

## 寛のグルメ～新収蔵原稿「蠣フライ」を中心に～

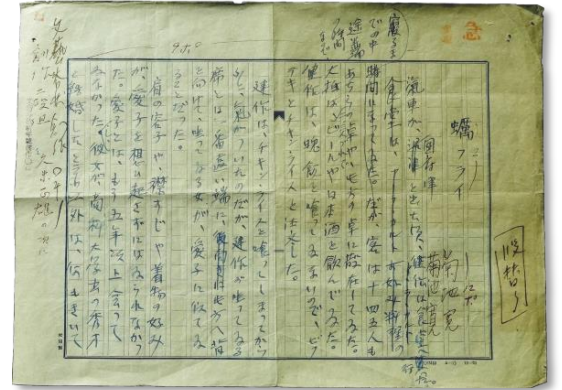
令和2年度4月7日（火）～5月31日（日）



### 「蠣フライ」とは？

#### 【あらすじ】

主人公・健作は、食堂でかつての恋人・愛子に似た女性を見かける。愛子はとてもはにかみ屋で、一緒に食事をして健作の前では何一つ手をつけなかった。しかし、好物の蠣フライだけは食べるので、彼女と食事をする時は、レストランに蠣フライができるかどうかを確認して入らねばならなかった。健作は女性が愛子なのか確かめたいと思ったが、すでに別の男性と結婚している彼女の幸福を壊してはならないと思い、あきらめる。しかし、勘定に来たボーイに尋ねずにはいられなかった。



新しく収蔵した菊池寛の直筆原稿「蠣フライ」

「あの奥さんの方は、蠣フライを喰べなかったかい。」

「ええ、召上りましたよ。御自分のを召し上った上に、旦那さまの方にも召し上りましたよ。」

健作の頬に微笑が思わず浮んだ。そして彼は少し寂しかった。けれども、愛子の幸福を<sup>よろこ</sup>欣んだ。

（菊池寛「蠣フライ」より）

「蠣フライ」は、菊池寛が昭和2（1927）年1月の『文藝春秋』に発表した小説。原稿は、ボーイのセリフで終わっているが、雑誌に掲載された文章には、愛子の幸福を喜ぶ主人公の心情が追加されている。

なお、「蠣フライ」が掲載された『文藝春秋』には、久米正雄の短編小説「マギー」も掲載されている。下記の引用の通り、作中にマギーソースがとてもうまいという描写があり、この作品がきっかけでマギーソースがたいへん売れたという。

「へえ？マギー？そいつは、例の<sup>※1</sup>ジグスが、コーン・ビーフ・キャベージへ付けるって云う、洒落でもあるのかい。」

私は冗談半分訊ねた。

「いいや、そうじゃない。そいつは仏蘭西で出来るらしいんだ。何でも、仏蘭西の料理研究者か何かが、日本の醤油を模倣して、拵えたものだとか云う話だが、ね。それだけに、ソースとしてそも日本人向きで、僕には一番美味いよ。——嘘だと思ったら、一つ買って来て、喫<sup>あ</sup>って見給え。魚類の料理なら、何へかけたってトテモ美味いから。……」

（久米正雄「マギー」昭和2（1927）年1月より）

※1 ジグス…アメリカのジョージ・マクマナスによる漫画「親爺教育」にジグスとマギーという夫婦が登場する。日刊アサヒグラフで連載されていた。

※2 彼の話によると、久米正雄が「マギー」をかいて以来、マギーソースがとてもう売れたとのことである。私が、この記事をかいたために、水産ソースが売れることを衷心から希望するものである。

