- 大阪の岡田宅での夕食（友達 4）平野水（友達 6）浜寺の座敷での会食（友達 9）
- 見舞い先の病院での氷菓子（友達 13）三沢の病院食（友達 16）
- 和歌の浦行き食堂車での昼飯（兄 10）鯛の焙烙蒸の話（兄 16）
- 和歌山の料理屋での嫂との食事（兄 29）嫂と泊まった宿での晩食（兄 35）宿での朝食（兄 39）
- 帰京する列車の食堂で（帰ってから 2）
- 長野家の食卓の風景、プツゼング（帰ってから 7）
- 長野家の食卓の風景（帰ってから 23）
- 二郎の事務所での食事（帰ってから 29）
- 灰色の空気で鎖された一家団欒の晩餐の食卓とお貞さん（帰ってから 37）
- 実家から持たされた重箱のお萩（塵労 3）
- 精養軒下の洋食屋での食事（塵労 8 - 9）
- 三沢家での食事（塵労 14）
- 紅が谷にあるHさんの親戚の別荘での食事（塵労 47）
- Hさんの給仕（塵労 51）

これらの中で、和歌山での二郎と嫂直との場面は、劇的という点で際立つが、必ずしも食事の場面が中心を占めるわけではなかった。むしろ、和歌山での出来事をそれぞれ胸中に刻んだ登場人物たちの姿が浮き彫りにされる帰京後の場面にこそ、食に関わって注目される記述が認められる。それが「帰ってから」第7章での長野家の食卓風景に集約される。この場面において、作者は、食に関わる記述に見られた自らの書法を踏みかため、そこに交錯する登場人物達の心の動きを、視点人物のそれをも含めて眼に見えるよう浮かび上がらせている。食卓とは何よりもそのための具体的な場であった。しかも、わざわざこの緊迫した劇の幕が下りてからの後日談を語るかのようにして、「帰ってから」第23章に再び食卓の風景が描かれる。これは明らかに大きな空白の出現を暗示するものだろう。

これが、『こころ』になると、食物なり、食事なりへの言及は、幾分切り詰められたものになって行く。物語としての展開が、それを拒絶するかの如くであり、新聞連載時、既にその題名が「先生の遺書」

ともなっていた以上、そうならざるを得ないところがあった。

- チョコレートを塗つた鶯色のカステラのこと（先生と私 20）
- 母から先生にと言われた干し椎茸のこと（先生と私 22）
- 先生宅での卒業祝いの晩餐の席（先生と私 32-33）
- 故郷での赤飯の祝いと天皇崩御の知らせによる祝い事の中止（両親と私 3）
- 父の看病と夜食のこと（両親と私 9）
- Kと御嬢さんを残して留守をした奥さん帰宅後の下宿の晩食（先生と遺書 26）
- 再びKと御嬢さんを同室に見た後の夕飯の席でのこと（先生と遺書 27）
- Kと房州から帰京して両国で軍鶏を食ったこと（先生と遺書 31）
- 雨でぬかるんだ道でKと御嬢さんの帰宅に出くわした後の夕食の席（先生と遺書 34）
- 御嬢さんに対するKの恋の自白を聞いた後の不味い午食の席（先生と遺書 36）
- 奥さんとお嬢さん帰宅後の無言の夕飯（先生と遺書 38）
- Kから覚悟の語を聞かされた後の夕食の席（先生と遺書 42）
- 御嬢さんを下さいと告白する直前の朝飯とも午飯ともつかない食事（先生と遺書 44）
- 先生の告白後にKと顔を合わせて鉛のような飯を食った夕飯の席（先生と遺書 46）

それにも関わらず、登場人物同士の日常の遣り取りのうちに、運命の底知れなさを垣間見せる作者の書法は、食事の場面やそれを前後に挟んだ記述に指摘できた。それが、作品前半「先生と私」での語り手「私」の卒業祝いの晩餐の場面（第32-33章）であり、特に、作品後半「先生と遺書」第26章以降の場面であった。「先生と遺書」が下宿先を話の主な舞台とする以上、食事の場面が度々描かれるのは当然と言えば、当然と言えるのだが、食事の席に何か思いを抱えてあるいは抱えず顔を揃え、多く語ることもなくあるいは何も知る由もなく、その場を離れる名も記されていない登場人物達<sup>13)</sup>の、如何ともしがたい運命は、その進行に歩調を合わせて繰り返される食事の場面によって、日常の刻み目を無慈悲に裏打ちされて描かれることとなった。

