

健康文化

にわか仕込み

高田 健三

たまには、少しおしゃれなレストランか、落ち着いた雰囲気のと食の店で、おいしいものを食べたいと思うことがある。これは、我が家の食事がうまい、まずいということとは関係なく、何か新しい味の発見があるかもしれないという好奇心といったところであろうか。もっとも、味の発見ということになると、失望することの方が多いが、味はまあまあであっても、よくぞこれほどの値段を付けるものだとの思いをすることも時にはある。それなら何故、レストランなどに出かけたくなるのかといえば、それは、しばしの気分転換をしたいということになるか。どこそこという店であれば、それなりの“造り”がしてあって、我が家の茶の間や、ダイニングキッチンとは違った雰囲気が味わえるからである。レストラン等の値段には、味覚だけではなく、“食の空間”の楽しさも含まれるはずである。

子供の頃の記憶を辿ると、明治生まれの父親は、その時代の人間としては、ハイカラの部類に入っていたらしい。ニッカーボッカー姿でゴルフをしたり、飛行機がまだ珍しかった当時、フォッカーという高翼単葉機で遊覧飛行したときなどの写真に、その生活像の一面が残されている。そんなこともあって、時々、家族連れでレストランに食事に行ったことを覚えている。ピンからキリまでやたらとレストランの多い今と違って、それとなく客を立てるマナーを身につけたウェイターがいたりしたものである。ところが、出かけるときにはうきうきの気持ちは、さて、食事が始まると、気もそぞろになってしまうのである。というのは、料理を運んだりするサービス係のウェイターが付いていて、我われ客の食事の進行具合をそれとなく見ているからである。いつも背中越しに彼らの視線を浴びていると思うと緊張感が高まってしまう。そっと親を見習ってフォークやナイフを使っているのは、手や口許も強ばろうというものである。今と違って、西欧文化がそれほどポピュラーでなかった時代に育ったオールド・タイマー達が、多かれ少なかれ持っている経験ではなかろうか。

ところが、フォークやスプーンを幼年期より使い慣れ、アメリカ文化に浸って育った現代っ子でも、“洋食正餐”ともなると、テーブルマナーには自信がな

いらしい。毎年1月か2月頃になると、ホテルなどで、卒業を間近に控えたどこそこの女子大生を集めて、テーブルマナーの講習会が開かれたという記事が新聞の社会面に載ることがある。食べ物は元来、自己流に食べてこそ旨いと思えるのだが、テーブルマナーはスムーズに食事を進めるための経験からできあがった約束事であって、勝手に振る舞われては困るのである。それに、“もの”を食べている時の人の顔は決して美しいものとはいえない。どんな美人といえども、大口を開けては台無しである。そこを“優雅”に見えるようにするのがマナーの効用の一つである。

社会生活を大事と考える人は守らないより守った方が、ひんしゅくを買わなくてすむならばその方がよい。というわけでマナー講習会が開かれるのであろうが、礼儀作法は一度や二度教わったところで身に付くものではない。昔は親がTPOに応じて子に教えたものなのである。考えてみると、集団で洋風料理のテーブルマナーを習うなど、おそらく日本だけのものなのではないかと思う。おかしいことには、日本の本膳料理や会席料理のマナー講習会というのは聞いたことがない。日本人だから当然知っているということなのだろうが、迷い箸、移り箸、涙箸などを戒めた作法を考えると、洋風マナーよりもっと面倒である。私など未だに箸の使い方が気になって仕方がない。それが会食中にふっと頭を掠めると、余計にぎこちなくなってしまう。実はこれには遠い青春の日の苦い思い出がからんでいるのである。20代後半の頃、関西で開かれた学会の帰り、大阪の友人の誘いで彼の家に泊めてもらうことになった。