（菊池寛「麹町雑記」昭和2（1927）年4月より）

※1 彼…横光利一の小説「紋章」のモデルとなった発明家・長山正太郎のこと。廃物の魚骨を使ったソースを発明した。

※2 マギー…スイスの工場経営者、ジュリアス・マギーによって創設された食品ブランド。現在は別会社に統合されたが、ブランドは存続している。



## 実は食通だった！？菊池寛

菊池寛は味覚が鋭く、食通だったと伝えられている。

『文藝春秋』誌上の座談会においても、作家の直木三十五や美食家・北大路魯山人らとともに料理について語り合っている。その内容を一部抜粋する。



菊池家で使われていた  
讃岐彫りの飯櫃

**菊池** 東京のうどん、そばはまずいんですが、関西人は東京へ来てそう思いましょね。

**直木** いま江戸前の料理で残って居るといのは何処ですか。

**北大路** まあありませんね。江戸前といえば、何といても材料で食わせる。鮪がうまい、蕎麦がうまい、鰯がうまいと云いますが——あれはみな原料じゃありませんか、加工しても簡単で、その代り海老がうまいとか、鰻がうまいとかいう。だから料理をしない事ばかり、鮪は幾らか料理してありますけれども、つまり原料自慢ですね。そういう事で加工することになって参りますと、京都には敵わんですね、今は京都も大阪も一緒ですが。

※1 **斎藤** 料理番の事を庖丁、板前といますが、東京では板前、関西では鍋前がよく聞かれますね。

**北大路** 京都ではそういう事がいえます。

(「日本料理 志那料理 西洋料理 比較座談会」『文藝春秋』昭和6(1931)年5月号より)

※1 斎藤…千疋屋の斎藤義政

菊池寛の味覚の鋭さについて書かれたエピソードを紹介する。

高松中学時代にも、学友相手に、おでんとすしの食い競べをやったが、他の追従を許さなかった。その時に、菊池に負かされた一人が、後年、上京したとき、菊池はコーヒーのうまい店へ案内した。

「どうだ。よそでは、これほどのコーヒーはのめんだらう。」

と、得意になりながら、菊池は、まずひと口すすったが、急にその目がカウンターのほうに転じた。そして、小声だが鋭く言った。

「きょうのは、きのうのコーヒーとちがうじゃないか。」

「いいえ、そんなことはありません。」

と、返事がかえってきた。

「いや違う。きのうと変っている。コックに聞いてごらん。」

菊池は、ゆずらなかつた。

やがて、もみ手をしながら、コックが現れて、菊池たちのテーブルの横で、腰をかがめた。

「申しわけございません。実は、きょうはつい、いそがしくて、コーヒー沸しの鍋を洗わないで使ったものですから……。」

と、ペコペコあやまった。

菊池の味覚の鋭さに、コックは舌をまいていた。

菊池の食通としての感覚は、刃物のように鋭敏であった。どのようにひいきにしている店でも料理の味が落ちると、二度とその店ののれんをくぐらなかつた。

(荒井とみ三『高松今昔記』昭和54(1979)年2月25日より)



## 菊池寛お気に入りの店

菊池寛がひいきにしている店について書かれた文章「巖屋の食物屋」を紹介する。「料理の鑑賞家ではない」と断りながらも、寛のこだわりが見てとれる。

### 巖屋の食物屋

先月号に、小野賢一郎氏の東京のうまい物屋に就ての文章が載っていた。僕は、小野さんのような食通ではないが、氏に習って僕が平生行きつけている食物屋のことを書いて見る。

僕は、洋食、和食、支那料理の順に、晩めしを食っている。家で夕食をたべるのは、月に一、二回しかない。

洋食は、数寄屋橋のニューグランド、昭和通のアラスカ、資生堂の裏のスコット、電報通信社の階下のデンツー、及び大阪ビルのレインボー・グリルである。この頃は、ニューグランドのフランス風のオードブルをよく喰べる。スコットは、ポタージュがおいしく、デンツーは、ナポリの寄せ鍋と云うのをよくたべる。レインボー・グリルのチキン・サンドウィッチは、僕の好物の一つだ。

