

キヤサリン・サンソム 『東京暮らし』(三)

牧 野 陽 子

第二章(後)

ここに外国人として暮らしていて、もししかるべく訓練された召使を雇う余裕がなければ、そうした場合に日本人がするように——私たちも英国でよくすることですが、田舎から女の子を呼んできて仕込めばいいわけです。それでも運がよければ、少しは経験のある子がみつかるかもしれません。全くの素人の子の場合は、何から何まで少しでも純日本風でないと戸惑うので、彼女を仕込むのにも相当の忍耐力が必要になります。こちらが日本式家屋に住んでいれば、彼女も一通りのことは心得てもいましょう。ところが西洋風の家となると、最初はどのように手をつければよいのか見当もつかないはずで、彼女が慣れているような昔ながらの簡素な日本の家では、来客が見えると、彼女は上がり框の襖の所で膝をついてお辞儀をし、客が玄關の三和土たつきで草履ないし下駄を脱ぐのを待ちます。それから客を旦那様か奥様の所へと案内して、部屋の襖戸を片側に引いて開ける時も膝をつきます。客は中に入り、女中は客のためにしかるべき位置に座布団を敷いて座らせ、ついで主人の指図を受ける

と、部屋を出て外側で再び膝をつき襖を閉めて行きます。まもなく、お決まりのお茶道具一式を持って現れ、また膝をついて中に入り、それからお茶を茶碗に注ぐと、実に生き届いた作法で客に差し出します。

この同じ女の子が、外国人の家で客を迎えるという厄介な問題に当たると、今度は手取り足取り一々説明してもらわないとだめなのです。まず第一に、ドアの把手の回し方がわからないので、これから教わらなくてはなりません。その後も一連の不可思議な行為が続くわけで、それは心得のない田舎者にとっては落とし穴だらけです。

外国人女性は匙を投げてしまうというのはよく聞く話です。そして事実、日本人の中でも素朴な庶民は次でどこで突飛な行為に走るか、全く予測できません。彼らの中に、保守性と気まぐれとが一種独特に混じり合っているのです。でも時には、その気まぐれも本当にそうなのではなく、ただそう見えるだけの場合があります。例えば、床の敷物の上に煮えたぎった薬罐を置かれて、この前代未聞の愚行に思わず「ああ！ 神様！」と悲鳴を上げてしまうかもしれません。でも次の週、たまたま日本の旅館に宿泊していれば、今度は同じことをしても何の害もないのを目撃するでしょう。つまり片方の場合は、やかんの底がガスレンジやコンロで汚れていたのに、もう一方の場合は、おそらく日本人が茶を飲み始めて以来の習慣通りに、薬罐は清潔な炭の火鉢の上の台に掛けられていたのです。

家庭の習慣は私たちのとは本当に非常な違いがあります。私たち外国人は、こうした事柄において私たちと同じくらい高度に文化が発達した国に、私たちの習慣を一緒に持ち込んでくるのです。だから召使たちにとっては逆立ちでもしているような気分ではないかと私は時々思います。

外国人で簡素な所帯を営み、田舎出の召使が一人いるだけの家では、たぶん日本食と西洋食が半々の食事になるでしょう。最近、裕福な日本人は茹で玉子や落とし玉子、パンとトーストとバター、フルーツなどといった西洋風のを好む傾向がとて強いのです。だからぼつと出の女中しかいなくても、かなりバラエティに富んだ食事を出させることができます。上質の缶詰、瓶詰食品が市場に出回るようになってからは特にそうなのです。今や世界でも最高級品の幾つかが日本の製品であり、しかも値段の方は他の食品と同じ安さなので、かなり家計の苦しい家でも、和洋折衷の食生活を送る余裕はあるわけです。