私の記憶が正しければ、隣家は文楽の人形使いの名人、吉田文五郎さんの家で、家族ぐるみの付き合いがあるという。その当時、人形浄瑠璃が日本の伝統芸能であることぐらいは知っていたので、ああそうなのかという程度に受け取った。雑談しているところに現れた友人の妹はなかなかの浪速美人で、目を合わせたとき、青春真っ盛りの私は思わずトギマギしてしまった。翌日、最寄りの駅まで送ってきてくれた友人が、道々の話の中で、一言いった言葉は、私の脳天に突き刺さった。「兄さんの友達にしては、箸の作法が出来ていないと聞いていたが……。」という。そう言えば、彼女は朝食の食卓の世話をしてくれていたが、その時見られたらしい。私と同類と思っていた我が友人は、隣家との付き合いなどもあって、茶の湯など行儀作法を身に付けているのだが、私の前ではさり気なく振る舞っていたのである。消気込んだ私に、大したことではないよと慰めてくれたが、彼がどう思おうと問題ではないのである。いつの日か、きちんとした作法を身に付けて、彼女を食事に誘ってみたいと思ってもみたが、彼女との再会がなかったのは幸いで、今の自分でも彼女の目をクリアーできる

か甚だ自信がない。今もって、にわか仕込みで行くしかないのである。しかし、冠婚葬祭など、社会生活の上での礼儀作法などの本が、本屋の棚に並んでいるのを見ると、世の中は、結構、にわか仕込みの知恵でまわっているように見える。

近頃は、寿司屋や懐石料理屋ですら、ワインを勧めたり、用意しているところがあるくらい、街ではワインがかしましい。特に赤ワインはアルカリ性食品とか言って、健康食ブームに乗って広がっているようである。そのおかげというか、喉越しも良くて値も張らない銘柄が増え、スーパーマーケットでさえ多くの種類が店頭で並ぶようになった。あちこちで見かけるワインパブなどは、自称ワイン通という顔付きの男女で賑わっている。味もさることながらボトルに貼ってあるラベルの意匠も、凝ったものから楽しいものまでさまざま、未曾有の経済不況の下、一時を過ごすテーブルを飾るにはもってこいである。これがビールでは量が多くてがさつであり、日本酒では愚痴っぽくなってしまう。

ところが、それなりのレストランやホテルでは、このワイン選びがひと仕事である。グラスワインを呑む限りは問題ないが、うっかりワインリストを見せてくれと言うと、とたんに事が面倒になる。ソムリエなる紳士が現れて、どのようなものがお好みですかと丁寧にリストを開いて見せる。よく分からない時は、好みと値段の範囲を言えば、適当に選んでくれると言うが、それでは余りにも主体性がない。それにゲストがあつたりすると、値段はこの位のものとは言いきらいである。そこで事前に、今日これこれのものを試してみようと、手元にあるワインの本を参考に、いくつかの銘柄を頭に仕込んで出かけることにする。しかし、大抵の場合、考えていた銘柄と同じものがリストに載っていないことが多い。そうするとソムリエは、それに近いものと、リストの中の銘柄を指さしてホストの顔を窺(うかが)う。そうすると違ったものを選ぶわけにはいかず、予め考えていたより高価なものになるのが落ちである。ウイスキーやビールなどは銘柄を選べば間違いはないが、無数の銘柄のあるワイン選びは宝くじを引くに等しい。おまけにヴィンテージによって味も値段も違って来る。その道の専門書によれば、ボルドーの赤は1986、1990は“最高の年”で、1984、1987は“平凡な年”と言うから、ウイスキーのように古いほど良いことにはならないらしい。

やがてボトルを持って現れたソムリエは、ラベルをホストに見せた後、慣れた手捌きでコルクを抜き、それをホストの前にそっと置く。ここまではテーブルの一同の目はソムリエに集中しているので、こちらは気が楽である。ところが少量のワインがホストのグラスに注がれる段になると、視線は一斉にホスト

