

食

岩手食文化研究会便り

発行日 二〇一四年 三月 五日

編集者 宮本 義孝 第二六号

箸のはなし

以前、付き合いのあった某大学の先生が、スキーで半年間、オーストリアに留学することになった。

滞在先は、アルプスの麓で、スキー愛好者の仲間内では結構有名な所らしいが、一般的には、ほとんど観光客の訪れることもない小さな村だったそうだ。

留学と云っても、先生にとっては格別習得する技術もなく、つまりは、景気が良かった当時の日本の、外貨減しみたいなもの、期間中は、指導に当たっている現地のスキーヤーたちと一緒に毎日アルプス山中の雪の中を滑り廻っていたと云う。さて、話はオーストリアに出掛けて間もなくのことだった。

一日を滑り終えてレストランに入った。

西洋料理はそれぞれにスプーンとかフォークとかナイフと

かがあって使い分けがなかなか面倒だ。けれど、これからの世の中はグローバル社会で、国際人として我々が生きていくにはそれぐらいのことはできなければと、あの頃は、猫も杓子も、ホテルが催すマナー教室に通って、使い方なんぞを勉強したもんである。

しかし、先生はなかなかの豪者だった。面倒臭いのは、まっぴら御免、とはかり、留学には自分用の箸を持参していたのである。そして、皿の肉をナイフで一通り切り分けると、後はおもむろに内ポケットから箸を取り出し、それを使って食事を始めた。

初めは食へることに集中していたのだが、そのうち、これまで話でざわついていた店内が静かになっていくことに先生は気づいた。それで顔を上げて周りを見ると、客の多くが食事の手を止めて、箸を使う先生の指先を見ているのだ。よほど自在な箸の動きが珍しく不思議に見えたのだろう。

先生は大学の教授ではあるが、元来は気さくで茶目っ気のある人だ。場の雰囲気を読みとると、まず箸を掲げて皆に示し、それから皿の中のグリーンピースを摘んでみせたそうだ。皆の口から嘆声が出た。パチパチと掌を叩く人もいた。

先生はますます図に乗って、あれやこれやと手当り次第、

摘んでみせた。

やがて店内は皆が先生の周りに集まり、

「あなただにビールをおごりたい」などと言う人も出てきて、ちよっとした賑わいになったそうである。

この話は、先生の報告の中に出てきた小さなエピソードで、別に話の主題ではなかった。けれど今は、この著のことが妙に印象深く記憶に残っている。それは何故か。

結論的に言えば、その時の話の著に、私は或メッセージを感じたからだと思う。そしてそれは、日本の文化にも係わつてのことである。

例を挙げて話をする。

例えば、日本画では墨の濃淡だけで描く絵がある。これは全部を描かず、余白を大切にする。省略である。

これはまた、演劇においても同様で、ギリシアでは悲劇と喜劇で面を使い分ける。けれど、日本のお能では表情を欠いた面一つで済ます。顎をちよっと突き出し顔を上げると、それが笑っているように、また少し伏せると悲しんでいるようにも見える。表情を無にして様々な表情を生むのである。

更に、文章でも話し方でも、西洋のように多くの言葉に頼らず、以心伝心といつか、不立文字といつか、言葉を欠いて

言葉を立たせることが多い。

つまり、日本の文化は、無もしくは省略の文化なのである。無を以って一層多くを表現する文化なのである。

このことは、著についても同様だと思われる。

西洋の場合は、それぞれの料理にそれぞれ食器を配するが、日本では、特定の料理に直接的な機能を持たない箸一本でいろいろな料理に対応させている。これは、「空即是色」と云った考え方にも結びつく食器具の文化なのであろう。

西洋料理に用いられる食器具は、西洋で育まれた食文化の所産である。それと同じく、それ一つで様々な料理に対応できる箸もまた、優れた文化なのである。日本人が日本人として箸をもって食事をすることは、むしろ誇りにして良いことなんだろう。

その時、先生から伺った話に、私は以上のようなことを考えていた。

当時の流行はやりに乗っかり、ホテルが催す、マナー教室にすいぶん通った私は、スプーンやナイフ、フォークなど結構上手に扱えるけれど、今は西洋料理の場でも箸を出してもらい、それで食事をしている。別に誰からも褒められたことはないのだが……。