日本食と私たちの料理の本質的な違いは、味の基本が日本人の場合は酢であり、私たちの方が脂肪だという点にあります。彼らは巨大で見事な「大根」というラディッシュに似た形のを喜んで食べます。それは確かに栄養価も高く、御飯と一緒に少しだけいただく分には美味です。ところが漬物にすると、元々風味が強烈な上に多量の漬け汁の豊富な成分が加わって、人を気絶させてしまうほどの香りを空気に放つのです。私は時々その匂いを混雑した電車やバスの中などで嗅いだことがあります。でも、いかにも面白いのは、外国の食べ物を口にしないような多くの日本人にとっては脂肪やバターの匂いもまた同じくらい不愉快だということです。体臭の強い外国人のことを言うのに使う「バタ臭い」という古い決まり文句さえあります。ある時私の友人が田舎のバスに乗っていてこの言葉が朗らかに口にされるのを耳にしました。年配の田舎の女性が乗り込んできて、よっころしょと座席に腰を降ろして荷物も置くと、反対側の席に外国人の紳士がいるのに気付いたのです。その興味深い生き物に目をやりながら、周知のこの文句が全く機械的に彼女の口をついて出ました。もちろん彼女にはいささかの悪意もなく、彼女

の嗅覚が特に鋭く彼の匂いを嗅ぎつけたわけでもありませんでした。それは反射的に出た言葉にすぎなかったのです。見慣れぬ外国人種が特異な食べ物を食べることを彼女は知っていました、みんなが知っています、そして「バタ臭い」というのは単に彼が外国人であることを自分を言っていて聞かせる表現でした。「青い目の外人さんだ」と言っただけでよかったです、こちらの言葉の方がすでに耳慣れた日常用語になっていたわけです。

日本食と西洋食とはこのように基本的に異なるため、両方を混ぜるのは魚や卵の簡単な料理以外ではあまり好ましくありません。いずれにせよ、どちらの料理にも何かを取り合わせたりする場合は、注意深く味を判断した上ですべきです。

最近のこと、長くアメリカで暮らしていたという日本人紳士に会いました。彼は、日本の食物が若干なければ彼地で健康を維持するのは極めて難しいとこぼしていました。そしてはじめは私にも、彼の場合が特殊か、あるいは本人の思い過ごしぐらいにしか受け取れなかったのですが、それがまぎれもない事実だとわかったのです。双方の食物はあまりに異なるために、片一方で育った人にとって、全くもう片方だけで暮らすのは不満なものなのかもしれません。外国人の立場からすれば、確かにその通りだと思います。とはいえ、日本のどの町でも西洋の食べ物には手に入り、他の国で日本人が日本食入手にかける苦労に比べれば、ずっと簡単です。

御飯以外の日本の料理はほとんどすべて大豆から作った醤油という汁をかけ、私たちもウースター・ソースがわりにそれを使います。大変結構な味ですが、使いすぎると私たちの料理の調和が乱れてしまいます。そういうわけで私たちの献立の中に日本固有の食べ物混ぜない方が大抵いいのです。

日本の食事というのは、ほとんど考えられないほど上品なものなので、その見た目の綺麗さに食べ物には無頓

着な外国人でさえもきつと魅了されるでしょう。銘々に木製ないし漆のお膳が出され、これがまた必ず素敵で時に絶妙なる美しさなのです。膳の上にはいろいろな陶磁器の小鉢や受け皿が二三枚、そして紙包み入りの、使い捨てにされる真新しい箸がのっています。漆のお椀の中にスープがあり、まずこれから手をつけて、ゆっくりとすすり、箸で具の魚や野菜の切れ端をつまみながらいただきます。魚のスープは申し分なく、事実、スープ類はみな美味です。もともと緑色の小さな草がよく入っていたりして、日本人はそれにも有益な成分があると考えますが、時々私には食用とは思えない奇妙なものもあります。

和食のディーナーをいただく正しい方法は、一皿ずつ順番に平らげていくのではなく、目の前に出された品にはとんど同時に箸をつけることです。スープを急いで飲んでしまっただけではありません。合間合間に鶏の照り焼きや野菜料理、ひげ生姜添えの魚、この上なく柔らかなぜんまいの煮付け、蓮根などを少しずつつまみながら、またスープに戻ってくるのです。一度、大金持ちの日本人紳士と昼食をとにしたことがありますが、彼は、食べながら大きく舌鼓を打ち、スープの後は昔風の東洋のやり方で満足気に大きなげっぷの音をたてました。それがあまりにも自然な振る舞いに見えたので、もはや西洋では会食のマナー違反だとされているのは残念だと思っただけで、彼の秘書が英語で（主人の方は一言も話せませんでした）こう述べたのです、「作法に従おうとしたま