以上は、あくまでも食をめぐる記述を一本の縦糸にしての概観に過ぎない。ただ、こうした卑近な事柄を取り上げただけでも、検討を要することが無数に発見される。例えば、『行人』『帰ってから』第7節の長野家の食卓で唐突に差し出された「プディング」なども、その一つである。『新版 漱石全集』の注解<sup>14)</sup>によれば、明治四十年頃から食後のデザートの一つとして普及し始めたというが、作者自身の経験に照らしてみると、食卓にこれを見出した時期は、明治四十年よりもう少し前に溯ることになる。その時期とは、作者漱石のイギリス留学時に当たっており、それは、これまでの考察においてまだ残されていた作品、『こころ』と絶筆『明暗』とを繋ぐ位置にある作品『道草』に見出される食事の光景と密かに繋がるものであった。

## 4

自伝的色合い濃厚とされる『道草』は、それ故に一層作者の実生活に接近した作品として、食をめぐる記述が多く予想される。しかし、以下に列挙した限りでは、食をめぐる記述にそれほど多彩なところは見られない。

- 姉のもてなし癖と出された海苔巻のこと（5-6）
- 仮寐をした後の晩食と風邪気味で一膳で済ませた朝食（9）風邪の最中の晩食（11）
- 夕食の食卓での細君との会話（13）食事の夫婦の会話（18、22）
- 比田の食慾と彼に連れられて立ち食いをした思い出（28）
- 樞子窓の家に居る頃に行った芝居小屋での弁当の記憶（39）
- 食事に対する御常の吝嗇と実家での三度の食事と間食という対照（40）
- 島田に連れられて御縫さんと入った汁粉屋のこと（43）
- 島田と別居した御常のもとで茹でた大豆を食べた記憶（44）
- 健三夫妻の別居時における食事（55）
- 留学時の儉約した食事（サンドキッチ、ビスケット）の記憶（59）
- 姉夫婦が持っていた特別な食物と極端な個人主義の下にある経済状態（60）
- 姉が養生に飲む牛乳のこと（68）
- 健三に対する実父の態度に見えた食への言及（91）

ここでの食に関わる記述は、同じく夫婦の日常に近接した作品『門』同様、話の経過に区切りを入れるためか、小道具として利用されるかの3の場合を指摘できた。ただその一方で、主人公の脳裏に蘇る記憶の記述が大半食に関わっていた点は、特徴的と言える。記憶の中の食事の風景は、どれも冷え冷えとしている。『道草』においては、食事の風景だけがそうとは限らないが、作者は主人公の内的な欠乏感と渴望とを極めて具体的な相のもとに際立たせようとする。そのために、『吾輩は猫である』以来のいわば手慣れた素材として、食事の風景が利用されたのである。ただ、『猫』では食物なり食事なりが起点となって説話的な記述が肥大化して行ったのとちょうど逆向きに、『道草』では『猫』執筆に至る時期を素材にしつつ、そこで想起された幼少年期の話の拡がりや、食をめぐる光景へと収斂する形を取って、話は構成されていた。それまでの作者の書法が、あたかも裏返されたかのようである。ここでは食が単純に日常を構成する要素の一つに留まることはない。

もはや、夫婦の日常を描いても、『門』の場合とでは深層において事情が異なってくる。『道草』の日常は、主人公をして「血と肉と歴史とで結び付けられた（24）」と自覚せざるを得ないまでに、過去と現在と未来とを呑み込んで構成されている。たとえそこで食が日常を構成する一要素になっていたとしても、それは、形式的に数え上げられる日常事の一項目という意味合いにおいてではない。

食という要素は、主人公が自覚する現実に丸ごと呑み込まれ埋没しているかに見えて、食べることもまた、その換喩の一つとして、主人公の現実一切を表す可能性を帯びたものとなっている。それが幼少年期の生活や留学生活の記憶の中に嵌め込まれている。

