

酒を語る

このご時世、酒を飲むのはとても面白い。わたしは京兆の人間だけれども、南海の海辺で成長した。そこは酒の産地で有名な所だ。わたしの母方の伯父と父方の叔母の夫の家はいつも自家用の酒を何甕か作っていたが、わたしは結局酒はどのようにして作るのかを知らずじまいであった。ただ使うのは多分もち米だったろう。というのはわらべ歌に、「老酒はもち米で作る、飲むとnionioになる」と言うからである——最後の一字は当地で豚を言う俗語である。酒造りの方法と器具はどれも簡単なようである。ただ煮る時の手法がなかなか容易ではなく、経験のある職人でないとダメで、ふだん酒を造る家では大抵一人、俗に「酒頭工」という人に来てもらう。「酒頭工」は自分では酒が飲めない人が最上で、その人に専ら酒を煮る時機の鑑定を受け持ってもらう。遠い親戚に、われわれが「七斤公公」と呼ぶ人がいた、——彼はわたしの母方の伯父の叔父であったが、伯父の家で臨時雇いをしていたので、伯父の奥さんは彼を「七斤老」とよんだ。ときには「老七斤」と呼ぶのも聞いた。彼はそうした酒頭工で、毎年人が酒を造るのを手伝いに行った。彼はタバコが好きで、冗談を言い、麻雀をやったが、あまり酒は飲まなかった（海辺の人は一二碗飲むくらいでは飲める内には入らない、市価で計算しても十文にもならない酒である。）だから商売は繁盛し、いつも一二百里もある諸暨や剩県まで呼ばれて行った。彼の話ではこれは実は決して難しくはない、ただ甕の近くに行って屈んで聴けばよい、中で泡が立つ音がぷちぷちする、カニが泡を吹くような（子どもはカニが飯を炊くと言う）頃合いなら、それを煮るとよい、少し早いとまだ酒にならないし、遅いと酸っぱくなってしまふ、ということだ。しかしどうなるとちょうどよい時機なのか、他の人には相変わらずわからない。ただ聴き慣れた耳でないと断定できない、ちょうど骨董屋の目が古物を見分けるようなものだ。

みんなは酒を飲むのに大抵は猪口を使い、それで雅だと思っているが、実は正しくない。真つ当な飲み方は酒杯を使うのだ。浅くて大きく、底には高足がついている、古已に之有りのシャンパン・グラスである。普通には少なくとも二杯で、「串筒」一に当たる。値段は一杯六文のようである。串筒はちょっとひっくり返した凸の字に似ていて、上と下が一对三の比になっていて、ブリキで作り、蓋もなければ注ぎ口もないから、空けることはできるが注ぐことはできない。酒好きに言わせると酒は空けるのが正当で、注いだのはあまり旨くないという。ただ酒屋の手代は酒を量る前にまず串筒を「濯ぐ」（器の中に水を入れ、揺り動かして洗うことを言う）のをこのむが、濯いだ後往々にして水の一部が筒の中に残り、客は酒が薄くなるのを嫌い、よく言い争いになる。だから酒飲みの手練れは必ずまず給仕に串筒を濯がないよう言いふくめ、そして彼がきちんと量って爛をつける容器に置くのを監視する。上戸は多く竹葉青を求める。通称「本色」と言い、「元紅」は状元紅の略である。色を着けたものは、ただ素人が喜ぶだけである。他所の省にはいわゆる花雕というのがあるが、ただ当地の酒屋にはそんなものはない。伝えるところでは昔娘が生まれると、酒を醸して花雕（花模様のついた酒壘）に貯え、娘が嫁に行くときに客に振る舞ったのだと言う。しかしこの風は今ではもう存しない。娘を嫁に出すときにたまに花雕を使うことがあっても、そのときに元紅を買って代用にするだけで、飲む者は珍品としない。酒を

飲む人の中には家醸酒を備えており、そういうものには極上のものがある。毎年醇酒若干壘を作り、順番に庭に埋め置き、二十年後に掘り出せば、毎年二十年物の老酒が飲めるというわけである。こうした古酒は例として売りに出さない。だから買えるところがない。わたしはただ一度昔の先生の家でこうしたうまい酒を飲んだことがあるが、今以て忘れたことがない。