でだと、おわかり下さいますよね」。

「ほどなく、汁椀に漆の蓋を戻しておくとお椀は下げられ、次に会席の一番の御馳走、"刺身"が出てきます。これは信じがたいような美味しさです。魚は裏方でたった今、水から上げて薄切りにしたばかりの生きの良さなので、口の中でとろけそうな柔らかさです。こういう刺身の魚が生簀や水槽の中に確保してあります。一番いい

のが「鯛」と「まぐろ」、生でも調理しても味が素晴らしい海の魚です。

もし略式のディナーならば、ここで木か漆の大きな丸いお櫃に入った御飯が運ばれてくるので、自分の陶茶碗を仲居に渡して御飯をよそってもらい、これで食事は終わり、ということになっています。もっとも御飯のおかわりはいくらでも勧めてくれます。御飯に手をつける前に「酒」は飲み干さねばなりません。ウィスキーとロブスターと同じくらい相性が悪いとされているのですから。そのかわり、お茶を飲むのです。好きなだけ飲んで、最後はお茶で御飯茶碗をすすぎます。

こうした食べ物のうちの幾つかには、特に白米の御飯によく合う栄養素が含まれるとされていますが、生粋の日本人はこの御飯がないと食事した気にならないのです。刺身はビタミン類が豊富だというし、醬油にも何か大切なものが満ちていて、海草はオゾンをつぶり滲み出し、漬物の臭いも健康にいい成分が放っているのだそうです。

外国人にとって日本食の主な欠点は、適正な量をちゃんと食べるのが難しいことでしょう。もし、おかずだけを上品につまんでいたなら、食べ足りなくてお腹が長くは持ちませんし、逆に御飯をお腹一杯食べると、腹が張ってもたれた感じがして、私のお金持ちの知人と同じように振る舞ってしまいそうになります。

田舎の小さな食堂などで長々と食事をとりたくない時に、安心して注文できる手軽で申し分のない料理がいくつかあります。その中でも格別の一品は、井の御飯に鶏肉と卵を混ぜ合わせた「親子」と呼ばれるものですが、一番豪華で一番美味なのが「鰻井」です。炙った鰻の切身が御飯の上のっついていて、胃袋さえ丈夫なら、本当に素晴らしい美味しさなのです。

お菓子といえは日本ではほとんど全部、小豆の餡が使われています。とても美味しいのですが、私たちの料理の後のデザートには向きません。もったりとした餅類で包まれている場合など、特にそうです。

和食の簡素な優美さは極めて魅力的で、しかも料亭や一流料理店で供される食事だけに限った話では決してありません。何度も何度も私は田舎で、小作人やトラック運転手が小さな茶屋ですわって、御飯に漬物とお茶だけの食事を取るのを眺めたことがあります。すると、ずっと立派な店で給仕するがごとき優雅さで食べ物が出てきますし、井も土瓶も魅力的ではないのはアメリカの「5セント10セント・ストア」や世界中にある同類の安売りの店の顧客の趣味に合わせて作られているような場合だけです。

たしかに小作人の食べ方といったら、まるで、入り口を大きく開けた納屋の中に熊手で穀物をどんどん放り込むように御飯を口の中にかきこみますし、そのため、開いた口のできるだけそばまで飯茶碗を持ってきて、しかもせわしげな箸使いで音を盛んにたてながら御飯を飲み込みます。でも御飯を食べて満足感を味わうにはこの方法しかないのです。御飯というのは、体の中のありとあらゆる隙間を満たすべく大量に食べるべき食べ物なのであって、そうしないとあつという間にまたお腹がすいてしまうのです。テーブルマナーの点では、小作人もそれ以外の日本人もたいした変わりはありません。誰もが、ほとんど同じように御飯をががつと食べます。そしてわが国のポートワインの鑑定家が一心不乱にきき酒をする様にも似て、集中力と情熱が必要なのです。どちらの場合も、話などして気を散らしてはいけません。およそ食べることの巧みさにかけてはマカロニ食いの名人の右に出るものはない、と私もかつては思っていました。が、彼らさえ速さと食べっぷりの鮮やかさの点では中国人と日本人の足元にも及ばないでしょう。

