

健康文化

食器雑考

高田 健三

味覚の秋とか食欲の秋とか、この季節は、体が夏ばてからの回復を促すかのように食い意地のはった私のみならず、誰しも美味しいものを食べたくなる。四季の移り変わりに敏感な日本人は、食材の持つ味を引き出すのにかけては世界一であると思う。中でも食器の使い方は見事という他はない。実際、日本料理で使われている食器ほど、色、形などデザインが千差万別なものは他の国では例がない。円形、楕円形、四角、長方形、菱形などの皿をはじめ、茶碗、鉢や酒器など、そのバリエーションには限りがない。恐らく、日本の家庭で使われている食器の種類は、各家庭で異なっているであろう。円形の皿が主である西欧に比べ、なぜ日本にはこのように食器に多様性があるのだろうか。食文化の面からその理由を辿ってみると面白いものがあるに違いない。我々オールド・ボーイの間では、西洋料理は匂いで味わい、中華料理は味で楽しみ、日本料理は目で楽しむといったようなことが言われていたように思うが、食器の違いは、その辺に関係あるのではないだろうか。西欧の食器はスープ皿、パン皿、肉皿にしても円形が基本であり、絵付けされた模様の違いはあるにはあるが、用途別のサイズの違いが主である。通常、テーブルの上には、パン皿と肉(魚)料理用の皿があればよい。料理は大皿で運ばれ、銘々が自分の皿に取り分けるか、客があればホストがサービスすることになる。中国料理も円形小型の銘々皿に、大皿料理を取り分けるのが通常である。西欧でも中国でも、スープなど汁物はスープ皿に取り分けて、スプーンの類を使い、器を手取ることはしない。

我が国では、殆どの家庭に何種類か角皿、鉢皿あるいは異形の器があるであろう。ほうれん草のおひたしは小型の角鉢、サンマの塩焼きは長方形の皿に盛るといったイメージが湧くのが日本人の食卓であり、第一に限られた食卓の場所を考えれば合理的でさえある。西欧ではいわゆる高級レストランでも、食器の基本形は家庭のものと大差はないが、日本の料亭で出される懐石料理の器はそれと対照的である。一品ずつ運ばれてくるのは西欧料理と同様であるが、その都度、食材の質感と色感に合わせて、形、彩色の異なった器が使用される。どの器に何を盛るかも、料理長の腕の見せ所である。季節に合わせた料理と器

の取り合わせなど、その最たるものではないかと思う。日本人にとって視覚は味覚を引き出すに重要な前奏曲なのである。

一方、宴会などでの会席料理では、幾品もの料理が御膳に並べられるが、四角の御膳の上に円形の食器だけでは限られたスペースに無駄な部分が生ずる。そこで活躍するのが角形や長方形などの器である。その置かれた様子は、時にはあたかもジグソーパズルにも似た見事な配置でさえある。しかも手前から奥へと、箸運びの順にも叶っている。昔は椀が主であったものが、いつ頃から和食器の造形が多様化したのであろうか。

最近、世に聞こえた北大路魯山人の作品を見る機会があった。それまで単品でしか見たことがなく、その評価の所以が必ずしも分からなかったが、300点に近い書画、陶芸品を見て回って、魯山人という人の非凡性が少しは分かったような気がした。料理と食器の調和にこだわりつづけて、既成の食器では満足できず、ついに自ら窯を築いて食器をつくったという。魯山人は、食器は美人に着せる着物だという。私のような素人でも、造形の多様性と彩色の大胆さには驚かされる。その凝りようは、それぞれの食器についての料理盛付表なるものにもよく現れていて楽しくさえもある。解説の中に、今日の会席料理の形は魯山人に始まるとあるのがよく理解できた。ただ見るだけの“美術品”ではなく、実用品としてつくられたものであることが、我々にも異和感を感じさせないのであろうと思う。その作品について毀誉褒貶は様々であるらしいが、魯山人本人は自分は陶芸の素人だという。その言葉をそのまま信ずる信じないは別として、彼が日常に使う目的で創った“物”が、今日の人の目に鮮烈に映るのは、そのなみなみならぬ非凡さによるのであろう。

