

古 典 の 味

富倉徳次郎博士の近著「評釈徒然草」（旺文社刊）を發行所からもらって、転読してゐたら、

よき細工さいくは少しにぶき刀を使ふといふ。妙観めくわんが刀はいたくたたず。（第二百二十九段）

の文が目にとまった。その意は、その書に、

よい細工師は、（鋭利すぎる刀ではなく）ちょっとだけ切れ味の鈍い刀を使うものなのだそうだ。（あの有名な名工）
妙観の使った刀もよくきれる刀ではない。

と口訳してあるとほりであるが、その研究のところ「この一文で大事なのは、『少し』と『いたく』であることは、注意しなくてはならない」と説いてあるのを読んで、いかにもと思った。

わたくしはこの文を教えること、すでに数十回、あるいは、数百回かも知れない。そして、『少し』と『いたく』には注意して来たつもりであるが、かうして人の説かれたものを読むと、改まって、さらに味が深い。

智に働けば角が立つ。情に棹させば流される。意地を通せば窮屈だ。……………（草枕）

の漱石の文にも通ふ、この古典の味に魅せられたのである。

数分間ちつと、考へてゐた。細工しごとにかぎらず、学問も芸術も政治も、その他夫婦の生活も人の世のあらゆるものごとをなすにおいて、兼好のこのことばは、いつの世にも生きてゐる。人を評定し、人のすることを批判するにも「少しにぶき刀」が必要であらう。人の学説もひたすら非難し、ただ破壊するだけの武器に似た論はいやだ。学友も同僚も夫も妻もその相手の欠点短所ばかりを見てゐたら、一日もいっしょにゐられないだらう。（答案の採点だけは、例外であるが。）

いかにも東洋の古典らしく、そして、「若き」の足りない文ではあるが、つれづれ草の「よき細工は……」の味をたたへておく。（田中重太郎）