渋谷の二葉亭は、僕が小説の中に書いたら、ポタージュなどを届けてくれた事があり、時々行きたいと思いつながら、場所が辺鄙なのでどうしても行けない。

銀座では、モナミへ時々行く。この家はよくクリスマス・デコレーションのお菓子を呉れるので、僕の子供達は、モナミびいきである。

和食は、腰かけでは、浜作と浜村へ行く。浜作の主人とは、ごく懇意だが、(君の家は、あまり流行るから、行かないよ)と、云っているのだから、たまにしか行かない。松坂屋裏の「つるげん」の主人も、ごく古い馴染だが、一寸大阪ビルからは、遠いので、行きそびれる。お座敷の家では、三十間堀の「あさ岡」、日本橋の「千とせ」、尾張町の「銀茶寮」、芝公園の「浪花家」、などへ行く。「あさ岡」は、浅岡信夫のやっている店で、この頃は可なり繁盛してある。星ヶ岡の入口にある「瓢亭」は、震災後万世橋にあった時は、文藝春秋社御用と云ってもよい位、よく行ったが、星ヶ岡へ移ってからは、あまり行かなかった。が、最近行って見ると、やはり静かで料理もまずくない。この頃築地の「藍亭」と云う家へ行ったが、ここもよく流行っているらしい。又、昭和通の末広南店と云う日本料理の店へもよく行く。茲は静かでいいからだ。

支那料理は、浜町の「浜の家」、虎の門の「晚翠軒」へよく行く。

牛肉は、神田の「今文」と云う家が好きだ。近頃、浜町公園近くの「橋本」と云う家へ行って見たが、なかなかいい肉を喰べさせてくれた。京橋の「河合」へも、一時よく行った。ここは明治二年創業と云う古い家だ。

僕は、六、七年前、銀座のある店へ初て行った所、そこに合せた酔漢にからみつかれて、たいへん不愉快であったので、その後馴染のない店へは、行かないことにしている。

また、僕のくせで、行き出すと同じ店へ、しげしげと行き、行かなくなると、バッタリ行かなくなるのである。と、云うのも食物に、ふかい執着がないためであろう。

とにかく、この五、六年、何を喰べても、おいしくなくなっているのだから、一時は胃癌ではないかと、思った位である。

鳥は銀座の「末げん」、それから松本楼近くにある「吉本」と云う腰かけの店へ行く。ここのマダムは、大阪ビルの初代の煙草屋の看板娘で、その後「サロン春」に居り、七八年来の知合で、小娘のような性格が面白いからだ。鳥も決してまずくない。

すしは、下谷の「蛇の目ずし」と、タイガー裏の「お慶ずし」がひいきである。

しかし、僕は酒のみでないのだから、料理丈を次ぎ次ぎに出されるよりも、二三品の料理で、御飯をたべるのがよいので、結局御飯のおかずとして喰べたいのである。そんな点でも、料理の鑑賞家ではないのであろう。

(菊池寛「話の塵」昭和10(1935)年12月より)

## 菊池寛とレインボー・グリル

レインボー・グリルは、文藝春秋社が入っていた大阪ビル第一号館（内幸町）の地下にあったレストランである。大きなサロンとグリルがあり、宴会場と酒場もゆとりある造りで、特にサロンに備えられた革張りのソファと椅子は、文藝春秋社の関係者達が愛用したという。文藝春秋社の応接間のような場所であり、芥川賞・直木賞の選考会や贈呈式などが行われることもあった。さらに、レインボー・グリルを貸切って「文藝春秋祭」という室内園遊会のような催しも開かれた。余興の仮設舞台をつくり、模擬店をならべ、来客は色とりどりのクリスマス・ハットをかぶったという。昭和8年から始まり、毎年2月中旬頃に行われていた。



レインボー・グリルでの「文藝春秋祭」と菊池寛

直木賞受賞作家の池波正太郎氏は、少年のころレインボー・グリルで菊池寛を見かけたと言っている。

眼の前には、横光利一氏が静かにタバコをくゆらして何かじっと考え込んでいる。客を二、三人前にして久米正雄氏が賑やかな雰囲気そこに撒きちらしている。(略)