に向けられる。ソムリエはソムリエで、ホストが何とコメントするか、残酷な楽しみを隠した目つきで見つめている。ワインの本によるとその時ホストは少しもあわてず衆人注目の中で、ワインの色、香り、味などを“テイスト”して、何がしかの批評をするのがマナーなのである。とは言っても、“通”でもなければホスト・テストなど出来る筈もない。赤、白に応じて「渋味（酸味）も適当だね」とでも言えばよい。ソムリエはホストのワイン知識などを立てるように頷き、やおら香りや酸味がまるやかななどと説明してくれることになる。ゲストはその言葉に暗示をかけられて、これがその味なのかと納得し、そこでテーブルの雰囲気も一つに溶け込むという次第である。にわか仕込みのワイン知識で出来るのもこの程度までであるが、ホスト・テストの雰囲気は、我が家では味わえない食の空間というべきか、それなりに楽しいものである。

今年も名古屋は暑いなと思いながら、さらに暑かった去年の夏のことを思い出した。知人の加藤武夫さん（現名古屋大学法学部事務長）から、芝居に出ませんかとの誘いがあったのは、去年の6月も末の頃であった。彼とは理学部時代からの旧知の仲で、アイソトープ総合センター創設の時、初代事務掛長として大変活躍してくれた活動的な人である。彼はまた、住居のある桑名市では「劇団すがを」を結成して40年近く、演劇を通して地域文化に、大きな活力を与えつづけている人でもある。誘いもあって、応援かたがた何回か公演を見に行ったこともあったが、出演の誘いには驚いた。冗談に通行人程度のことならやれるかななど言った覚えがあるが、“台詞”を言う役など考えもしていなかった。演し物は桑名市伝統の“石取祭”を題材にして、祭りに生き甲斐を賭ける老人とその家族、友人たちの人間模様であった。しかも、桑名市制施行60周年記念事業ということで、桑名市民会館という大舞台である。

しばらく連絡がなかったので、すっかり忘れていた7月の初旬、分厚い台本が大判の封筒に入れられて送られてきた。開いてみると、外国人留学生を祭り見物に連れて来た先生役であった。台詞は二言三言であったので、これなら何とかやれると好奇心も手伝って引き受けることにした。劇団員は既に稽古に入っているのだから、早速にも参加してもらいたいという。劇団員といっても、皆それぞれ職を持っている人ばかりなので、稽古は金・土・日の週末に集中してやることになる。大学の前期の講義も7月初めに終わったので、恐る恐る、半ば興味津々で稽古場を覗いてみた。台詞をとちったり、仕草を間違えると演出者の厳しい叱責が飛ぶやら注文が出されるやら、予想を遙かに超えた厳しい空気が張りつめていた。内心たじたじとしていた折に、舞台運びの都合上医者役をやってもらうことになりましたという。台詞を見ると何と、6回ほど会話の

やりとりがあり、台詞は10行以上になっていた。とてもこんな“大役”は出来ないし、これでは約束が違ふと監督の加藤さんにねじ込んだが、もう顔写真入りのポスターが印刷に回っているから、今さら変更はきかないと、にべもない。この時になって初めて計られたなと気が付いたが後の祭りであった。老化の進んだ私の脳細胞に刺激を与えてくれるつもりらしいが、“舞台に立つ”のは小学生の時、“因幡の白兎”役をやって以来、60数年ぶりのことなので、どうなることやらと思った。

ここ数年は大学で200名クラスの授業をしていたので、大勢を相手にして声を出すことには自信があったつもりが、舞台での発声は全く違うことを思い知らされた。声は“腹”から出さなければ、上滑りになって通らないという。それならば、携帯マイクをつければよさそうに思うが、舞台の奥や上手、下手といった深みが出ないから駄目らしい。劇団の先輩に発声を習ったりしているうちに、上演日の8月10日が来てしまった。もう開き直るより仕方がない。予想を大幅に上回る入場者で、盛況のうちに幕は上げられた。進行を見ながら自分の出番を待っている舞台の袖は薄暗く、ピンと張った空気に包まれていて、いやが上にも緊張感がつゆる。そして出番がまわって来た。思いとは裏腹に、“腹声”は出ずじまい、気がついてみると、にわか仕込みの“にわか役者”の暑い夏は終わっていた。

(名古屋大学名誉教授)