そうした中で、第59節の記述は、幼少年期の記憶とは別の水脈を形作っている点で、注目された。作者漱石のイギリス留学時の体験を素材とした記述のことである。

其健三には昼食を節約した憐れな経験さへあつた。ある時の彼は表へ出た帰掛に途中で買ったサンドキッチを食ひながら、広い公園の中を目的もなく歩いた。斜めに吹きかける雨を片々の手に持った傘で防げつゝ、片々の手で薄く切つた肉と麵麩を何度にも頬張るのが非常に苦しかつた。彼は幾たびか其所にあるベンチへ腰を卸さうとしては躊躇した。ベンチは雨のために悉く濡れてゐたのである。／ある時の彼は町で買つて来たビスケットの罐を午になると開いた。さうして湯も水も吞まずに、硬くて脆いものをぼりぼり噛み摧いては、生唾の力で無理に嚙み下した。／ある時の彼はまた馭者や労働者と一所に、如何はしい一膳飯屋で形ばかりの食事を済ました。其所の腰掛の後部は高い屏風のやうに切立つてゐるので、普通の食堂の如く、広い室を一目に見渡す事は出来なかつたが、自分と一列に並んでゐるものゝ顔丈は自由に眺められた。それは皆な何時湯に入つたか分らない顔であつた。

この記述の前後に同宿の下宿人のことが語られる以外、想起された留学時の生活に関しては、これがすべての記述になる。ここでも食べることに話は集約される。食の記述は悉く家庭の食卓を連想するものになっていない。むしろ、そこから拒絶されている点では、幼少期のそれと通底する。しかし、実際のロンドンでの生活は、この記述によって代表されるようなものであつたわけではない。『道草』に描かれた光景は留学当初のそれであつて、二つ目の下宿プレット家に移つた後、漱石の不満は衣食住の内、衣と住環境に向けられて行く<sup>15)</sup>。

留學生活もようやく落ち着きを見せた時期、正岡子規・高浜虚子宛で書き送られた書簡（『倫敦消息 二』）には、次のような文言が書き連ねてあつた。

冬の夜のヒューヒュー風が吹く時にストーヴから烟りが逆戻りをして室の中が真黒に一面に燻るときや窓と戸の障子の隙間から寒い風が遠慮なく這込んで股から腰のあたりがたまらなく冷たい時や板張の椅子が堅くつて疝氣持の尻の様に痛くなるときや自分の着て居る着物が漸々変色して来るにつれて自分が段々下落する様な情ない心持のする時は何の為にこんな切り詰めた生活をするんだらうと思ふ事もある。（4月20日）

ロンドン到着直後からこの書簡を書き送つた明治34年4月20日までの日記を見渡してみても、前年11月20日の記述以外、食に関する不満を想像させるものは確認できない。

明治33 (1900) 年

11月20日 (火)「Biscuit ヲ買ヒ昼飯ノ代リトナサン [ト] 試ム一カン80銭ナリ」

明治34 (1901) 年

3月4日 (月)「又Brockwell Park ニ至リ花園ヲ観泉水ヲ廻ル葦ノ芽ノ青キヲ見ル又桃ノ花ノ蕾ムヲ見ル愉快ナリ 帰リテ午飯ヲ喫ス『スープ』一皿 cold meat 一皿 プツデング一皿蜜柑一ツ林檎一ツ」

3月5日 (火)「Craigニ至リ謝礼ス(略) 帰途Knightノ沙翁集其他合シテ50円許ノ書籍ヲ買フ(略) 此日 Baker Streetニテ中食ス 肉一皿 [皿] 芋菜茶一椀ト菓子二ツナリー(シリング) 十片(ペンス) ヲ払フ晩入浴ス」

3月12日 (火)「… 西洋人ハ執濃イコトガスキダ。華麗ナコトガスキダ。芝居ヲ観テモ分ル。食物ヲ見テモ分ル。建築及飾粧ヲ見テモ分ル。夫婦間ノ接吻ヤ抱キ合ウノヲ見テモ分ル。是ガ皆文学ニ返照シテ居ル …」