幽鬼のように痩せて不気味だった直木三十五氏もそこにはいた。

「君かい。清二から中学で習ったことのあるのは」

と、わたくしの方に近づいて来た。弟の植村清二氏に中学時代、東洋史を習ったことがあるのを、誰かに聞いたのであろう。

「御馳走しよう」

と、カツ・サンドを注文してくれたが、これはおいしかった。豚カツをサンドイッチにしたもので、こんな旨いものがこの世にあるのかと思った。直木さんは口数の極端に少ない人であったが、この日はひどくやさしかった。いまでも、カツ・サンドを食べる度に、その日の直木さんをなつかしく想い出す。

当時のレインボー・グリルは、文芸春秋社の一種の応接間だった。そこでわれわれはお喋りをし、仕事の上での人にも会った。

(池島信平『雑誌記者』昭和33(1958)年10月より)

少年のころ、菊池寛氏を見かけたことがある。

場所は、日比谷の大阪商船ビルの地下通路だった。当時、菊池氏が社長をしておられた文藝春秋社は、このビルの中にあり、私は十三歳で小学校を卒業し、株式仲買店の小僧になったばかりだった。(略)

昭和十年ごろだったろう。

私の母が、そのころ、商船ビルの地下にあった「萩や」という食堂ではたらいていたので、会社まわりのついでに、母に会いに行ったのだ。

母とはなしているとき、向うのレインボー・グリルという大きなレストランから、菊池氏が霧立のぼるをつれて出て来られた。霧立は宝塚から新興キネマへ入って売り出し中のスタアだ。その美貌にもおどろいたが、いまや燃えつきかけたタバコをくわえた菊池寛氏の風貌も忘れがたい。

当時の菊池氏は、まだ五十になっていなかったろうが、少年の目には五十にも六十にも見えた。

(池波正太郎「菊池寛氏の煙草入れ」昭和61(1986)年9月3日より)

この池波正太郎氏の「菊池寛氏の煙草入れ」の原稿は、菊池寛記念館の常設展示室で展示している。

## 私の好きな夏の料理

菊池寛と同時代の作家たちはどのようなものを好んで食べていたのか。まずは、『中央公論』が様々な著名人に対して行った誌上アンケートより、一部抜粋して紹介する。



### 永井 荷風（ながい かふう）

暑中にはあっさりしたものに限る。まず西洋風ならば、コンソメに素麺などを入れたもの。魚は鮎。Sandwiches á la Laitue（サンドイッチ青菜を挟み入れしもの）それに<sup>※1</sup>アスペルヂか<sup>※2</sup>赤茄子（生のまま）白葡萄酒 Hante Sauterne か Royal Marceaux 少し甘味ありてよし。次に珈琲、Confiture（煮た果物）この位にて結構なり。日本風ならば、今戸浜<sup>※3</sup>金鰯雀焼、冷奴豆腐、茄子シギ焼、水貝別<sup>※4</sup>にほしきものなし。白ぶどう酒日本食にも入用なり。

### 島崎 藤村（しまざき とうそん）

冷豆腐。



### 広津 和郎（ひろつ かずお）

拝復折角の御問合に候えども小生別段これと云って特に夏食べたきものは御座無候うまきものはいつにても宜しきよう存ぜられ候甚だ不風流に候えども仕方なく候 草々

### 正宗 白鳥（まさむね はくちょう）

小生は胃腸が弱いため暑中はほとんど食欲がありません。三度の食事がおつとめのようなようです。牛乳とパンとが夏の食物として最も小生の胃には適しているように思います。趣味乏しく味覚の鈍感なる小生には、四季を通じて料理について申上げる資格はありません。



### 泉 鏡花（いずみ きょうか）

夏のお料理は体裁よりきどりより何より蠅をたからせないのが第一に候。理屈はよしてもアノ汚さったらありませんからね。煮たてのもの、あつい番茶結構。



### 小川 未明（おがわ みめい）

私は何より新生姜のみずみずしい莖の紅色のを生で食べることが好きで御座います。



### 芥川 龍之介（あくたがわ りゅうのすけ）

鯛<sup>※5</sup>のうしお。枝豆の塩ゆで。鮎の塩むし。海老の黄身あえ。鯛<sup>※6</sup>の魚田 鴨ロース——まだいくらでもありそうです。食後には大きな赤茄子を五六つ食う事。