わたしは酒郷の生え抜きであり、しかも又こんなに酒を語るのが好きであるからには、さぞかし「三酉」と切れぬ縁の酒徒であるかのようである。だが実は大いに然にあらず。わたしの父はよく飲めた方であるが、彼がどれほど飲めたのかは知らない。ただ確か毎晩落花生や果物などを肴に、飲みかつよもやま話をし、少なくとも二時間はかけていたから、おそらく飲んだ酒は少なくはなかったろう。だがわたしは不肖で、いや、あるいは志はあるが及ばないと言えるかもしれない。というのはわたしは酒を飲むのは好きだが飲めない、だからいつも宴会になると、わたしはまず最初に酔って顔が赤くなる人間なのだ。辛酉〔1921〕に病気をしてから、医者にはわたしに酒を飲んで薬に代えるように言った。定量はブランディ毎回二十グラムで、ぶどう酒と老酒ならその倍である。六年以後酒量は少しも進歩せず、今でも百グラムの花雕を飲むと、たちまち関夫子になってしまう。（以前みんなは冗談で「赤化」と称したが、今は自ずと謹慎せねばなるまい、笑い話をするだけなのだが。）いくら飲んでも酔わない、飲めば飲むほど顔が白くなる友人がいるが、とても羨ましく思う。だが残念なことに彼らは飲めれば飲めるほどに飲もうとしないのである。まるで美人が彼女の表情を顔にしようとしないうようなもので、実際そうあるべきことではない。

黄酒〔つまり老酒〕は比較的安いから、いつでも買って飲むことができると思っているが、他の酒だって悪くはない。白乾はわたしにはどうもきつすぎ、飲むといつも口に水ぶくれができやしないかと心配する。山西の汾酒と北京の蓮花白は少しなら飲めるけれども、やっぱりそれほど穏やかではない。日本の清酒はとても好きが、ただまるで新酒のようで、味がいまひとつ落ち着かない。ぶどう酒と橙皮酒はどちらも口に合うが、わたしが最もよいと思うのはやはりブランディである。西洋人はあまり茶の趣味を解しないように思うが、酒についてはなかなか年季が入っていて、決して中国に劣らない。毎日洋酒を飲むのは当然大きな底漏れの酒盃で、ちょうど葉巻を吸うようなものだ。しかし必ずしも国産品党に入り、齒を食いしばって浄糸*を吸う必要はなく、気ままにちょっとどんな酒であろうか飲んでみるのは構わない。少なくともわたし個人はそう思う。

酒を飲む趣味はどこにあるか。これはわたしにはおそらくはっきりとは言えないだろう。酒の楽しみは酔った後の陶然たる境界にあるという人がある。だがわたしにはこの境界がどんなものかあまりよく解らない。というのはわたしは飲み出して以来あまり陶然となったことがないようなのだ。どうしてだかわたしの酔いは大抵がただ生理的なもので、精神的な陶醉ではないからである。だからわたしに言わせれば、酒の趣味はただ飲む時だけにしかない。悦楽は大抵がやっているその刹那にあるのだと思う。もし陶然だというならそれも盃が口に当たるその時にあるはずだろう。酔って、眠くなれば、しばし休むべきだろうが、それも気持ちのよいものであるが、酒の本当の趣がここにあるとは必ずしも言えない。昏睡、夢魘、嚙言も、あるいは現世の憂患を忘

却する一つのやり方かもしれない。しかしこれにも限りがあつて、宇宙・生命を全て一口の美酒のうちに投げ込む耽溺の力がもっと強大なものには及ばない。わたしは酒を飲みながら、一方では「杞天の慮」をも抱いている。強硬な礼教の反動の後には頹廢の風気を引き起こし、その結果醇酒と婦人を借りて礼教の迫害を避け、サーニン(Sanin)の時代が出現するのは不可能ではないと深く恐れているのである。しかし、あるいは中国ではどんな運動も必ずしも徹底的に成功するわけではないし、青年の反撥力も必ずしもそれほど強くはないから、杞天は畢竟杞天にすぎず、相変わらずわれわれは非耽溺的な酒を飲むことができるかもしれない。もしそうなら、その時酒を飲むことは又きっと別の面白さを感じるのだろうか。民国十五年六月二十日、北京にて。

※初出：1926年6月28日『語絲』第85期

*浄糸 松枝訳『周作人隨筆集』（改造社）の注に「廣東産の水煙草」とある。