4月20日 (土)「今日ノ昼飯 魚、肉米、芋、プデング、pine-apple、クルミ蜜柑」

これらは一つを除いて(明治34年3月12日) どれも昼食の内容に触れた記述であるが、3月5日の記述に「Baker Street ニテ」と場所を記しているところから判断して、3月4日と4月20日の日記に記されたメニューは、第二の下宿先ブレット家での昼食のそれと考えられる。前年のミルテ家滞在時(明治33年11月20日)の記述や、『道草』中の「昼食を節約した憐れな経験(59)」と比べると、豊かなものに見える。食卓に就いた漱石は、そのメニューを日記に記しておくのも無意味でないと感じたのだろう。この記述の中に、「プツデング」「プデング」の語を見付けることが出来る。これらは『行人』の長野家の食卓同様デザートとして出されたのだろうか。

プディングを訛ってプリンと呼んで菓子類を思い浮かべる日本人にとっては、イギリスのプディングに多種多様なものがあり、必ずしもデザートと限らないことが想像しにくい<sup>16)</sup>。『行人』の長野家の食卓でも、プディングはデザートとしての扱いになっており、明治時代の日本人にとっても現在と同様であったとは言えるだろう。『行人』が明治でなく大正の作品だとしても、『新版 漱石全集』の注解に見える事情を指摘した方がよいかも知れない。だが、明治34年4月9日付で正岡子規・高浜虚子宛て出された書簡(『倫敦消息 一』)には、この点を別の角度から考えてみる手掛かりが見つかる。そこで漱石は、ブレット家での朝食について、好みも交えてやや詳しく触れている。

楮子段を二つ下りて食堂へ這入る。例の如く「オートミール」を第一に食ふ。是は蘇格士蘭人の常食だ。尤もあつちでは塩を入れて食ふ我々は砂糖を入れて食ふ。麦の御粥みた様なもので我輩は大好きだ。「ジヨンソン」の字引には「オートミール」…… 蘇国にては人が食ひ英国にては馬が食ふものなりとある。然し今の英国人としては朝食に之を用いるのが別段例外でもない様だ。英人が馬に近くなつたんだらう。夫から、「ベーコン」が一片に玉子が一つ又はベーコン二片と

相場がきまつて居る。其外に焼パン二片茶一杯夫で御仕舞だ。

「麦の御粥みた様な」「オートミール」に「砂糖を入れて食ふ」という食卓からすれば、甘い菓子類を想像させるプディングも、ロンドンで漱石の食卓に出されたとき、デザートとは限らなかった。もしくは、漱石にはデザートと受け取られていなかった。つまり、そのときの食卓では、付け合わせであって一向におかしくなっただろう。実際のところ、日記中の「プツゼング」や「プゼング」がデザートなのか付け合わせなのかを、はっきりさせることは出来ない。どちらであってもよいと言えるし、どちらでもあったと言うほかない。漱石はその点を充分に弁えた上で、『行人』には当時一般化しつつあった菓子としての扱いの方を選んだ。そうも推測されるのだ。そうして、ロンドン留学当初の侘びしい食事とは対照をなす「プゼング」が、家族の団欒を彷彿させるものとして、『行人』の長野家の食卓（帰ってから 37）に登場させ、その上で退けたのである。これに対して、『道草』には初めから「プゼング」について触れられる余地は残されていなかった。むしろ、この作品からは消去されるのが相応しかったのだと言うべきだろう。

## 5

世界には多種多様な食文化がある。世界三大料理と称される中華料理、フランス料理、トルコ料理は、日本の食文化にも多大な影響を及ぼしている。19世紀最後の年イギリスへの留学を命じられた夏目漱石はパリを経由してロンドンに向かった。つまり、世界三大料理の一つであるフランス料理に接した後、イギリスの食文化の中で2年間を過ごすこととなった。ただ、このフランス料理とイギリスの料理との間には、大きな落差がある。何よりも、イギリスの料理は不味いとは、よく聞く話であるが、漱石の食卓に出された料理もまた、この評判通りのものであったのだろうか。ここで複雑な歴史的事情を抱えるイギリスの料理全般を論ずることはできない。今はそのメニューの中から、プディングについての考察を試みたい。

