

陰翳礼讃

谷崎潤一郎



江戸時代の蒔絵 (尾形光琳 八橋蒔絵 観音箱)

京都に「わらんじや」という有名な料理屋があつて、こここの家では近頃まで客間に電灯をともさず、古風な燭台1を使うのが名物になつてゐたが、ことしの春、久しぶりで行つてみると、いつの間にか行灯式の電灯を使うようになつてゐる。いつからこうしたのかと聞くと、去年からこれにいたしました、蠟燭の灯2ではあまり暗すぎるとおっしゃるお客様が多いものでござりますから、よんどころなくこういうふうにいたしましたが、やはり昔のままのほうがよいとおっしゃるお方には、燭台を持つてまいりますと言う。私が感じたのは、日本の漆器の美しさは、そういうほんやりした薄明かりの中に置いてこそ、初めてほんとうに發揮されるということであつた。「わらんじや」の座敷3というのは四畳半ぐらいのこぢんまりした茶席であつて、床柱や天井なども黒光りに光つてゐるから、行灯式の電灯でももちろん暗い感じがする。が、それをいつそう暗い燭台に改めて、その穂のゆらゆらとまたたく陰にある膳や椀を見つめていると、それらの塗り物の沼のような深さと厚みとを持つたつやが、全く今までとは違つた魅力を帶び出してく

茶か、赤であつて、それは幾重もの「闇」が堆積した色であり、周囲を包む暗黒の中から必然的に生まれたもののように思える。派手な蒔絵などをして施した。ピカピカ光る蠟塗りの手箱とか、文台とか、棚とかを見ると、いかにもケバケバしくて落ち着きがなく、俗悪にさえ思えることがあるけれども、もしされた器物を取り囲む空白を真つ黒な闇で塗り潰し、太陽や電灯の光線に代えるに一

15

10

5

10

5

貼り、中に油皿を据えて火をともす照明具。



2 行灯 木や竹の枠に紙を



1 燭台 蠟燭を立てて火をともす台。

谷崎潤一郎 一八八六
(明治一九)一一九六五
(昭和四〇)年。小説家。
東京都生まれ。耽美的世界を描いて文名を得、後に古典文化に傾倒した。
作品に『刺青』『春琴抄』『細雪』などのほか、『源氏物語』の現代語訳がある。この文章は一九三三年に発表されたもので、本文は「谷崎潤一郎全集」第二〇巻によつた。

〔發揮〕〈茶席〉〈色沢〉
* よんどころない
* 雅味のない

1 「偶然でない」とはどの
ようなことか。

3 蒔絵 金粉・銀粉・螺鈿らでんなどで、漆器の表面に絵模様などを描く工芸。

ちそのケバケバしいものが底深く沈んで、渋い、重々しいものになるであろう。古の工芸家がそれらの器に漆を塗り、蒔絵を画く時は、必ずそういう暗い部屋を頭に置き、乏しい光の中における効果をねらったのに違なく、金色を贅沢に使つたりしたのも、それが闇に浮かび出る具合や、灯火を反射する加減を考慮したものと察せられる。つまり金蒔絵は明るい所で一度にぱっとその全体を見るものではなく、暗い所でいろいろの部分がときどき少しづつ底光りするのを見るようになりますのであって、豪華絢爛な模様の大半を闇に隠してしまっているのが、言い知れぬ余情を催すのである。そして、あのピカピカ光る肌のつやも、暗い所に置いてみると、それがともし火の穂のゆらめきを映し、静かな部屋にもおりおり風のおとずれのあることを教えて、そぞろに人を瞑想に誘い込む。もしあの陰鬱な室内に漆器というものがなかつたなら、蠟燭や灯明の醸し出す怪しい光の夢の世界が、その灯のはためきが打つて夜の脈搏が、どんなに魅力を減殺されることであろう。まことにそれは、畠の上に幾すじもの小川が流れ、池水がたたえられているごとく、一つの灯影をここかしこにとらえて、細く、かそけく、ちらちらと伝えながら、夜そのものに蒔絵をしたような綾を織り出す。けだし食器としては陶器も悪くないけれども、陶器には漆器のような陰翳がなく、深みがない。陶器は手に触れると重く冷たく、しかも熱を伝えることが早いので熱いものを盛るのに不便であり、その上カチカチという音がするが、漆器は手ざわりが軽く、柔らかで、耳につくほど

