

熱帯語の記憶、  
スリランカ

丹野  
富雄

Tanno Tomio

南船北馬舎

## お食事、いかが？

「バト・カナワダ？」……「お食事、いかが？」のことです。

このフレーズが、例えば次のような場面で優しく、気安く、そして何気なく出てくる。シンハラ語はまずこの言葉で私たちをそのあたたかな世界に誘うのです。

男の子がマンガスチンの木によじ登って果実を取っている。学校から帰ってきたばかりの姉が古代スリランカの貴婦人たちの微笑そのままのアルカイックなほほ笑みで近づくと、男の子は木の股に腰かけて、熟れていそうな奴をもいで下に投げってくる。カンディ郊外の友人の家を訪ねてその家の子どもたちと庭に出た時のことです。

「いくつ房があるか知ってるかい？ 実を割らなくてもわかるんだ。へそのところの白い星形を数えるとそれが中身の房の数だよ」と木の上で男の子が言う。「へえ、ほんとかい」と茶色い実の真ん中にある星形を数えて、饅頭を押しつぶすように茶色い殻を割って中から出てくる白い房を見れば、果たしてかれの言うとおり。ふつぶ、と姉が笑う。その時に母親が家の土間から出てきて「バト・カナワダ？」と声をかける。「お食事、いかが？」、その言葉を訳せばこんな具合。単語を字義どおりに言い換えれば「ご飯、食べ

る。」「と云うこと。

「ご飯、食べる。」「日本語に直訳しては素っ気ない。シンハラ語は甘露の粟。」

柔らかな気分に包まれるのはシンハラ語を話す声の甘さのせい？ それとも唐辛子の飛びつ切りの辛さで知られるスリランカ料理のなかに秘められた「椰子の乳」の甘いにおいが鼻腔をかすめるから？

「バト・カナワダ？」は「ご飯、食べる？」というだけのこと。それなのに優しくて心の壁が崩れてゆく。食卓に誘う言葉が前菜、料理に触れる舌が椰子の乳の甘さにとろけ、唐辛子の辛味に硬直する前に、「バト・カナワダ？」を聞いた言語中枢がお先に失礼とばかり、料理に舌鼓を打ってしまうのです。

手元に直径三十センチほどの広口の鉢がいくつもあります。どれもスリランカから持ってきたもので、赤い土色をした真新しい鉢は、たしかゴール近く、海辺の小さな村の朝市で買いました。褐色の素地はきめが粗い。粗いだけけれど、稲朶を被せて焼いた土の感触は目に柔らかく、触れて滑らかで、ここから「バト・カナワダ？」の甘いささやきが聞こえてきそうです。

黒く煤けた素地に吹きこぼれの白い跡が滴る鉢があります。これは友人の母が土間で長年使っていたもの。使い古しの鉢。厚みを帯びた縁が外へ向かってカーブして、ずんぐりとした全体の姿は托鉢の僧が持つ鉢を少し小型にしたよう。

仏教僧侶が持つ鉢から話を始めましょうか。

仏のことはアミターバといいます。アミターバは当て字で阿弥陀と書かれる。「限らない光、無量光」のことだそうです。太陽の光のこと。でも、もしかするとそれはアムリタかな。アムリタというのは不老長

寿の飲み物。それはこの上ない甘露。仏教国スリランカの僧侶は檀家で経を読んだあとにご馳走を口にす。かれらは隠れた美食家で、口はつくむが甘露のことも知っている。だから、阿弥陀はアムリタ。美食は一切の衆生を苦から救う究極の悟り。そう解釈させていただいても弥陀の本願は成就されるでしょう。托鉢僧が持つ黒い鉢はパトリヤといいます。パトリヤの鉢は煮炊きの調理に使いません。私の手元にある黒く煤けた鉢はパトリヤよりもひとまわり小さくハッティヤと呼ばれます。このハッティヤと呼ばれる鉢が煮炊き用に使われます。ハッティヤと鉢。どこか似ている言葉だと感じませんか。

南国の赤土を捏ねて焼いてハッティヤを作る。焼き加減の温度が低いからこのハッティヤは割れやすい。スリランカのハッティヤはその使い始め、脆くて壊れやすいのです。安物といえは安物。いや、たしかにそうなのですが、炉にかけて薪をくべて使っていると素地がどんどん締まる。使いこんだ末、煤で真っ黒になった頃には思いのほか、頑丈な鉢になっています。

低温で土を焼くから粗末で割れやすい鉢が産まれる。その粗末を見下げて悪しき道具と見るのもそれなりの見識。でも、スリランカの常識では脆くて壊れやすい鉢が使い方だけで丈夫な調理器具に変わっていくのです。友人の母が飯炊き用に使っていた鉢は、素地を爪で弾くとカンカンと乾いた音を立てます。まるで金属の響き。使いこんだ羽釜はがまの黒いのを知っている山形の婆ちゃんいぢばがこれを一瞥して「鉄の釜だべえ」と鑑定しました。

赤土を捏ねて低温の火で焼く土器文明。それはステンレス鍋を持つ文明からは見下げられます。道具の発達史もそうした価値観で土器文明を見下げるでしょう。でも文化はそれほど単純でも一様でもない。な