不味いと言われるイギリスの料理も、実際口にしてみればそうではなく、メニューの構成、調理方法、食材、調理器具にしても、フランスと比較して、大きな差があるわけではない。もちろん、どの階級にあるかで、食卓に出される料理が大きく違ってくるので、ひとくくりにすることは出来ない。貴族などの上流階級と、中流階級、労働者階級とでは、口に出来るものが初めから違っている。正岡子規・高浜虚子宛の書簡から見ると、漱石は、第二の下宿先で、朝食に卵とベーコン、トーストしたパンのいわゆるイングリッシュブレックファストを取っていたと考えられる。しかも、「オートミール」付きで。だとすれば、ヨーロッパの他の国々の一般的な朝食と比べて相当に贅沢な食卓であったと言える。フランスの朝食であるカフェオーレとクロワッサン、パンショコラなどと比較してみても、歴然とした差がある。一般には朝食と言えば、イングリッシュブレックファスト、アメリカンブレックファスト、コンチネンタルブレックファストの3種類があり、イングリッシュ

ブレックファーストはこれらの頂点にある。ちなみに日本の一流ホテルの朝食メニューには、この3種類が現代でも使われていることを付け加えておく。

もともと手間を掛けないイギリス料理には、茹でるだけか、焼くだけのものが多かったのも事実である。そのため、食材そのものの味に大きく左右される。食材が良ければ料理も美味しく、食材が悪ければ料理も不味い。それがヴィクトリア朝のロンドンともなれば、階級差も明瞭になって、それに応じて使用される食材の品質も異なってくるとすれば、一口にイギリス料理を不味いと言い切ることは出来ない。手間を掛けないイギリス料理を、伝統的な調理法を固守したと言えば聞こえはよいが、ここではひいき目に見て「シンプルで基本的な料理」と言っておきたい。漱石はそうした料理とロンドンで出会ったのだろう。明治34（1901）年の漱石の日記には、それぞれ以下のようなメニューが挙げられており、そのなかにプディングも見付かる。

スープ 一皿、cold meat 一皿、プツチング 一皿、蜜柑 一つ、林檎 一つ（3月4日）

魚、肉米、芋、プディング、pine-apple、クルミ蜜柑（4月20日）

仮にイギリス人自身もその不味さを認めるのだとすれば、日本からの留学生夏目金之助には、その料理はどう感じられたのだろうか。とりわけプディングはどうであったのだろうか。

イギリス料理はイングランド料理、北アイルランド料理、スコットランド料理、ウェールズ料理に分類され、ヨーロッパの他の国々と同様に穀類を主食とする観念に乏しい。ただ、主食の付け合わせとして穀類、特にジャガイモの使用が多く見られる。イギリス料理の主食の付け合わせとしては、他にパン、ハム、ベーコン、バター、ジャム、卵料理など多種あるが、中でも小麦粉、米などで作られるプディングを挙げる事が出来た。日本で一般的にプディング、またはプリンと言えば、カスタードプリン（キャラメルプリン、クリームキャラメル）を意味し、甘い食後のデザートとして親しまれているが、「プディングとは何か、と語りはじめると、《ティー》と同様に1冊の本ができてしまいそう」<sup>17)</sup>と言われるほどに、イギリスのプディングには多種多様なものがあるのだ。

そもそもプディング (pudding) とは、「英国式蒸しもの——植木鉢を太らせたような型の中に、練った粉や脂、フルーツやナッツ、あるいは塩味をつけた肉類を詰め、ふきんに包み、専用なべで長時間蒸したもの」<sup>17)</sup>である。この場合、「練った粉や脂」とは、パン屑や小麦粉とラードであり（卵も牛乳も使用されていないことに注意）、「フルーツやナッツ」とは、レーズンやドライフルーツなどになる。もともとは「パン屑の始末に考案された蒸焼き菓子でイギリスが元祖」<sup>18)</sup>だと言われ、船乗りの「長い航海に欠かすことのできない保存食」<sup>18)</sup>であったというから、大航海時代にも利用されていた長い歴史を持つ食べ物になる。調理方法としては、5～6世紀にまで溯れるというから、プディングを現代のコース料理のデザートのように考えるには無理があるのだ。