日本と西洋の食事があまりに様々な面で違ふということを改めて考えてみれば、日本人召使が初めて外国人のもとで奉公を始めた時どんな落とし穴が待ち受けているか、わかるはずです。男性より女性の方が大変なのですが、それは慣習が、彼より彼女の方に事細かく特定の振る舞いを強いてきたからでしょう。日本の他の多くの点についても言えることですが、優美さとぞんざいさが隣合わせになっています。日本料理をいただく座敷は魅力的にしつらえてあり、給仕の女の子たちも美人揃いかもありません。でも肝心の料理が生温かく、ほとんど冷めていても誰も気に止めないでしょう。一度は火が通っているのだから、それで十分というわけです。そんなことより喜ばなくてはいけないのは、緑の青菜と桜色の海老の芸術的な盛りつけとか、ちっちゃな可愛い付け合わせに飾りたてられた高貴な魚が、その堂々たる全姿を魚形の大皿の上に横たえる様ななどなのです。

日本食は生温かくても我慢できますが、私たちの食事はそうはいきません。要するに食の性格が異なるからです。私たちは日本人よりもずっとたくさん肉を食べます。そして牛肉にも羊や豚や子牛の肉にも脂肪分が含まれ、それは熱くも冷たくもない中途半端な状態では不味いのです。また肉汁やソース類、プディングやバター添え野菜にしても、出されたとき熱くなければ、食欲をそそる風味が失われてしまいます。

ある時、日本を旅行していたアメリカ人が、注文した料理を早く、熱いうちに出してもらおうと悪戦苦闘していました。ところが小さなウェイトレスは、彼が何をそんなにあせっているのか皆目わからないので、ただ無意味にクスクスと笑うだけでした。ついに、苛立ちのあまりカツときた男は、彼女の方に向かって言いました。「ねえ君、君は机の上においてペンふきにでもしたらかわいいだらうよ。だけどウェイトレスとしちゃ……」

外国の料理は熱いうちに食べる必要があるのだということを、日本人召使の頭の中にしっかりと叩きこむには

多少時間がかかりますが、決してわからせることなど出来まいと私が確信している事が一つあります。それは、私たちの飲む紅茶には沸騰しているお湯を使わなくてはならないという事です。いろいろな種類がある日本の緑茶はどれも熱いお湯で入れますが、煮えたぎった湯は使いません。もし紅茶を出されて、沸騰しているお湯で入れてない、と文句を言っても、返ってくる答えはいつも同じです。「はあ、奥様、ちゃんと沸騰させました」。たしかに、その湯は一度は沸騰したのかもしれませんが。日本人の頭の中では、今沸騰している湯と一度沸騰した湯の違いの認識がないばかりか、さらにややこしいことに、熱いのと沸騰状態とを区別して表現する別々の言葉がないのです。従って、彼らには沸騰状態の概念そのものが欠けています。そしてつまるところ、日本語の厳密さの欠如のために伝達不可能なことを伝えようとして、あなたは空しい努力を重ねることになります。できることはただひとつ、自分で自分のお茶を入れることです。

中国茶は日本では高価ですし、そう簡単には手に入りません。どちらにせよ万人の好みに合うというものでもないのです。結局お茶会を開くとなれば、何かよく知られたブランドの紅茶に落ち着くはめになります。来日して間もないある英国婦人が、大規模なお茶会にどのお茶を使うべきかボーイ頭にたずねたところ、「Rippon」に限ります」と答えるので一瞬ぎょっとしたそうです。わが西洋語の「L」の音は、日本人には発音不可能なので、私たちの言葉の奇妙な変化形が彼らの間で現在使用されています。おそらくなかでも一番よく耳にするのが、「リップトン (Rippon)」の名で通っているトーマス・リップトン (Lippon) 卿の有名な紅茶のブランドでしょう。事実、今やリップトンは外国式のお茶の一般的代名詞にもなっています。

でも、何かおもてなしの印が必要な多くの場合に、いつしか次第に日本茶をお出しする習慣になっていくもの

キャサリン・サンソム『東京暮らし』

です。それなら安心で間違いありません。日本茶は静かにさりげなく運ばれてきて、会話が中断されることもありませんし、茶碗に注がれ手際よく一人々々に差し出されます。日本茶の味そのものに爽快感があり、把手の小さい茶碗にも急須にも、見過ごしえぬ魅力があります。そして茶をすすりながらお客様と他愛ないお喋りをしていられるうちに、異国の規範に対する外国人としての苦しい努力が体の中からふっと抜け落ちていき、その瞬間は日本という調和ある全体の中に溶け込めるのです。