

日本語を味わう



留学センター所長 篠田 徹

ずっと長編小説が読めなかった。子供の頃から伝記やドキュメントは好きだったが、なぜか小説がだめだった。短編小説でさえ、新潮文庫の『モーパッサン短編集』を小学生の頃に読んだっきり、ずっとご無沙汰だった。そういう自分は、どこか感覚がおかしいのではないかと思っていたが、まあそのうちと思って、大人になってもほうっておいた。

このまま小説嫌いで死ぬのはきっと後悔すると思い始めたのは、齢五十を過ぎてから。たまたま妻が読んでいた浅田次郎の短編集を読んでみたら、あら不思議。面白いように読めるではないか。さすが浅田次郎で、気がついたら彼の長い作品も堪能できるようになり、頁をくるのももどかしいという、小説好きの得意の言い回しはこのことかと、何か自分が人並みの人間だったことが感じられて嬉しくなった。自転車が乗れるようになると、遠出をしたくなるように、しばらくして長編小説のクラシックが読みたくなった。死んだ父親が、野上弥生子の『迷路』を絶賛していたのを思い出し、恐る恐る読み始めてみたら、これが面白いではないか。後半になると読み終わるのが惜しくなり、わざと読むのを遅くしたり、読まずに何日か我慢したりするほどだった。

『迷路』は何がいいか。例えばこれはどうだ。

「伯父と甥は、そこも同じ簾の敷物と、明けはなたれた簾戸で、谷の方から風通しのよい茶の間に移った。まん中に据えた、旧幕時代の長崎ものらしく、シッポク台の名で今も呼ばれる朱塗りの部厚な円卓には、披露のあった鯛素麺が現れていた。料理としては簡単で、白焼きした大鯛を平鉢に載せ、周囲を冷素麺で波の風情にかこむだけながら、つけ合わせの錦糸玉子や、椎茸や、せん切りの青味が、うねうねの窪みに色取りを添えて、見た眼もなかなか美しいが、大切なのは素麺のゆで加減と、つゆであった。いつも半病人の嘉助はなんでも多くは食べない代り、味にはむずかしい。伯母も庖丁はたしかで、わけてもこの家の冷素麺のパラリとした口あたりと、薄葛にわさびを利かしたつゆの旨さは、藍手の縁のもりあがった平鉢が、料理にふさわしく波の総模様になっているのを、底に隠れていても知っているように、省三も知っていた。」

『迷路』の文章は、言葉も含めて標準的な日本語ではない。実際、上の文章をパソコンで打った時、なかなか一発で変換できない。これは、ある時代のある社会の文明の行方を

その風俗を含めてパノラミックに描こうとするロマン，すなわち長編を日本語で書くために彼女が作り出した小説言語である。つまりそこに盛ろうとする料理のためにこしらえたお皿や器である。折角の料理も食器がそれに見合っていなければ台無しになれば，逆に器が料理を引き立てることもある。彼女の長編小説は，この器，すなわち文章もまたたっぷり堪能できるようになっているのだ。

といった文芸批評は横に置き，ぼくとしてはこの中の冷素麺の描写に注目したい。白焼きの鯛や錦糸玉子，椎茸も思わず喉が鳴るが，パラリとした口あたりの冷素麺がたまらない。素麺をゆでた人ならわかるが，あっというまにゆですぎてしまう素麺を「パラリ」とした食感を残しながら，つゆに浸してやわらかくなる分を残して火を止め冷水で締めるのがどんなにむずかしいことか。

野上弥生子は間違いなくそういう逸品の冷素麺を食べていたに違いない。そしてこういう冷素麺を毎日食卓に上げてくる文明の素晴らしさと有難さを知っていた筈だ。またそれを表現することができる日本語の可能性も含めて。

(しのだ とおる，早稲田大学社会科学総合学術院)