

KEYワード

第60回

小説を読みながらの道頓堀

——ややししいのは男女の仲

大阪の夏の味覚に“はも”がある。この季節、呑み屋でも、はもの落とし・はもちりや、はもの天麩羅がメニューの定番だし、霜降り風の炙りとか鍋とか寿司とか、はも料理も種類は多彩だ。

夏祭の食べ物として「はもの洗いにひやぞうめん」が、服部良一作曲《大阪カンタータ》(昭和49年初演)で歌われる。歌詞が「ぞうめん」と濁るのも味噌だろう。わが小学校の大先輩、肥田皓三先生からは、戦前の島之内(大阪市中央区)の夏祭には「はもの照焼き」が食卓に出て、子供心に楽しみだったとうかがった。

きゅうりと酢であえた「はもの皮」も夏の風情を醸し出す。いまではスーパーの総菜にもあるが、雑誌「あまカラ」で知られた大久保恒次の『うまいもん巡礼』によると、「はもの皮」は本来、「すたりもの」(廃りもの、不要になったもの)であり、蒲鉾を作るために身を使った残りの皮を売っていたという。大久保が「若い上方の人も、この味を知らない。老人からその扱いを教えられる機会を戦争でなくして、今でも沢山あるのに、知らん顔をしているのも、無理はない」と加えるのは、戦後10年を経た昭和31(1956)年の刊行らしい時代の気分である。

文学で“はも”と言え、かみつかさしろうけん上司小剣(1874～1947)だ。奈良市に生まれ、川西の多田神社で幼少期を過ごして大阪で成長した。東京の読売新聞社に入社し、大正3(1914)年に小説「鱧の皮」を発表する。

主人公のお文は、道頓堀の浜側で鰻を扱い、芝居茶屋にも仕出しする讃岐屋の女将である。東京へ飛び出した亭主の福造から金を無心する手紙がきて、最後に「鱧の皮を御送り下されたく候」としたためである。

「鱧の皮の二杯酢が何より好物だすよつてな。……東京にあれおまへんでな」と、お文。今後の相談に来た叔父の源太郎も「鱧の皮、細う切つて、二杯酢にして一晩ぐらみ漬けとくと、みくめし温飯に載せて一寸いけるさかいな」といたつてのんき。

店が一段落付いたお文は法善寺横丁に行き、甘味屋の「夫婦善哉」のお多福人形を眺め、「子供の折、初めてこのお多福人形を見てから、今日までに、随分さまざまのことがあつた」と感傷にふける。そして、小料理屋に叔父と入って、雲丹だの海鼠腸だのこのわた手塩皿や鉢肴を前に、手酌で三四杯たてつけに呑みほした。

勝手に家出したくせに、金の無心と食い意地の



織田作之助生誕100年記念の展示で大阪に里帰りした「お多福」(百河豚美術館蔵)
「おこしやす。」といつもにっこり、愛嬌を振りまく。

張った手紙で甘えてくる亭主を、お文はどう骨切りするか?

深夜の道頓堀でまだ起きていた蒲鉾屋に寄り、「鱧の皮を一円買ひ、眠さうにしてある丁稚に小包郵便の荷作り」をさせ、結局、急ぎ足に店へ戻るのである。蒲鉾屋のモデルは、池波正太郎も愛した「さの半」とされるが、大正末ぐらいの鰻井(並)が25銭ぐらいなので、1円分の「はもの皮」もかなりな量だろう。しっかり者の女房と、頼りない放蕩亭主という、困ったが愛すべき人間模様を描くこの作品が、昭和15(1940)年の織田作之助「夫婦善哉」へつながることが了解できる。

ちなみに「鱧の皮」でお文は、お多福人形に「これから後、この人形は何時までかうやつて笑ひ顔を続けてるであらうか」と問いかけるが、「生誕100年記念 織田作之助と大大阪」展(大阪歴史博物館)のとき、当時の人形そのものが富山県の百河豚美術館いっぽくに現存することが分かった。「夫婦善哉」の蝶子と柳吉を経て、いまなおお多福は、様々な人生模様を眺めて微笑んでいるんですな。

つまりは夫婦の仲が、首の皮ではなく“はもの皮”でつながっているという次第で、ここまで書いて“はも”を賞味したくなった筆者は、道頓堀で暑気払いでもいかに?と、蝶子柳吉、お文福造と同様の面々に回状をまわすべく、カレンダーを繰っているわけです。

筆者プロフィール

橋爪 節也 はしづめ せつや

大阪大学総合学術博物館館長/大学院文学研究科教授。1958年、大阪市生まれ。東京芸術大学大学院修了。大阪市立近代美術館建設準備室学芸員を18年間つとめ現職。専門は日本美術史。展覧会では「没後200年記念木村兼葎堂一なにわ 知の巨人」「北野恒富展」「没後80年記念 佐伯祐三展」などに携わる。編著に「大大阪イメージ—増殖するマンモス/モダン都市の幻像—」(創元社)など。