

お伽草子と狂言

——料理・異類・争論——

小 峯 和 明

はじめに

近年、日本の社会は輸入食品の牛肉や餃子、汚染米の問題など、食料の自給率低下に応じた食への潜在的不安が蔓延している。食の問題は地球温暖化をはじめとする環境問題の一環としてあり、人文学や文学研究がどう対応できるかが問われる。また学術会議が人文・社会をひとまとめにして、生命科学を特立したように、今日の学問領域として生命学が突出しており、人文学や文学研究がこれにどうかかわっていけるかが問われてもいる。

以上の問題意識から2008年に、渡辺憲司、シラネ・ハルオ氏とともに『国文学解釈と鑑賞』別冊「文学に描かれた「食」のすがた」という特集号を企画、刊行した。食文化は実体や風景としてだけでなく、表現やイメージの問題としてもある。いわば眼で食べる、イメージで食べる、ことばで食べるという問題であり、これを古典文学、前近代の文学から東アジアの多文化領域もまじえて追究したものである。

こうした食と文学の問題は実体と言語のずれ、イメージの変換にかかわるから、必然的にパロディの課題にかさなる。ここではパロディ面からお伽草子や狂言を例にとりあげてみたい。

I お伽草子『精進魚類物語』から

日本の食文化が個別の文学作品やジャンルのテーマにせり出し、食と文学の双方が正面からかさなりあうのは、中世室町期、15世紀以降であり、お伽草子や狂言の分野に著しい。とりわけお伽草子では、動植物を擬人化した異類物がきわだっており、食品や料理を擬人化した物語の一群がみられ、それらはおのずとパロディ文学の特性をもつ。ここではその代表作の『精進魚類物語』をとりあげる。15世紀の成立が確実視され（同じ15世紀の『鴉鷲合戦物語』に引用）、精進料理の精進物（野菜、豆、茸、果物、海草類）となまぐさの魚類や鳥、獣、貝類（中世では「美物」と総称）とが合戦し、精進物が勝利するというもので、『平家物語』のパロディとしても知られる。

すでに注釈的研究や国語学側の索引などは出ているが、本格的な研究はまだ少なく、今後の課題が多く残されている。ごく最近、歴史学から重要な研究が出た。春田直紀「モノから

みた 15 世紀の社会」(『日本史研究』546 号、2008 年 2 月)で、これによれば、各地から室町幕府に献上された食材や食品を徹底して分析し、季節の産物、各地の名産品や料理文化の確立について周到に立証している。食品の産地、季節、調理方法から料理と宴会を主とする「饗応文化」のひろがり、産地の銘柄、特産のブランド意識やそれを都市に運ぶ容器の革新などをもあわせて明らかにし、贈答、贈与などの交換の諸相をとらえており、この『精進魚類物語』も重要な対象となっている。きわめて有益な成果であるが、しかし、物語の核に位置する「御料」を「將軍」と解するなど曲解もみられるので、ここでは、物語の「御料」に注目したい。「御料」とは、身分の尊称で、ここでは穀類の御飯、主食をさす。「御心こはき御料」とあるので、特に蒸した堅い飯をいう。つまり精進物や魚類より格上にある存在で、精進・魚類が武家をさすとすれば、「御料」は天皇をさすと考えられるのである。

物語は「魚鳥元年壬申の八月一日」、「御料」の大番役で出仕した魚類の中心、鮭太郎大介鱧長の子、はららごの太郎粒実(いくら)、ひづ吉の兄弟が、精進方の納豆太郎糸重より下座に座らされたのを不服とし、ついには合戦にいたる。その時、「御料」は八幡宮の八月十五日の放生会や彼岸会で精進潔斎の身で、もともと精進側にあったことに注意したい。息子らへの処遇に怒った鮭の大介は七十歳すぎ、『平家物語』にみる平清盛のイメージがかさねられ、今の御料への憤懣をおちまける。その発言に「御料の先祖をたずねれば、天地開闢の時、稲田姫の腹にやどって世に出た」とあり、「御料」とは明らかに皇孫を示す。魚類もその頃から節会などに仕えていた、先代の「御料」の遺言に従って今の「御料」に仕えているのに世も末の御料だとする。つまりは武家による天皇批判がみられる。