実際「塩味をつけた肉類」がその中に入ると、デザートらしくなくなる。この場合、料理の一つか、主食の付け合わせという位置づけになるだろう。「牛や豚の胃袋に肉などの詰め物をしてゆでた料



理のひとつ」<sup>19)</sup>であったとも言われているから、それも頷ける。一方で「19世紀までは、塩味と甘味のプディングが食卓と一緒に並べられ、同時に食べるものだった」<sup>19)</sup>ということになると、漱石の昼食の食卓に出されたプディングは、料理にも付け合わせにもデザートにも見えてくる。塩味のプディングの代表格としては、ヨークシャープディング (Yorkshire pudding) が挙げられる。

ヨークシャープディングは、イギリス料理の王道とも呼ばれるローストビーフの付け合わせとして、12世紀に入って登場したもので、名前の通り、イングランドのヨークシャー地方で生まれたイギリスの家庭料理で、別名ドリッピングプディング (dripping pudding) とも呼ばれる。この別名は肉のローストを作る際に受け皿にたまる肉汁を利用していただことに由来する。3月4日のメニューに「cold meat 一皿」とあるところから、これが食卓に出たと考えることも可能だろう。また、4月20日のメニューにある「肉米」がミートプディングであった可能性もあり、同日の「プディング」は甘味の方のプディングとして一所に出されたとも考えられる。

16世紀に入り甘くないカスタードクリームを煮詰めた、ヘイスティプディングが登場し、19世紀に入ってようやく砂糖の入った甘いカスタードクリームを焼いたバークトクリームが登場する。これが現在のカスタードプリン原型と考えられるが、正式な形になるのは、フランス料理においてであり、これはフランス菓子の世界に属している。明治時代の日本に登場したプリン (プディング) はこちらの方になるだろう。漱石が最初に出会ったプディングは、イギリスに留学していた以上、この種のものではなかったはずである。ただ、甘味のプディングも当時あったとすれば、いわゆるプリンとは違うが、それに似たものに接していたことになる。

日記のメニューからだけでは、何とも言えないが、漱石の出会ったプディングが、少なくとも3月4日に出された「プツディング 一皿」は料理メニューか付け合わせとしてであり、4月20日の方はやはりデザートとしてであったのだろう。ただし、いわゆるプリンではないとすれば、そして、手間を掛けない最もシンプルなものであったとすれば、それはパンプディングであったに違いない。しかし、このパンプディングも、「練った粉や脂」を使ったものであったとすれば、現在考えられるようなものとは大分違ったものになる。何よりもそれは「胃に重すぎ」で、現代では作られることの稀な、今となっては「郷愁を誘う古き良き昔の味」<sup>20)</sup>のプディングであったはずだ。3月12日の日記に「西洋人ハ執濃イコトガスキダ…食物ヲ見テモ分ル」とあるのも、納得できる話である。

現在のプディングの材料は、牛乳、砂糖、卵、パン、バターであるが、これらの材料を使って進化させたものが、実は「フレンチトースト」であると考えられる。

バタートースト (「焼麴麩」) → パンプディング (「プディング」) → フレンチトースト  
と進化したという可能性も充分あるのだ。ひょっとしてこの進化の途上に位置づけられるプディングの方を、漱石は食べたのだろうか。「オートミール」に「砂糖を入れて食ふ」(『倫敦消息 一』)の  
が大好きだったということなので、これも喜んで受け入れられた食べ物であったと言えるだろう。

実際には、パンプディングとフレンチトーストの違いを明確に区別できるものではなく、単にパンの大きさの違い、調理方法の違い位しか見当たらない。ブレット家の調理方法が分からない以上、

漱石の食べた「プディング」がどちらであったかをあれこれ言うのは、あまり意味のないことかも知れない。念のため、両方の調理方法を述べると、パンプディングはバタートーストしたパンを3センチ角に切り、プリン液の中に入れてレーズンを散りばめ、オーブンで湯せん焼きする。フレンチトーストは多目の卵のプリン液の中に、大き目のパンを長時間漬け込み、たっぷりのバターを使ってフライパンで焼き上げる。フレンチトーストはフランス語で「パン・ペルデュ」と呼ばれている。これは「失われたパン」という意味で、古く固くなったパンに卵液を染み込ませ、再び美味しく食べたことに由来する。