### 菊池 寛（きくち かん）

やはり西洋料理で、それも冷肉にトマトをあしらったようなものが好きです。それに新鮮なうまいデザートも沢山食いたいと思います。



### 佐藤 春夫（さとう はるお）

折角の御質問ながら私には御門違いです。田舎者で味覚などはロクに備えていない上に、無趣味な生活をしていきますから。私は友人などと外へでても、食べたいものの注文を自分ですることはありません。私には食物そのものよりも、涼しい部屋と、友達が二三人いるといいと思います。それから、どうぞ御見つくろいで、何かいい菓物はないか知ら。後で。

- ※1 アスペルヂ…アスパラガスのことか
- ※2 赤茄子…トマト
- ※3 鮎雀焼…背開きにした小鮎を串に刺し照り焼きにしたもの
- ※4 水貝…生のアワビを塩洗いして身を締め、角切りにして氷を入れた塩水に浮かせた料理
- ※5 うしお…潮汁
- ※6 魚田…魚の田楽

## 作家10人の好きな食べ物

『文章倶楽部』に掲載された「現代十作家の生活振り」という記事の中から、好きな食べ物に関する部分のみを抜粋する。(元となった記事に誤字脱字があり、修正した箇所もあるが、そのまま引用した箇所もある。)



### 武者小路 実篤 (むしゃのこうじ さねあつ)

自分の好きなものは、鰻、刺身。刺身は鮪が好きだ。しかし村では食えない。村では鰻はとれる。自分の嫌いなものは、胡瓜、大根の煮たの(しかし漬物ならたべる)じゃがたらいも(これは何かほかのものにつけてあればたべる)、トマト。日本料理も洋食もたべるが、支那料理は油ッこいので嫌いだ。とってあんまりたべもしないのだが、とにかく嫌いときめている。果物や菓子はずいぶん好きだ。果物では蜜柑が一ばん好きだが、菓子なら餅菓子のようなものをたくさんたべる。友達仲間では自分が一ばん間食家だ。死んだ姉が自分に「間食もいいけれど御飯がたべられなくなるといけないよ。」と云ったことがあるが、そのとき自分は「間食していてその上めしを食わされちゃたまらない。」と云った。実際自分はどうしても飯があまり食えない。そのかわり間食はいくらでもやれる。いくら食ってもべつだん体に異状も起らない自分は自分の胃腸が非常にいいのだと思う。珈琲も紅茶も嫌いではない。番茶は焙じたのが好きだ。しかし、そういうものはなんでも構わないほうで出してくれるものならなんでも飲む。アルコール性のもは自分は飲めない。葡萄酒でも砂糖をいれた上十倍もうすめないと飲めない。もっとも白酒や甘酒ならいける。そのほうは自分の父も駄目だった。いつか里見(弾)が自分に、「武者はサイダアで酔うからいい。」といった事がある。



### 徳田 秋聲 (とくだ しゅうせい)

私はたべものに嫌いなものはない。嗜好は、日により時間によっていろいろに変わる。例えば、昼間、夕餉にはこういうものをたべたい、と思って、それを拵えて貰うことにしておくが、いざ夕食についてそれが出来ると、もう欲しくない。で、今いう通り、日により時間によって、好きなものもあり嫌いなものもあるというわけだ。しかし、大概なものはうまい。それぞれにその特長を味わう事が出来る。ただ年をとってからどうも野菜物がおいしくなった。しかし私は、元来魚が好きで、魚を主食にしている。牛肉その他の肉類は、どうも鈍くなるようで重苦しくていけない。支那料理はあんまり感服しない。味感の上から云えば、支那料理は料理としては複雑なものかも知れないが、どうもフレッシュな感じがしない。貯蔵品で拵えたような気持がする。やっぱり日本の土地には、日本の料理が一等いいと思う。材料の点からいっても、日本は、魚などは海が近いから、そう細工しないでもたべられるが、支那は大陸で材料が得難いからああいう料理になったのだろう。(略)日本の土地で暮らす人には、やっぱり日本料理がいいようだ。酒は、いい酒ならうまいと思う。白鷹、福娘、色盛なんかはいい方だが、飲むならそういうのを飲むが、私は気管支が悪いし胃腸も心臓も悪いので、飲むといってもほんの盃に五六杯だ。洋酒は、一たい薬臭くておいしくない。ビールは苦いが、夏、咽のかわいた時など飲むこともある。飲むという