ついで合戦になり、精進方の芋頭大宮司がかしらを太郎粒実に射抜かれ、戦死するが、「御料」はその追悼のうたをよむ。つまり「御料」は精進方から合戦を見る主体としてあることが分かる。芋頭大宮司の戦死は八月二十八日寅の刻と明記され、おそらく精進あけの時期とかかわるのではないと思われる。

一方、魚類方では「鯛赤介味好」が戦死するが、この赤介は合戦前に妻の「磯のワカメ」を父である「奥の昆布の太夫」の実家に帰していた。二人の別れの歌のやりとりもみられる。これは精進と魚類が昆布の出汁によって結合したことを象徴していよう。赤介は戦死する今はの際に、後見人の「いるかの入道」に『六道講式』の読誦を依頼する。この講式は魚尽くしのパロディとなっており、狂言の「魚説経」などと共通する。戦死した赤介は牛の鬼、つまり地獄の牛頭・馬頭となる。いわば怨霊に変じたことを示唆するが、これは料理からみれば、鯛の「潮煮」の吸い物をあらわし、何と「御料」がこれを食べってしまう展開になる。「御料」は合戦を見るだけではなく、敗者を食べてしまう主体でもあった。ここには擬人化された主食が魚類の食を食べるというパロディの極地がみられる。

同じことは、結末の鮭の大介の戦死にもいえる。「青菜の三郎常吉」が鮭の大介を討ち取り、敗色濃厚な魚類は、「鍋の城」を築き、屈強の要害を築くが、薪をあらわす「大原木の太郎」が火を放ち、鍋は阿鼻叫喚の猛火に包まれる。要するに鍋料理ができあがり、しゃも

じの「杓子の荒太郎」がただ一人、中にかけて「ひたと組んで御器の中へどうぞ落とす」や、またもや「御料」が器をひきよせ、これを食べてしまう。「御料」は「生きても死しても大介ほどの者はなかりけり」と仰せあり、感嘆したという。魚類の中で最高だとたたえる。鮭の鍋を食べる主体として「御料」がいるわけで、擬人化された主食が他の食品による料理を食べてしまう構造になっている。いわば、天皇公家が武家の合戦を高見から見物し、配下におき、組み込んでしまう、見立てともいえようか。

物語は「九月三日、静謐おわんぬ」と世の中が静まったと結ばれるから、「御料」が魚類を食べるのは、九月に入ってから精進解、精進おとしにかかわるのではないだろうか。つまり食をめぐる儀礼の問題が物語の背後にはあると思われる。

以上、「御料」を軸に物語の構図を解説してみたが、様々な表現の仕掛けがあり、個々の事例にも食品や料理をめぐる興味深い問題が満載されている。一例のみ「梅」を例にみれば、初めに紹介した『解釈と鑑賞』別冊・食の文学の特集号の座談会で、シラネ・ハルオ氏がふれているように、梅は古代以来、花の色や香りが詩歌の対象になっていたが、中世から近世にかけて、食べる梅の実も加わるようになる。この『精進魚類物語』でも、「紅梅の少将」が出家遁世して、「梅法師」となり、荒行によって梅干しにされ、姫の「御料」の寵愛をうけ、酒に浸され、「頬の皮少し伸びふくらみ」とある。梅酒をさすのであろうが、弓矢とる身のならないで戦死する。梅の焦点が花から実に移行する過程がはっきりとらえられて興味深い。

このように、この物語は15世紀の食と料理をめぐる問題が擬人化され、イメージとレトリックを駆使したパロディの物語として重要であり、前近代の食や料理文化と文学の結合をみる上でおおきな指標となる。この物語は明らかに精進側にたつ立場から構想されており、担い手や読者は僧坊サロンが想定されるが、広範に流布する普遍性をそなえていることがうかがえる。

