

カルチャー・ショック 日本人のみた外国

ヤムはのど越し

望月克哉

読者の方々はマナーというものを、どのように捉えておられるだろうか。辞書によれば、大まかに二つの語義がある。まずは「方法・やり方」として、とくに習慣的で特徴のある「態度・様子」。さらに訓練や修練によるところの「行儀・作法」があり、これが「風習・生活様式」の意味に転ずる。そうした概念だからこそ、マナーというのは外国や異文化を考える上で有用な発想となり、とくにカルチャー・ショックを語る上ではキーワードとも言えるのである。

マナーというものをとくに意識するのは、おそらく食事の場であろう。それが箸と茶碗であれ、あるいはナイフとフォークであれ、テーブル・マナーに関わる記憶というのが誰にもあるはずだ。そこでは他者のマナーがいやでも目に入り、自らのマナーも厳しいまなざしにさらされる。その場にふさわしい食べ方で、粗相なくすませられるのか、他者の目をとりわけ意識する日本人としては、大いに気を遣うところでもある。とは言え、こうしたテーブル・マナーは食文化の中で生まれ、変遷してきたものなので、それを習得するのみならず、その文化としての面から理解することも欠かせない。粉食文化をひとつの特徴とするアフリカ社会では、餅や粥に類する主食をスープに

浸して食するのが一般的である。筆者のフィールドである西アフリカでは、モロコシ、トウジンビエなど雑穀類、あるいはキヤッサバといった根茎類を保存のきく粉・粒子状に加工し、調理の際に煉り粥や餅として主食に供する地域が多い。また、たとえばヤムのように臼と杵でついて、文字通りの餅（パウンディッド・ヤム）とする場合もある。こうした餅は形をととのえた上で、ホーロー引きの深皿などに盛られて客に供されるわけだが、さてこれをどのように食するかである。

食事をとにもする人にならない、餅のかたまりを指でちぎり、手のひらで軽く握って丸め、スープに浸して、とゆきたいところだが、そう上手くはゆかない。パウンディッド・ヤムの場合、その出来にもよるが、しばしば指や掌に粘りつき、思ったように団子状にはなってくれない。さらにスープやその具材とともに口に運ぼうとしても、どのように手を使えばよいのやら、見よう見まねで習得するには限界がある。悪戦苦闘の末、手と口のまわりをベトベトにして、ようやく供されたひとかたまりの餅を胃におさめた頃には、同席者が二つか三つをペロリとたいらげているという次第である。

箸と同様、手や指の使い方は一種の技芸

であるから、これを身につけるには経験を要する。口に運ぶまでの所作はなんとかマネできるが、問題は「間」である。口いっぱい頬張った団子をモグモグやっている時の、ややベタついた手のやり場をどうするか。口に運ぶ作業を保留して皿の上に留めるか、あるいは食卓の隅の目立たぬ位置に控えさせておくか、迷い箸ならぬ所在のなさに手を焼くことにもなる。それでも一心に口を動かしながら、漬物みたいな箸休めがあれば、と真剣に思うのであった。

そこでふと同席者を見れば、その食事はひとときも停滞することなく、次から次へと団子が口に運ばれてゆく。それは見事な流れ作業というか、食欲の減退など微塵も感じさせない営みがある。さて自らの違いはと観察を続けると、団子を頬張るやいなや、手はかたまりに伸びて次なる団子の作成にかかっている。それをさらに目で追えば、くだんの団子は口におさまるや飲み下されていった。つまり、あるかなしかの咀嚼の後、嚥下されたのである。「蕎麦はのど越し」。そんな通人の言葉が一瞬アタマを掠めて、団子がかえたわけでもないのに目をシロクロさせる自分がいた。

（もちづき かつや／アジア経済研究所新領域研究センター）