ほど飲みもしないが。茶は、抹茶(薄茶)がうまい。緑茶もいいのならおいしいと思う。番茶は、咽のかわいた時など飲む。しかし、菓子をたべたあとなどに、煎茶とか抹茶とかを飲むのはいいものだ。茶は一たい熱量が高いから、体があたたまる。近頃医者に聞いたが、茶にはビタミンCが含有されているようだ。ビタミンCが欠乏すると、体質によっては壊血病にかかるというから、そういう人には茶はいい飲料であるわけだ。菓子は好きだ。私の郷里金沢にはなかなかいい菓子がある。この間帰った時、いろいろとりかえひきかえたべたので、それが癖になったが、そんな風に、あれもこれもとたべたくなるように、金沢は、田舎としては、東京を措いたら、あんなにいい菓子の出来るところはあるまい。夏は夏の菓子。春は春の菓子、という風に、季節々に菓子が違って、冬には秋の菓子は無いというやうな、菓子には非常に贅ったところだ。果物は、どうも胃腸を悪くするので、あまり欲しくない。林檎なんかいいのだろうが、私にはちっともうまくない。まずたべるものといえば、初夏の草莓、秋には柿、無花果なんかぐらいで、あとのものは好きではない。



### 近松 秋江 (ちかまつ しゅうこう)

私は何でも喰べる。特に好きなものもなく、特に嫌いなものもない。が、比較的余計食べるものと云えば、まず刺身だろう。刺身は、平目、鯉、何でもいい。それから干物とか漬物とかいうものも多く喰べる。が、兎に角、一体に万遍なく何でも喰べる。酒は殆んど飲まない。が、毎晩夕飯前に、盃に二三杯やる。これは脳貧血をふせぐ為めである。しかしビールは好きな方で、夏には毎晩小瓶一本あける。平常には時々上等の白葡萄酒を飲む。果物は西瓜が好きで、この夏には毎日喰べた。が、その他の果物、菓子などはあまり欲しくない。茶は、煎茶、或は番茶を焙じて飲む。紅茶とか珈琲とかいうものは、嫌いではないが、どうもうまくない。



### 佐藤 春夫 (さとう はるお)

田舎者故不味いものでも喰う。少時余は極めて我儘な子供で食物の好悪甚しかったが、十九歳の時上京する一年ばかり前、母から上京して下宿すればものより好み難からん、何物にても喰べなければならぬと教訓されてから、幸いに何にても結構と思うようになった。台所を覗き、時々自分でコックする事あり。君子らしからざる趣味ならんか。以前は野菜を余り好まなかったが、近頃体質変りし故か甚だそれを好む。果物最もよし。仙人の木の実を以て常食する事宜なる哉と思った。間食は甘いものを好む。羊羹一さお位喰うのは胃病持ちなりと知るべし。人は余の顔を見て酒飲みの如く思う。しかし酒は好きでない。一杯にて朱顔となり、二杯にて体中まっかとなる。但し、酒は不味いものではないと思う。稽古すれば上達の見込みがあるらしいが、酔狸州の酔態にかんがみる所あり、別に稽古もせず。