他にもたとえば、『六条葵上物語』という作品があり、書名から明らかのように『源氏物語』の六条御息所と葵上の車争いのパロディであり、六条は蕎麦、葵上は干豆腐で、これは精進同士の盛りつけの上下をめぐる争いで、しかも僧の夢見として語られる。夢の中におさめる点で、お伽草子の洪川版『猫の草紙』などに類する、やや時代が下がった印象を与え、夢を媒介しない『精進魚類物語』の方がパロディ性がより際立つともいえる。

随所に引かれる『和漢朗詠集』や中国故事などの文学表現の問題はもとより、同時代に生み出された料理書との対応や本草学との関連、ひいては環境の変化に応じた動物・植物観の移り変わりや自然と都市化との断層を埋める二次的自然の一環としての物語創造の観点から、より解説を深めていければと思う。同時にこれが物語の方法としてパロディ化されていることの意味もあわせて考えなくてはならないだろう。

いわゆる異類ものは、異類と人の相似性や類比がとらえやすいが、食となるとまた異なる様相をみせる。食材と同時に料理のあり方や方法もかかわってくるから、一般的な異類もの

や擬人化の問題にのみ還元できない。パロディ化の方法がより輻輳ないし錯綜する点で表現の仕掛けがさらに巧妙になっているともいえる。

II 狂言「たこ」「宗論」から

一方、お伽草子から狂言に目を転ずると、食材や料理を直接に対象とするものと他の分野のテーマにさりげなく料理をまぜるものとに大別される。前者の代表作が「たこ」であり、後者の代表は「宗論」であろう。

前者の「たこ」からみると、すでに虎明本（1642年）の出家座頭類に収録されている（他に虎寛本、和泉家古本、三百番集本など）。筑紫の僧が都見物に上る托鉢の途中、清水の浦（播磨とされる）で、たこの「幽霊」に出会う。たこは供養を依頼して姿を消す。僧が土地の者に尋ねると、昨年春、大だこをとらえ皆で食べたが、捕まえた者にたたりをなしたので供養の墓標を立てたという。僧は依頼されるまま『般若心経』を読み、「あのくたこ三百三銭にて買うて、ほとけにこそはたむけけれ、たむけけれ、なまだこ、なまだこ、なまんだこ」と唱えると、たこの精があらわれ、みずから最期のさまを語る。「久しくこの浦に棲んで漁師の網をのがれていたが、ついに去年の春、大網にかかり引き上げられ、渋皮もむけるほど洗われ、削りたてられ、まな板の上に引き据えられて後ろから包丁を押し当てられ、目もくらみ、息もつまつてうつぶせに押し伏せられ、ずを吐いて伏せる、ようやく起き上がれば、四方へ張り付けにされ、照る日にさらされ、手足を削られ、塩にまぶされ、耐え難い苦しみを受けていたのを、妙なる御法の庭で成仏できるありがたさよ、ただ一声南無阿弥陀仏、なまだこ」と唱えて、かき消すように姿を消した、という。

たこが釣られて包丁で切られ、干し物にされる顛末をみずから語る。たこを擬人化してその末路と救済を説く構図である。僧の前にたこの亡霊があらわれ、我が身を述懐し、供養を依頼、僧の供養で救済されるという夢幻的な世界をもとにしつつ、その崇高性をまぜかえそうとする。狂言「たこ」は夢幻能のパロディとしてあった。さらには、たこみずからも念仏を唱えるが、供養する僧が唱える文言もまた、「阿耨多羅三藐三菩提」をふまえた「あのくたこ三百三銭にて買うて」「なまだこ」「なまんだこ」という、たこをもじったパロディになっていることに留意したい。僧の供養そのものが茶化し、まぜかえした〈もどき〉になっているわけで、たこのいう「なまだこ」とも対応している。僧の「なまんだこ」のこぼれによって、たこの霊は眼前に呼び戻されたとも考えられる。