以下は、現在一般的なレシピである。

・パンプディング

食パン	1枚 6等分カット
卵	1個
砂糖	30g
牛乳	200cc
ヴァニラエッセンス	
バター	適量
シナモンパウダー	適量
レーズン	

・フレンチトースト

食パン	1枚 2等分カット
卵	1個半
砂糖	15g
牛乳	300cc
ヴァニラエッセンス	
バター	適量
シナモンパウダー	適量
その他トッピング材料	
(蜂蜜、バター、ジャム、シロップ)	



パンプディング



フレンチトースト

厳密に言えば、パンプディングに正式に定められたレシピがあるわけではない。定義として古く固くなったパンを使って作られたものが、プディングである。その点は、フレンチトーストと共通している。しかも、漱石が留学したヴィクトリア女王治世下のイギリスでは、既に上記のレシピに必要なとされる食材は、充分確保される状況にはあった。

当時産業革命による工業の進展に伴って、労働市場へと駆り出された人々は、家庭での調理の時間的余裕を奪われ、簡易な調理を強いられる結果となった。イギリスにおける食事情の貧しさの一因はここにあると言われる。一方で、ロンドンを中心とした鉄道網が整備され（1836年、ロンドン・ブリッジ―デットフォード間に最初の鉄道が開通）<sup>20</sup>、それがロンドンへの食糧供給にも影響することになった。ロンドン郊外から新鮮な野菜と共に新鮮な牛乳も輸送されるようになったのである。この点でも、19世紀後半から20世紀初頭にかけて、ロンドンの食糧事情は一変していたのである。それがプディングにも影響を及ぼした。郊外からロンドン市内に延びる鉄道の発達によって、現在一般的なプディングにとって不可欠である新鮮な牛乳が、より容易に家庭で入手できるようになっていた。いわゆる牛乳列車の登場である。もっとも、早朝のロンドン市内を牛乳列車が走るのは、漱石の留学時期よりもう少し後のことであったようだ。そうだとすれば、留学生夏目金之助は、イギリス産業革命期の食事情にとって、明の部分を実感するまでには至らず、依然として「郷愁を誘う古き良き昔の味」の方を、口にしていたことになるだろう。

## 注

- 1) フロイトは「小児の夢はしばしば単純な願望充足であって、成人の夢にくらべておもしろいものではない。」(『夢判断』p.109 人文書院)と述べているが、もちろんこの解釈がそのまま適用できるわけではない。「猫」における笑いは、単純な願望充足を素材にして、巧みな歪曲によって昇華している点にあると考えられるからである。
- 2) 江藤淳が『吾輩は猫である』の諷刺を指して「『深淵』の上に浮いている」(『決定版 夏目漱石』p.51 新潮社)とされ、水谷昭夫が一層この指摘を深めて「その深淵は『人間恐慌』の暗い予感である」(『漱石文芸の世界』p.10 桜楓社)とされるような精神の現実を、これら肥大化して行く話の果てに覗き見ることが出来る。
- 3) 単なる欲求の充足とも欲望の実現とも異なる別種の欲動の存在である。端的に言えば、後期のフロイトが主張することになる「死の欲動」(『快感原則の彼岸』1920年、「自我とエス」1923年、「マゾヒズムの経済論的問題」1924年 など)に深く関わるが、これ以上の立論は筆者の任を越えるものであり控えたい。
- 4) 平岡敏夫氏が「作品の真実からいえば帰京して街鉄にとどまっている坊っちゃんはウソであり、坊っちゃんは死んだのである」(『漱石序説』p.77 塙書房)と明快に指摘される場所である。
- 5) 「虚子著『鶏頭』序」1907年(明治40年)
- 6) 漱石のイギリス留学時に際会したヴィクトリア女王葬儀での体験が、『明暗』では、「エドワード七世の戴冠式の時」に置き換えられた上に、吉川と岡本から「猿」と呼ばれた人物の話として、「行列を見ようとして(略)向ふのものがあんまり君より脊丈が高過ぎるもんだから、苦し紛れに一所に行った下宿の亭主に頼んで、肩車に乗せて貰った(54)」と戯画化されて話題になっている。
- 7) 藤井淑偵氏は『明暗』の津田の眼差しをめぐって「ミクロの注視型の表現方法」に着目しつつ、映画のクローズアップ手法の小説技法への浸透を指摘されるが(『小説の考古学へ』p.95~116 名古屋大学出版会 2001年)、一方で映画における「場面転換」の手法についても注意を促していられた。漱石が直接映画から学んだわけではないが、東京へ向けて疾走する列車内に四人の登場人物の言動を追う場面は、