それにしても誰それという名のある陶芸家の作品は絵画に劣らず高価なものが多い。何事にもひとひねりもふたひねりもある批評を得意とする我が友人によれば、何々という“名器”の茶碗も、元を正せば形が歪んだ焼き損ないであったものを好事家の誰かがそれを素晴らしいと言ったことによって芸術品になったまでだという。以前、知り合いの陶芸家の陶房を訪ねて雑談をしている折に、作品の値段はどうやって決めるのだろうかと思って、不躰な質問をしたところ、それを欲しいと思う人が決めることですよという返事であった。よく分かるような気もしたが、こちらの眼識が問われるようで、なかなか値段はつけられないものではないかと思った。皮肉の得意なわが友人も、そうはいつでも自身は絵画・美術工芸品の愛好家であり、なかなかのコレクションを持っている。いつぞやその友人宅でご馳走になった折、少し変わった食器が目についたので、これはと聞いたら、江戸時代のものらしいというので、それではという

と、大したものではないし、食器は使わなければ意味がないから、こういうときに使用しているとのことであった。彼の面目躍如である。盛ってあった料理の品は何であったが忘れたが、魯山人流に云えば、それもご馳走の一つなのである。

いつも思うことだが、ばら売りのものは別にして洋食器セットの基本単位は通常6客であるのに対し、和食器は5客なのはなぜかということである。西欧ではダースは数の一つの単位であるのでその2分の1ということであろう。実際においても一般の西欧の家庭では人を招待したり、また、されたりする時は必ず夫婦は一緒であるから、特別の場合を除いて、テーブルは常に偶数人が着席することになる。長方形のテーブルの長辺にそれぞれ2名、必要あれば短辺に各1名で計6名という配置になる。客に対してホスト役の夫婦は、短辺に向かい合って着席するというように理にかなっている。我が国でも食卓は通常矩形だから同様の配置の筈だが、そうすると一客分が不足するか余分ということになる。食器売場で聞いても今まで理由のはっきりした答を聞いたことがない。恐らく、それなりの理由はある筈だが私流に考えれば、明治・大正は勿論のこと私などの年代の社会にあっては、向田邦子のエッセイにもあるように、来客をもてなすとき、妻は裏方を務め、同席して食事をするという習慣はなかった。更に来客も夫婦揃ってとは限らないので、食器の数は奇数・偶数どちらでもかまわないわけである。多からず少なからずで1組5客になったというのはどうであろうか。65歳以上が人口の15%を越した昨今、街中で元気そうな高齢者(最近では老人と云わない)夫婦をよく見かける。私自身もそうであるが、付き合いも、夫婦ともどものことが多くなった。男女同権意識の強い現代の若者は当然のことながら、友人、知人との付き合いは形の上でも西欧化が進むと思われる。1組6客の和食器を売り出せば5客のものよりよく売れるようになると私は思うのだが。

近頃、テレビの番組の影響なのか“骨董”に人気があるという。骨董というとすぐに何か価値のあるものと思う人がいるようだが、岩波書店の広辞苑を引くと、種々雑多な古道具；稀少価値または美術的価値のある古道具や古美品；そして古いばかりで役に立たないものとある。つまり大部分が古いだけのものなのである。しかし、物を大切にすることは結構なことであり、消費経済大国といわれるアメリカなどでもガレージ・セールやバザーなどはいつも盛況である。我が国で見られる“大型ごみ”の日の光景など、アメリカ人には信じられないのではないだろうか。随分以前のことになるが、当時大学院生であったP君は、下宿の“調度品”はマージャン台も含めて総て大型ごみの日に拾ってき

た物で整えていたという。彼の友達仲間の話では、どれもなかなかの品物だというから、彼はその道の“目利き”だったのかもしれない。感心させられたのは、大学院を終わって就職のため転出するときに、それらを総て持って行ったということである。その後のことは耳にしていないが、もしかすると今頃は骨董的家財に囲まれてにんまりしているのかもしれない。