ぜなら安物の鉢に薪をくべて炊く飯がいちばん旨い。そうして仕上げる飯が、私たちのやり方、電気やガスでステンレス釜を熱して炊く飯より格段に旨いからです。先端機械文明国の日本に帰れば薄れてしまつていない南国原始の美味。友人の母が愛用する煮炊きの鉢。煮こぼしの跡がこびりついた飯炊きの鉢を頂戴してきたのはその記憶を視覚にとどめて置きたいと、それは文明人の端くれにありがちな小心の未練に駆られてのこと。原始の道具に宿る心、その炎を失いたくなかったのです。

スリランカの煮炊きの鉢は縄文の土器のようで素地が厚い。だけど装飾といったものはない。実用一点張り。その実用一点張りが細かな用途に分かれている。煮物用には浅めの鍋の形をした鉢を使い、炊飯には壺のように深くて首のところややや締まった鉢を使う。見た目、弥生の土器のようにシンプルで素地の薄い小型の鉢は生薬を入れて煎じる医療用。

先に触れましたが「鉢」のことをシンハラ語で「ハッティヤ」と言います。これは鉢が一つの時、単数の時の言い方です。いくつもある場合、複数なら「ハッティ」と語尾の「ヤ」を取る。シンハラ語は日本語と違って名詞が単数・複数の別にこだわります。数を表す「ヤ」。でもこの「ヤ」、音から受ける気分は俳句で使う「切れ字」の「や」とどこか似ています。

「古池」に「や」を付ける。すると、ありふれたどこにもある池がこの世にただ一つ存在する絶対空間になる。闇の舞台上スポット・ライトで照らした池がシンボリックに現れる。

「古池や……」と芭蕉が詠めば「古池」の語尾についた「や」は劇場空間を作りだし、森羅万象の宇宙か

ら「古池」を切りだして浮かび上がらせ、そこに詩的な空間を準備してしまう。外山滋比古氏が『省略の文学』(中央公論新社 一九七九年)のなかでそのようなお話をされています。

蛙でも河童でもいいから登場して古池にポツチャンと水音をたててくれれば劇が始まり詩が歌われるわけです。

「切れ字」の「や」は安易な接辞ではない。不特定の「単数」を不特定のままに置きながら唯一のものに変換して浮かび上がらせる。そんな絶大の力を持っています。

シンハラ語の「ヤ」は文法上、単数を表すだけの接辞です。でも、これが実際に「ハツティヤ」という形で名詞の語尾に置かれると、日本人が培ってきた言語感覚からは、「古池や」に感じる俳諧世界がシンハラ語の「ヤ」にも覗けてしまうのです。

いくつもある「鉢」。この語尾に「ヤ」が加わるとただ一つの「鉢」になる。シンハラ語の「ヤ」は不特定の「単数」を表すだけなのに俳諧趣味の日本語を重ねると別の意味が現れる。そして、感性をくぐる。シンハラ語はそういう精神世界に遊ぶ言語なのです。

私のなかで「鉢」と「ハツティ」が出会ったのは、もう二十年も前のこと。名物のライス・カレー」という代物をスリランカで食べてみようと思ひ立ち、かの島へ出かけた時のことでした。

名物のライス・カレーは夏目漱石の言葉です。一九〇〇年(明治三三年)、漱石が留学生として英国へ船で向かう途中スリランカに寄港して、物見遊山に歩いたコロンボの街での出来事を日記に書き残した時の言葉です。

……名物のライス・カレーを喫す。

漱石は当時セイロンと呼ばれたスリランカの料理に関してこの一文だけを書き残しています。何とも素っ気ない。いや、含みあるこの一句。日記のなかのこの部分が胸に残りました。

カレーに誘われてスリランカへ行って料理のシンハラ語を聞きかじった。料理を作るのはシンハラ人で、皆がシンハラ語を話すから、シンハラ語でなければ炉にくべた火加減も材料の切り方も、肝腎要の「椰子の乳」のことも皆目わからない。言葉に困っている矢先に煮炊きをする土間でハツティという日本語まがいの単語と出会ってしまった。「鉢」は「ハツティ」である。そういう事実。偶然の似かよりのたにして、名物のライス・カレーから駒が出たようなもので、新たな言語との妙に懐かしい出会いがここに始まりました。

思いも寄らぬ出会いというものはいくつにも膨らみます。実は、妙な言葉の巡り合わせは「鉢」と「ハツティ」の取り合わせばかりではなかったのです。日本語まがいの「ハツティ」で作るシンハラ人の料理が、また同じように日本語まがいと聞き誤るシンハラ語の数々を使って煮炊きされていたのです。

海を越えて七千キロ。日本から遠く離れた南の島。まさか、そんなことがあるものか。

スリランカの田舎の家の土間のこと。そこで教えてもらう料理を通してはじめてシンハラ語のいくつかを聞いた。それから数年が過ぎてシンハラ語が聞き取れるようになったら、そして少し話せるようになったら、変なことに気づいたのです。甘美なリズムの大和言葉がここにもあった。そういう錯覚。異国の言葉に日本語の故郷を見たのです。

私は少しのシンハラ語を話すようになっていましたが、それは独習で覚えました。その覚え方は手の内を明かせば、日本語の古語と方言を応用すること。他愛ないけれど、そういうことだったのです。不思議にもこれでシンハラ語の日常会話が話せてしまったのです。