映画的であるが、同時に、その内の二人（小夜子と孤堂）を浮き彫りにしてみせる手法の方は、極めて小説的と言ってよいだろう。

- 8) 『三四郎』について、漱石が「手間は此空気のうちに是等の人間を放す丈である、あとは人間が勝手に泳いで、自ら波瀾が出来るだらう」と予告したのは、この点を意識してのことではなかったかと考えられる。
- 9) この「奥行き」については、拙稿「漱石『三四郎』の世界(下)」(『城南国文』第13号 1993年)を参照されたい。
- 10) 『それから』では、連載当時の出来事（東京高等商業学校の学校騒動、国技館落成、日糖事件、幸徳秋水の巡査張番）がリアルタイムで巧みに織り込まれており、こうした事実の取り込みには、本稿の観点から言えば、異物が呑み込まれ消化されたというような趣がある。
- 11) 『新版 漱石全集 第20巻 日記・断片 下』 p.90～96
- 12) 漱石の日記には五女ひな子の突然の死に触れて、その前後の状況が克明に書き記されている。取り分け「自分の胃にはひゞが入った。自分の精神にもひゞが入った様な気がする」(明治44年12月3日)という記述には、紛うことのない事実に対して、現実の身体でもって応じ、精神の深部にこれを受け止めようとする漱石の表現の原質が窺えるようだ。
- 13) 御嬢さん（後の奥さん）の名が明かされていることは、周知の通りであるが、当然、先生の遺書を読む「私」は、先生の名も知っている。
- 14) 『新版 漱石全集 第八巻 行人』 p.477 注解参照
- 15) 食に関しては、明治34年9月22日付夏目鏡子宛書簡にも「近頃少々胃弱の気味に候。胃は日本に居る時分より余りよろしからず、当地にては重に肉食を致す故猶閉口致候」とあるように、「肉食」を中心とした食生活の濃厚さに対する不満が目立つようになる。
- 16) イギリス人の食卓とプディング、アネット・ホープ『ロンドン食の歴史物語 中世から現代までの英国料理』白水社 2006年3月（原著刊行2005年）のレシピにある「おかわり自由のプディング」(p.28-29)なども、食後のデザートというよりは、一品の料理であろう。ただし、相当に手間の掛かるものであり、漱石の食卓に出たとは考えにくい。  
また、ジュリア・C・ローゼンブラット&フレドリック・H・ソネンシュミット『シャーロック・ホームズとお食事をバイカー街クックブック』東京堂出版 2006年7月（原著刊行1976年）に挙げられている「雄鳥のプディング」(p.77～79)なども同様であろう。むしろ、同書中の「パンのプディング」(p.155-156)の方が出されたと考えられるが、伝統的な作り方を踏襲して牛脂が使われていたか、レシピにある通りに牛乳が使われていたかで、一品料理、付け合わせ、デザートのとれにでもなる可能性がある。本稿第5章を参照されたい。
- 17) 大原照子『私の英国菓子』柴田書店 1985年 p.82
- 18) 安井寿一『洋菓子＝基礎と応用』柴田書店 1978年 p.196
- 19) 北野佐久子『イギリスのお菓子』ソニー・マガジズ 1989年 p.88
- 20) アネット・ホープ 前掲出書 p.144～149

(なかい やすゆき：教授)

(おかもと たかし：講師)