

## 明治の牛屋の日本アマゾン 食の感動が生きていたころ

飽食の時代といわれる現代は、食物に対する感動が徐々に失われている——といつてもいいかもしれない。

そこへいくと明治の文明開化は、胃袋がもつとも新鮮な驚きに目をむいた時代だった。文明開化を象徴する「牛鍋」は「牛肉食わぬは開けぬ奴」というわけで、いまならハンバーグ、いやそれ以上のハイカラな食べ物だった。仮名垣魯文の「安愚楽鍋あぐらなべ」は、牛肉ブームを題材とした明治四年の風俗小説だが、登場人物の一人である落語家がこんなセリフを吐く。

「オイ、ねえさんや。最上をスキ焼だねにして四人前。そしてあぶら身をたんとヨ。葱ねぎはめんどうだろうが、小口からザクに切つて、熱い湯をかけて持つて来てくんな」

当節のレストランで、ボーイが「焼き加減はレアにしますか、ミディアムにしますか」と尋ねるところを、明治の客は心がはやっていったのか、タタミにすわるやいなやこう叫んだのである。たくましい胃袋が、グウグウなっているのが目に見える。

「ねえさん、アノごめんどうながら、生で食べるのだからいい所をうす切りにして、わさび醤油をつけて、二人前おくれよ」



これは牛刺しの注文で、それをわさび醤油で食べようというのだからいささかぞつとはするが……。

当時の「牛屋<sup>ぎゅうや</sup>」は一階で牛肉を売り、二階が牛鍋屋というのがふつうの店構え。給仕人の「牛屋のねえさん」は、髪は下町風の銀杏返し<sup>いちょうがえ</sup>。黒えりをかけた着物、たすき掛け、前垂れ。そして足袋は、白ではよこれが目立つからと紺のいでたちだった。

こんな姿でお盆を右手にのせ、肩にかついで、客の間を魚のようにすいすいと泳ぎまわった。詩人の高村光太郎は、後年（大正十年ごろ）こんなたくましいねえさんたちを描いて、

「ばねを仕かけて縦横に飛びまはるやう、あのかくれた第六官の眼と耳とを手の平に持つ銀杏返しの獐猛<sup>ねいもう</sup>なアマゾンの群と」と詠んだが、このアマゾンは、客の、「四人でロース四人前。ネギはブツ切りとハス切りを各一人前。酒を飲む」——の注文に、

「四人さん、ロースで御酒台<sup>ごしゅたい</sup>、ゴブが二、ザクが二」と稲妻のように反応するのだった。