

菊 食物としての

幸田露伴

青空文庫

菊の季節になった。其のすが／＼しい花の香や、しをらしい花の姿、枝ぶり、葉の色、
 いづれか人の心持ちを美しい世界に誘はぬものはない。然し取訳菊づくりの菊には俗趣
 の厭ふべき匂が有ることもある。特に此頃流行の何玉何々玉といふ類、まるで薬玉かな
 んぞのやうなのは、欧羅巴から出戻りの種で、余り好い感じがしないが、何でも新しい
 もの好きの人々の中には八九年来此のダリヤ臭い菊がもて囃される。濃艶だからであらう。
 けれども美しい方へかけては最も進歩した二色もの、花卉の表裏が色を異にする蜀紅など
 の古いものからしてが、そも／＼菊の有つ本性の美とは少し異つた方面へ発達したもの
 やうに思へる。これも老人の感情か知らぬ。陶淵明は菊を愛したので知れた古い人だが、
 淵明の愛した菊は何様な菊だつたか不明である。云伝へでは後の大笑菊といふのである
 とされてゐるが、それならばむしろ其花はさして立派でもない小さな菊である。あの風流
 の人が営々として花作の爺さんのやうに齷齪したらうとも思はれないから、自然づくり、
 お手数かけずのヒヨロケ菊かモジャモジャ菊かバサケ菊で、それのおのづからに破れ籬か
 なんかに倚りかゝり咲きに星光日精の美をあらはしたのを賞美したことだらうと想はれて、
 宋の詩人の範石湖のやうに園芸美の満足を求めた菊づくりではなかつたらうと想はれるが、

これは果たして当つてゐるか何様か知れない。

菊をたべるといふことになるいささと聊か野蠻で小愧こはずかしいやうな氣もせぬではないが、お前死んでも寺へはやらぬ焼いて粉にして酒で飲むといふ戯れ唄の調子とも違ひはするが、愛のはてが萎れ姿を眼にするよりも一寸のわざくれに摘んで取つて其清香秀色を口にするのもさして咎めるにも及ぶまい。既に楚辞にも、秋菊の落英を餐くふ、とある位だ。ところが、此の落英の落の字が厄介で、菊ははら／＼と落ちるものではないから、落は先日某君から質問された「チヌル」の事に関係のある落成の落の字と見なして、落英は即ち咲いた花だといふ説もあるが、何だかおちつきの悪い解ではある。菊の花の落ちる落ちぬについては、後に王安石と蘇東坡との間に軽い争があつた談などもあるが、話の横道入りを避けて今は抛つて置く。さて、たべる菊は普通は黄の千葉又は万葉の小菊で、料理菊と云つて市場にも出て来るのであるが、それは下物さかなのツマにしか用ゐられぬ、あまり褒めたものではない。稀に三杯酢、二杯酢などのひたしもの物として、小皿、小猪口に単用されることもあるが、それにしても話題になるほどではない。たゞし菊には元来甘いと苦いと二種あること瓢ひやうの如くであつて、又恰あたかも瓢の形の良いのには苦性にがだちのものが多くて、酒を入れると古くなつてゐても少し苦味を帯びさせるが如く、菊も兎角花の大にして肉厚く色好いものには苦い

のが多い。といつて甘い菊にも類が多いから、普通料理菊の如くに平々凡々の何の奇無きもののみではない。秋田の佐々木氏から得た臙脂色の菊の管状弁の長さ六寸に余つて肉の厚いものなどは、実に美観でもあり美味でもあつた。菊、薏の二字ある位であるから、其他にも大菊の中で甘いものが折々ある。此等の菊は梅の肉で保たせると百日にも余つて其の色香を保つことが出来るものであるから、我等の如き富まぬ者の寒厨からも随時に一寸おもしろい下物を得られるのである。花で味のよいものは何と云つても牡丹であるが、これは力よく之を得るに及びやすい訳にゆかぬ。ゆふ菅すげの花も微甘でもあり、微氣の愛すべきものがあつて宜いが、併しかし要するに山人のかすけ野饌である。甘菊の大なるものは実に嬉しいものである。一坪の庭も無い家へ急に移つた時に一切の菊を失つて終つてから、今はもう自分是一株の甘菊をも有たぬが、秋更けて酒うまき時、今はたゞ料理菊でもない抛つたらかし咲かせの白き小菊の一二輪を咬んで一いつさん盞を呷ると、苦い、苦い、それでも清香齒牙に浸み腸胃に透つて、味外の味に淡い悦びを覚える。

菊の名はいろ／＼むづかしいのがあるが、無くもがなと嵐雪に喝破された二百年余のむかしから、今にいろ／＼と猶更むづかしいのが出来る。そして古い名は果して其实を詮してゐるか何様か分らなくなつて終ふ。たべる菊、薬用の菊としては「ぬれ鷲」といふ菊が、

徳川期の名で、良いものとして伝えられてゐる。所以なくしてぬれ鷺の名が伝えられてゐるのではあるまいから、何様かしてそれを得て見たいと思つたのも久しいことであるが、ほんとのそれらしいのには遇はずじまひになりさうだ。薬用になるといふのは必ず菊なら菊の其本性の気味を把握してゐることが強いからのことであらう。進歩は進歩だらうが、ダリヤのやうになつた菊よりは、本性の気味を強く把握してゐるものを得て見たい。そんなら野菊や山路菊や竜脳菊で足りるだらうと云はれゝばそれも然様である、富士菊や戸隠菊を賞してそれで足りる、それも然様である。

（昭和七年十一月）

青空文庫情報

底本：「花の名随筆10 十月の花」作品社

1999（平成11）年9月10日第1刷発行

底本の親本：「露伴全集 第三十巻」岩波書店

1954（昭和29）年7月初版発行

入力：門田裕志

校正：LM3

2001年12月26日公開

2012年5月11日修正

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫（<http://www.aozora.gr.jp/>）で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

菊 食物としての

幸田露伴

2020年 7月17日 初版

奥 付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>