骨董の中でも陶磁器は大きな比重を持っていて、古伊万里、古九谷あるいは古マイセンなどなど、値があって無いような高価なものが多い。我が友人流に云えば、それらも元は日常的に使われていたものということになるのだが、“よいもの”は選別されて残るのであろう。作陶は、自分で創り、作品は飾ったり、使ったりできるので、陶芸教室はなかなか人気があるらしい。うまくできるようになったと思うと、創作意欲が湧き、作品が次々とたまるので、いきおい人にあげることになる。しかし、所詮、素人の手慰みが殆どで、頂いた方は処置に困ることもある。お茶など、自分の気に入った茶碗で飲んでこそおいしいと思うのでは無かろうか。それが花瓶であったりすると、たまには花でも生けないと、その人が訪ねて来たときに申し訳ない思いをすることになりかねない。もちろん中には後世に残る“名器”がないとは断言できないだろうが。陶器といえばアメリカから帰国するときに、お世話になった教授の一人に、日本から自分達のアパートの装飾用にと持って行った陶板の額をプレゼントした。瀬戸では名のある作者のものであったし、私達も気に入っていたので感謝のつもりであった。その後数年してから、家内の両親がハワイに旅行した時、その頃、ハワイ大学に移っていたその教授宅を訪問する機会があった。部屋に通されるなり、壁の陶板の額を指して、これは息子さん達からのプレゼントだといって、その当時の頃の話がはずんだという。アメリカ人はよく、人からもらったものを、その人が訪ねて来る時などに、飾ったりして親近感を表すことが多い。まああまの陶芸品をプレゼントしてよかったと思っている。

8月下旬のある晩に、昔の溪流釣り仲間であったY君から電話がかかってきた。久しぶりだったのでお互い近況報告などした後、さて何の用件かと思ったら、明後日の夕方、鮎を持って伺いたいと思うが都合はどうでしょうということであった。それは何よりの話と思っただ、チラッと釣果のほどが気になって念を押した。2～3匹持ってこられても一緒に楽しむこともできないからである。すると彼らがいうには、「大丈夫です。I君も一緒だから保障します」とのことであった。I君とは本誌14号の拙文に出てくる釣り仲間の名人のことである。それならば間違いないので、楽しみにして待っていると返事をして電話を切った後、ふと思いついて、今年の年賀状を取り出してみた。I君のには「鮎

の友釣りを始めました。昨年は500匹でしたが今年は600匹がねらいです」とあった。また、Y君は100匹を目標にしていると書いてあった。アマゴ釣りに限らず、鮎釣りでもやはり名人はずば抜けているのである。Y君達が現れる日が待ち遠しく、果ては、自分が釣りに出かけるのでもないのに、当日の天候まで心配になりだした。いかに名人といえども、川が増水していたら手も出ないであろうからである。2日も前から十分に気を持たされた当人達が現れたのは、家内の心尽くしの松茸御飯が炊き上がった夕方6時も半ばを過ぎた頃であった。顔を合わせた瞬間、彼等の目が笑っていたのを見て安心したものであった。クーラーの中を覗くと、期待に違わぬ代物が重なっていた。早速、家内に塩焼きにかかってもらっている間、冷えたビールを傾けながら久し振りに釣談義に花が咲いた。そうこうするうちに、焼き上がったものから運ばれてきたものを、早速にかぶりつくようにして頬張ったが、香りのよさはさすがのものであった。贅沢な話だが釣った川筋のせいで、はらわたに小砂が残っているのが玉に瑕だということに話が及び、来年は長良川水系をあたるべきだということになった。川床が砂利の長良川の鮎は砂を飲まないのも、はらわたも楽しめるのである。帰り際に、来年は長良川のものを持ってきますと言い置いて行ったのが耳に残っている。来年の楽しみがまた一つ増えた。

二人ともかしまった人物でもなく、行儀を気にすることもない間柄であるから、無造作な食べ方を大いに楽しんだが、もし魯山人が料理すれば、形よく焼き上がった鮎は、織部の俎皿に盛り付けられて出されるのではなかろうか。時には、そういう雰囲気を楽しんでみたいものである。

(名古屋大学名誉教授)