ということは、僧による供養とその経文の唱え自体が、すでに〈もどき〉の対象にもなっているわけで、夢幻能の枠組み、経文の文言のレベルにいたるまで意味がずらされ、笑いの対象になっている。殺され、食べられる側のたこの心情をたくみにとらえた興味深い作であり、食の文化の成熟をうかがわせる。たこは先の『精進魚類物語』でいえば、魚類物の「美物」に属するもので、一方で精進料理の確立と展開があり、この物語が精進側の発想によることは疑いないであろう。げんに、『精進魚類物語』では、たこは「蜻の入道が手にあひ従

ふ者どもには、鮑、烏賊、するめ、なよしの太郎、干魚の源太、かますの又太郎」云々と魚類軍の一代表格として登場する。

たこをめぐる狂言には、精進方からの発想や構想をみなくてはならず、『精進魚類物語』と同様の表現空間にあるといえよう。食材及び料理の「美物」には、常にこうした殺生への贖罪意識が有形無形に関係していたはずであり、それがこのような狂言のかたちで突出したと考えられる。

狂言「たこ」の背後には、中世の「美物」の料理文化や饗応文化があり、食文化の成熟をまっけはじめて舞台の俎上に載せられたものであろう。あるいは、殺生禁断や放生儀礼などにもかかわってくる可能性が高い。今は想像の域を出ないが、放生儀礼におけるパロディ劇としての狂言の出し物の一環としてあったのではないだろうか。これも精進の放生会とかかわる、先の『精進魚類物語』とも響き合うものがある。

「あのかたこ三百三銭」云々は、狂言の「魚説経」にもみえる。

又心経の文に曰はく、あのかたこ三百三文の代にて買うたる蛸を仏に奉れば、あつばれよき蛸とて、御喜びはかぎりなし。(略)蟹螺くどく、黄ぎ魚一切、鯉によらず、なま蛸なま蛸、鱧あみだぶ鱧あみだぶ。

やはり『般若心経』にちなむもので、先の狂言「たこ」と共通する。むしろこの「あのかたこ」の洒落が、狂言「たこ」そのものを生み出す創造の直接的な媒介となっていたことも考えられるだろう。

以上のような食材が直接擬人化される例とは異なり、全く別途の話題に不意に食や料理のことがさしはさまれる例もある。たとえば、「宗論」などがその代表である。

身延山に参詣した帰りの法華僧と善光寺にお参りした念仏僧が道の途次、一緒になり、互いに牽制しつつ同じ宿の同室に泊まることになり、夜もすがら念仏と法華の優劣を競う法談、宗論を闘わせることになる。その宗論談義に料理のことが出てくるのである。まず法華僧が「五十展転の随喜の功德共」という『法華経』随喜功德品の文言をめぐって解釈を加える。すなわち春の園に芋を植えると、青々とした葉が四五十はえてくるのを、即五十てんでんのずいき（芋茎）となって、すっかり成長させて、刃物で一寸ほどに切って、よく煮込んで、「ゆがうと」（未詳。他の本では「山椒の粉」）などを放って食べると、「あなうまや」と思って涙がこぼれるのを言うのだ、とする。

浄土僧は「いつのならひに、釈迦が芋茎を料理してお参りやった」ということが経文などにあるものかと笑い飛ばし、「一念弥陀仏即滅無量罪」の法文について説く。裕福な人が我らのような貧僧にお斎（とき）を下されるというので参上すると、麩、醍醐のうど芽、鞍馬の木芽漬け、ごぼうはんぺん、煎り昆布、種々様々なものを用意してくださる、一方、裕福でない人が招待下さるときは、焼き塩ひとつだけだが、あきらめる方法がある、それが何

