巻頭エッセイ　言葉と向き合う

味わいの向こう側

エッセイスト　平松洋子

「おいしいね、ほんとうにねえ」

連れが重ねて言う。

「焙りたての焼き海苔を久しぶりに食べたらうれしくなってさ、海苔の香りがずっと鼻の奥に残っている。その香りといっしょに蕎麦味噌、っていうところがこたえられない」

一瞬、意表を突かれて連れの顔に視線を置いた。そうか、このひとは、私とはひと味もふた味も違う蕎麦味噌を味わっていたのだ。ちょっとくやしくなって、あわてて焼き海苔に箸を伸ばした。

たとえ肩を並べておなじものを食べていても、それぞれべつのものを食べている。じつは異なる味わいを感じ取っている。味覚が感知しているのは、なにも舌にのせている味だけではない。知覚、嗅覚、聴覚、触覚、または記憶の断片。自分でも気づいていない遥かなものを、ひとは味覚として感知し、受け容れているのである。食べものの味わいに奥深く入ろうとすればするほど、わたしはそのことを知るようになった。さらにいえば、味覚はかくも複雑だからこそ、「おいしい」「うまい」、表向きはいたって素朴で簡単な言葉で表現するのかもしれない。

食べものにまつわる表現は、つくづく難しい。できるだけ独りよがりにならないように、でも自縄自縛に陥れば言葉の動きが鈍くなる。かといって、ちんまりと型通りに収まるのも楽しくはない。そもそも「食べる」というのは、心弾む楽しい行為であるはずだから。官能の端っこでもいいから、なにかに「響く」ことができたら、とひたすら願いながら書いている。

おなじものを食べていても、それぞれべつのものを食べている、と先に書いた。だからこそ、わたしは食べものを書くことから逃れられないのかもしれないとも思う。

直裁に味を表現する言葉より、ほんとうは、その前後の文脈にこそ味わいの真実は隠されている。ひとつの味に出合うに至った道すじが、味わいの中身に作用を及ぼす。いくら「おいしい」ものでも、じつはきわめて脆く、危なっかしい。たとえば、さっきまでおいしかったはずのものがあっというまに砂を噛むような味気なさに転ずる経験は、誰にも身に覚えがあるのではないか。

長年愛読している短篇に、岡本かの子「家霊」がある。ごく短い一篇だが、老いさらばえた老人の人生が小さな川魚のどじょうに託されて語られ、掛け値なしにすばらしい。少し長くなるが、一節を引いてみたい。

「実を申すと、勘定をお払いする目当てはわしにもうありませんのです。身体も弱りました。仕事の張気も失せました。永いこともないおかみさんは簪はもう要らんでしょうし。ただただ永年夜食として食べ慣れたどじょう汁と飯一椀、わしはこれを摂らんと冬のひと夜を凌ぎ兼ねます。朝までに身体が凍え痺れる。わしら彫金師は、一たがね一期です。明日のことは考えんです。あなたが、おかみさんの娘ですなら、今夜も、あの細い小魚を五六ぴき恵んで頂きたい。死ぬにしてもこんな霜枯れた夜は嫌です。今夜、一夜は、あの小魚のいのちをぽちりぽちりわしの骨の髄に噛み込んで生き伸びたい――」

（『食魔』岡本かの子　講談社文芸文庫）

霜枯れた夜、小魚のいのちをぽちりぽちり骨の髄に噛み込む――老いの果てにある簪職人のいのち、どじょうという魚のいのち、ふたつが見事に重なり合い、どじょうの味わいがまざまざと浮かび上がってぞくりとする。どじょうの味のみならず、食べものと人間の関わりの真実の一端を、岡本かの子は描ききっている。

味覚を語る言葉は、つくづく怖い。味を語りつつ、書く自分という人間を語らせてしまう。その深みを覗きこむことに魅せられたから、わたしは書き続けているのかもしれない。

平松洋子
ひらまつよう こ

エッセイスト。岡山県生まれ。東京女子大学卒業。食文化と暮らしをテーマに執筆活動を行う。『買えない味』（筑摩書房）で第16回Bunkamuraドゥマゴ文学賞受賞。『サンドウィッチは銀座で』、『ひさしぶりの海苔弁』（以上、文藝春秋）など著書多数。最新刊は本についてのエッセイ集『本の花』（本の雑誌社）。