2 「夜そのものに蒔絵をしたような」とはどのようなことか。

音を立てない。私は、吸い物椀を手に持つた時の、手のひらが受けた汁の重みの感覚と、生あたたかい溫味^{ぬくみ}とを何よりも好む。それは生まれたての赤ん坊のぶよぶよした肉体を支えたような感じでもある。吸い物椀に今も塗り物が用いられるのは全く理由のあることであつて、陶器の入れ物ではああいかない。第一、蓋を取つた時に、陶器では中にある汁の身や色合いが皆見えてしまう。漆器の椀のいいことは、まずその蓋を取つて、口に持つていくまでの間、暗い奥深い底のほうに、容器の色とほとんど違わない液体が音もなくよどんでいるのを眺めた瞬間の気持ちである。人は、その椀の中の闇に何があるかを見分けることはできないが、汁がゆるやかに動搖するのを手の上に感じ、椀の縁がほんのり汗をかいているので、そこから湯気が立ち昇りつつあることを知り、その湯気が運ぶ匂いによって口に含む前にほんやり味わいを予覚する。その瞬間の気持ち、ステップを浅い白ちやけた皿に入れて出す西洋流に比べてなんという相違か。それは一種の神秘であり、禅味であるとも言えなくはない。

私は、吸い物椀を前にして、椀がかすかに耳の奥へ沁むようにジイと鳴つて、あの遠い虫の音のようなおとを聴きつつこれから食べるものの味わいに思いをひそめる時、いつも自分が三昧境⁵にひき入れられるのを覚える。茶人が湯のたぎるおと⁶に尾上⁶の松風⁶を連想しながら無我の境に入るというのも、恐らくそれに似た気持ちなのであろう。日

15

10

5

15

10

5

3 「それ」は何をさすか。

4 禅味 世俗を離れた枯淡な趣。

5 三昧境 物事に没頭している忘我の境地。

6 尾上 兵庫県加古川市^{かこがわ}の加古川河口東岸の地名。尾上神社境内の松で知られる。歌枕の一つ。

〈反射〉〈減殺〉〈灯影〉
*余情を催す
*無我の境

本の料理は食うものでなくて見るものだと言われるが、こういう場合、私は見るものである以上に瞑想するものであると言おう。そうしてそれは、闇にまたたく蠟燭の灯と漆の器とが合奏する無言の音楽の作用なのである。かつて漱石先生は『草枕』の中で羊羹ようかんの色を贊美しておられたことがあつたが、そういうえばあの色などはやはり瞑想的ではないか。玉のようぎょくに半透明に曇つた肌が、奥のほうまで日の光を吸い取つて夢みるごときほの明るさを含んでいる感じ、あの色合いの深さ、複雑さは、西洋の菓子には絶対に見られない。クリームなどはあれに比べるとなんという浅はかさ、単純さであろう。だがその羊羹の色合いも、あれを塗り物の菓子器に入れて、肌の色が辛うじて見分けられる暗がりへ沈めると、ひとしお瞑想的になる。人はあの冷たく滑らかなものを口中に含む時、あたかも室内の暗黒が一個の甘い塊になつて舌の先でとけるのを感じ、ほんとうはそううまくない羊羹でも、味に異様な深みが添わるよう思う。けだし料理の色合いはどこの国でも食器の色や壁の色と調和するように工夫されているのであろうが、日本料理は明るい所で白っちやけた器で食べてはたしかに食欲が半減する。たとえばわれわれが毎朝食べる赤味噌みその汁なども、あの色を考えると、昔の薄暗い家の中で発達したものであることが分かる。私はある茶会に呼ばれて味噌汁を出されたことがあつたが、いつもはなんでもなく食べていてあのどろどろの赤土色をした汁が、おぼつかない蠟燭の明かりの下で、黒漆の椀によどんでいるのを見ると、実に深みのある、うまそな色をし

7 漱石先生 夏目漱石、一八六七—一九一六年。七四ページ参照。『草枕』は一九〇六年発表の作品。

4 「瞑想的」とはどのようなことか。

ているのであつた。そのほか醤油しょうゆなどにしても、上方では刺し身や漬物やおひたしには濃い口の「たまり」を使うが、あのねつとりとしたつやのある汁がいかに陰翳に富み、闇と調和することか。また白味噌や、豆腐や、蒲鉾かますや、とろろ汁や、白身の刺し身や、ああいう白い肌のものも、周囲を明るくしたのでは色が引き立たない。第一飯にしてからが、ぴかぴか光る黒塗りの飯櫃めし櫃に入れられて、暗い所に置かれているほうが、見ても美しく、食欲をも刺激する。あの、炊きたての真っ白な飯が、ぱつと蓋を取つた下から温かそうな湯気を吐きながら黒い器に盛り上がって、一粒一粒真珠のようにかがやいているのを見る時、日本人なら誰しも米の飯のありがたさを感じるであろう。かく考えてくると、われわれの料理が常に陰翳を基調とし、闇というものと切つても切れない関係にあることを知るのである。

●理解● (1)筆者が論じる「漆器」(一五三・8)と「陶器」(一五三・3)との違いは何か、整理しなさい。
(2)「蒔絵を画く時」(一五四・2)に「金色を贅沢に使」(同・3)うのはなぜか、説明しなさい。
(3)「吸い物椀」(一五五・1)の魅力を筆者はどのように説明しているか、まとめなさい。
(4)「日本料理」(一五六・12)の色彩について筆者はどのように述べているか、まとめなさい。