かという、「一念弥陀仏即滅無量さい」と観念すれば、焼き塩だけでも充分で、麩や醍醐のうど芽等々、種々様々な物があると思って戴ける、「無量さい」の「さい」は「菜」とも「罪」とも解く、殊勝な法文ではないか、とする。法華僧がそれは「無財餓鬼」で、ないものをあるとして食うのが「無財餓鬼」だという。浄土僧は「非学者論議に負けず」と切り返し、夜も更けたので「念仏せう」（寝仏者せう）、法華僧は宵からの冗談がすぎて夜も更けた、「寝ぼけせう」（寝法華せう）といい、浄土僧も宵の冗談が過ぎて後夜起きを忘れそうになったとし、最後は、恵思禅師の偈「昔在靈山名法華、今在西方名弥陀、娑婆示現觀世音、三世利益同一體」を引いて、法華弥陀一體説をうたい、二人の名を妙阿弥陀仏と言ったという。

最後は法華即阿弥陀の同體説で結ばれるが、両者の法文を説く際の注釈に料理が引き合いに出されるさまが描かれている。双方に共通するのは、精進料理に徹していることで、法華僧のいう、芋茎をはじめ、浄土僧のいう麩、醍醐のうど芽、鞍馬の木の芽漬け、ごぼうはんぺん、煎り昆布等々、すべて精進料理ものばかりである。

宗論の核となる法文の解釈に料理物をまぜて語る、対話の妙がおもしろい。講釈や経釈のパロディにほかならない。それが教義の内容と全くそぐわない料理をまぜあわせるところに〈もどき〉がきわまるであろう。しかし、この曲は、「宵の冗談」が過ぎたと二人とも言うように、当人たちが「冗談」であることを自認しており、最後は法華弥陀同體説で結ばれるから、宗論のあるべき方位が明確である。先の「たこ」と異なり、全体の結構が必ずしもパロディとなっているわけではない。宗論の法文にまつわる解釈に料理が不意に介入するにとどまる。引用のレベルでのパロディといえよう。

「宗論」は本来の宗論をまぜかえし、ちゃかすために、料理を引き合いに出すのが最も効果的であることを熟知し、たくみに応用したと考えられる。料理の具体例がすべて精進であるところに宗教性も失われていない、たくみな用法であろう。

それまで、食や料理は文芸の表舞台に位することはなかったのが、中世後期、室町期の15世紀あたりから急速に中心にせり出してくる。いわば、風景としての料理から主人公、主体としての料理へ、といった転換がみられる。これには、室町期以降の饗応文化の発展にともなう料理の家、四条流などの確立、それにともなう料理書の輩出があり、お伽草子系の絵巻などに料理を作る場面と宴会場面がセットで出てくる傾向とも対応している。料理が芸や道として確立していく。そこから『酒飯論』をはじめ食を中心テーマとする物語類が生まれる。

この動向は絵巻類の再生産、享受のひろがりとして、近世文化にも持続する。同時に、お伽草子では異類ものや争論ものが増える。『精進魚類物語』はその代表作であるが、異類ものでありつつ、料理ものでもあり、争論ものでもある。人でないものが人のようにふるまい、言語を發し躍動する。これは一連の異類ものや妖怪、怪異ものにも通ずる特性であり、それによって人とその社会を見つめ直し、とらえかえそうとする。狂言はお伽草子と地続き

であり、物語を舞台に載せたものにほかならない。この擬人化こそパロディの基本であり、人と動物観の変質、人と生き物との関係の変化、その背後にある環境の変容が深くかかわるであろう。

つまりパロディは人と生き物との関係をとらえ直すのに必須の方法であった。ひとくちに擬人化といってもその様相は一様ではなく、たんに人と動物をすげかえただけのものから、動物の属性や特性をいかしたもの、図像や画中詞が介在するもの、非擬人化が混じるものなど、さまざまである。擬人化の位相をより精緻にみきわめなくてはならないだろう。

今後さらにパロディの指向性をめぐって、物語の異類、料理、争論の三軸からの追究を継続していきたいと思う。