### 久米 正雄 (くめ まさお)

家では晩酌を一二合やってみたくなる。然し、飲まないとうとう寂しいけれども、体の為めには良くないようだ。と思ひながら大概、毎晩家か外かで飲むことになって了<sup>しま</sup>う。然し、創作中は決してのまない。で、月の十日から二十五日頃までは、全然やめもしないが、まず飲まない方だ。昼間十枚位書ければ、一番いい気持になって飲めるが支那酒、日本酒、共にうまい。コクテルもビールも飲む。食物にたいして好き嫌いはない。日本料理、支那料理、西洋料理、いずれも可。然し一体に野菜類が好きで、毎日菜食でも更らに驚かない。殊に好物は茄子で、煮ても焼いても漬けても、何んでもいい。茄子の出来る頃は食欲が旺盛になる。茄子がなくなると寂しい気がする。それから朝漬位が暫時好物になるという段取りだ。季節々の走りも、松茸、筍、木の芽、とりどりに好きは好きだが、そう際立って好きというほどではない。間食は割合にしない。よく友達とカフェへ出入して、珈琲とか紅茶とかを飲むから、つまり間飲はすることになる。珈琲は好きだ。然し安カフェの出がらしとか何と

か、不味いのは飲めないが、資生堂あたりの濃いのは流石にうまい。紅茶は何処のでも大抵飲めるものだ。本当は紅茶の方が入れかたが難しいそうだが、薄ければまずいい。果物は割合に好きだ。中でも柿を一番好み、ついでバナナ。西洋料理の食卓で最後に持ってくる果物の中から、僕はいつもバナナ、柿をとる。葡萄も、もっと大きければいいんだが。林檎とか梨とかは、何だか病人臭い。煎茶も番茶も飲むが、それも日本人としてレベルな飲み方をしているので、宇野や田中のように舐味するような気持で飲むことはない。



### 芥川 龍之介（あくたがわ りゅうのすけ）

料理は、洋食支那料理いずれも喰べることは喰べるが（但、関西の不味い洋食は例外）好みは日本料理を第一とする。兎に角、殊更悪食はしないが、大概のものは敢て却けない。然したった一つ、どうにも厭なのは蚕豆<sup>そらまめ</sup>である。酒は飲まない。尤も、何かの場合に、盃一杯か二杯はやらないこともないが。一番うまいと思うのは白葡萄酒。茶は随分飲む。机の側の火鉢に始終鉄瓶をかけて置くが、この鉄瓶の湯を日に三度はからにする。それほど茶好きだ。茶は煎茶を用いている。珈琲紅茶折々飲む。然し、夜は眠れぬことを恐れて、紅茶は決して飲まない。果物は可なり好きだが、それも酸味のないものが多い。例えば、柿、乾葡萄、龍眼肉、バナナなど。殊に無花果はこれ等好物の随一である。それとは反対に、酸味をもつものは嫌いで、特に密柑などその筆頭である。これは胃酸過多の為めだと思う。菓子はそれに使う砂糖の優劣によって胃に良し悪しである。「和三」もの或は「大島」ものを用いた菓子は胃に悪くない。近頃、渡邊町の「ちもと」の菓子を賞美しているのは、近いからでもあるが、又、その材料の砂糖を信用しているからでもある。唯、僕は、干菓子であろうと、蒸菓子であろうと、西洋流に、食事の際食べる。間食は一切しない。



### 広津 和郎（ひろつ かずお）

食物には取立てて言う程の趣味はない。日本料理、支那料理、洋食と並べられて、どれが好きかと訊かれても、そんなことには極めて呑気で、嫌いなものは何一つなく、うまいものなら何んでもたべる。間食は所謂間食風にはやらない。時々近くのプランタンへ行って、紅茶・珈琲・ココアというようなものを飲むとか、何かちょっとたべるとか、まずそんな工合である。菓子よりは果物が好きで、果物なら何んでもいい。酒は全然やらない。酒の味はわりあい好きなのだが、飲むとどうも陰気になっていけないのだ。ウイスキーはちょっとうまいと思う。葡萄酒を飲むくらいならウイスキーを舐めていたい。



### 正宗 白鳥（まさむね はくちょう）

僕は何でもたべる。前には蕎麦が嫌いだったが、この頃はたべられる。強いて嗜好を問はれれば、まず、鰻、天麩羅などが好きである。年をとってから、西洋料理よりも日本料理をうまいと思ふようになった。支那料理はあまり喰べたことがない。悪食というような食物にひねくれた興味はない。酒は日本酒を盃に二杯か三杯飲むが、それですぐ酔うしいつもうまいと思う。しかし、二三杯の酒は毎晩やるのは面倒だから日常は飲まない。ビールは飲めない。洋酒は、時と場合で、洋盃に一杯位飲むこともある。茶は殆んど飲まない。そのかわりに白湯を飲む。東京にいと、毎朝起きるとすぐ、水道の水を一杯飲むが、通じがついて体に非常にいい。大磯では水道がないので、水が悪くてそれもちよっと出来ないから、白湯ですましている。しかし、家の為めの茶の用意はしてある。また、僕だって、他所へ行って茶を出されれば飲むこともある。しかしそれも、咽頭がかわかなければ飲まない。珈琲や紅茶は好きではない。しかし、カフェーなどへ入ることはある。果物も菓子も、どちらも好きだ。しかし、ものがよくなければ厭だ。ものさえよければ、柿でも梨でも、何でもたべる。





### 田山 花袋 (たやま かたい)

嗜好といえはいろいろあるが、蕎麦なぞもその一つで信濃の方から蕎麦粉を取寄せて、自分でうつ。これは僕の隠し芸だ。酒は以前にはずいぶんやった。朝も昼も晩も飲んだことがある。これから書かなければならないと思っても、まあこれは明日にして、今日は酒をのむことにするかな、といった風に、酒で一日つぶしたことも幾度あるかしのれない。勿論晩酌はかかしたことがなかった。ところが、そうしているうちに中毒して到頭肺炎にかかった。医者にみてもらうと、病因は酒だという。そして、このまま飲みつづければ肺結核になる、というので私もおどろいて、早速禁酒した。おかげで肺結核にもならず健康は快復したが、それ以来晩酌はすっかりやめている。しかし、よそで酒が出ると元来すきな質だから今でも可なりやるが、べつだん病気もおこらない。経験から私にいわせれば、たまに飲む酒なら五合か一升でもかまはないが、晩酌は結局体をわるくする。晩酌といふことが、一合が二合になり三合になりといふ風にだんだん酒量がふえて、それがまた毎晩のこととなるからどうしても中毒になりがちである。



### 菊池 寛 (きくち かん)

嗜好というと、肉類が好きだが、僕は、割合に美食家で、嫌いなものはなく、普通にうまいものなら、何でも喰べる。それでも特に好きなものと聞かれれば、鮭である。鮭の鮭などは特に好きである。料理は洋食や支那料理より、日本料理が一ばん好きである。

家族と一しょに食卓に坐る。外出した時には、友人と一緒に喰べたり文藝春秋社の連中と一しょに喰べたりする。間食はする。以前は、菓子なんか喰べなかったのだが、この頃は体が疲れたせいか、菓子をよく喰べる。果物は、あまり好きではない。尤も、苺とか、桜んぼうとかは、つまむこともあるが、その外のものはいらないと思わない。酒は、日本酒を盃に五六杯しか飲めない。時々、あまり強くないコクテルを飲むこともある。紅茶とか、珈琲とかは、時々、飲むこともあるが、それほど飲みたいと思わない。日本の茶は、紅茶や珈琲なんかよりは好きである。

(「現代十作家の生活振り」『文章倶楽部』大正14(1925)年1月号より)

#### 【主な参考文献】

『菊池寛全集』(文藝春秋)、『文藝春秋三十五年史稿』(文藝春秋新社)、『文藝春秋七十年史《本篇》』(文藝春秋)、池島信平『雑誌記者』(中央公論社)、池波正太郎『作家の四季』(講談社)、ネスレ日本公式ホームページ

※引用部分の旧仮名づかいや旧漢字などは、読みやすいように現代のものに置き換えています。同じく、読みやすいよう句読点を追加した箇所があります。制作者の判断で、ルビや注などを追加している箇所もあります。