

## 清潔な料理を食べさせたい

ㄥㄥ 真理は隠れている。探し出すのはあなた自身だ。 小野しまと

☆ ☆ ☆

人間は「食器を洗う動物」と言ってもよいのではないのでしょうか。

そもそも食器を使うのは、動物の中でも人間ぐらいのものでしょう。サルも人間の真似をして食器を使うことがありますが、自ら何らかの目的をもって使い始めるわけではありません。イヌやネコも、ウシやウマも、食器を与えられれば使いますし、使うことに慣れたりもしますが、その習慣を自ら作り出すわけではありません。食器が無くても、別にどうってことはないでしょう。

それでも、食器を使うことは使うのですから、それらの動物も「食器を使う動物」と言えないわけではありません。しかし、食器を洗うということになるとどうでしょうか。それも、キレイにするという目的をはっきり意識した上での行動となると。

アリストテレスは、人間を定義して、「理性的動物」「社会的動物」「道具を造る動物」と言ったそうですが、現代の生物学から見ますと、あとの二つの定義は完全に間違っています。

「社会的動物」と言うならば、ミツバチやアリののような昆虫を始め、社会を作っている動物は沢山いますから、人間だけが特にそうだと言うわけにはいきません。もともと、日本語訳にも色々問題があって、「社会的動物」(political animal)を「政治的動物」と訳す場合もあります。これだと、意味はだいぶ変わってくるでしょう。

「理性的動物」(reasonable animal)という定義にも、訳語として問題はあるのですが、今はそんな面倒くさいことには触れないでおきましょう。

「道具を造る動物」(tool making animal)は、道具を「使う」ではなく「造る」と言ってるところがミソですが、人間以外の動物でも、例えばサルが、木の枝を折ったり曲げたりしてハチミツを舐めるための道具を造ることが知られています。道具を造ることが人間だけの特徴とは言えないことが、生物学上しだいに分かってきました。

しかし、食器を洗うということになりますと、これは、人間以外の動物には見られない特徴と言えるのではないのでしょうか。いつから食器を使う文化や洗う文化が始まったのかは分かりませんが、それはかなり早い時期だったと思います。

いったん食器を使い始めれば、それをキレイにすることは必然的に付いて回ります。食べ物の残りカスをそのままにしておけば、物を入れるという食器そのものの機能が失われます。また、腐敗を避けたり除去するためにも食器の清掃が必要になるでしょう。そして、清掃がただ拭いたり磨いたりすることから水洗にまで発展することは、自然の成り行きです。

しかし、人間が食器を洗うのは、ただそれだけのためではありません。私たちは、ただ食器をキレイにしようとするだけではなく、できるだけキレイにしようとしています。

つまり、可能なかぎり食器を「清潔」に保とうとするのですが、その「清潔」には、見た目の美しさということも含まれます。食器を洗う文化が始まって以来、人間はこのような美しさを求めて、せっせと皿や器を洗い続けてきました。それも、家事労働の中ではかなりの重労働であるにもかかわらずです。

「清潔」と言っても、今日のように、殺菌や除菌が最初から念頭にあったわけではありません。こういうことが医学的に問題になるのは、近代になってからです。腐敗を嫌うという感情は昔からあったかも知れませんが、それはあくまでも食べ物の腐敗であって、食器類が腐敗するわけではありません。それでも、私たちが、できるだけ食器類をキレイに保とうとするのは、食器の「清潔」ということが外観上の美をも含んでいるからだと言えます。

このようなわけで、人間がせっせと食器を洗うのは、見た目にもキレイな皿や器や道具類を使いたいからだと言うことができます。しかし、これだけではまだ答にはなりません。なぜ、見た目にもキレイにしなければならぬのか、食器をこの意味で「清潔」にすれば何か良いことがあるのか、という問いが残るからです。

前回のブログでは、この答を、「清潔もまた味覚である」ということに求めました。清潔なものはおいしいのです。おいしさを求める人間の自然的な欲求が、清潔の追求に結びついたと言えるのではないのでしょうか。

それも、単においしい感じがするとか、おいしい気分になるといった主観的なことではなく、清潔なものには実際においしさの味覚があると言わなければなりません。つまり、清潔には味があるのです。

例えば、戦後たびたび経験したことなのですが、ご飯に小さい石や黄色い米粒の混じっていることがありました。石をガリッと噛んでしまうのは何とも不愉快でしたし、これで歯が欠けてしまった人もいるくらいです。また、黄色い米粒を噛んでしまいますと、何か油くさいイヤな味が口中に広がるのです。

このように異物が混入しているかも知れないご飯を恐る恐る食べるのと、何の心配もなく、安心して食べるのとでは、同じご飯であっても、味覚に違いがあります。

私の母は、家族に清潔なものを食べさせようと、いつも注意を払っていましたが、お米を研ぐのにも時間をかけ、小石なども徹底的に除去しました。おかげで、私は、家で食事の不愉快な思いをしたことは一度もなく、母が炊いてくれたご飯ほどおいしいものはこの世にないと思っていました。清潔もまた味覚であることをこの時ほど実感したことはありません。

特にそのことを感じさせられたのは、家でオニギリを食べる時でした。弟たちが不潔な手で掴んだものと、母が清潔な手で渡してくれたものとは、同じオニギリでも、おいしさに格段の差があったからです。

私は、なぜ清潔なものがおいしいのか考えてみたのですが、それは、唇や舌などの味覚器官が食べ物に接触する度合いや量によるのではないかと思います。唇や舌のほかに、口内や喉、食道や胃などにも味覚器官としての役割があると聞いています。それらの味覚器官が食べ物と接触する強度は、食べ物の清潔感や安心感に応じて、増減するのではないのでしょうか。

小骨の多い魚の切り身と、小骨の刺さる恐れなどまったくない切り身を食べる時では、舌の動かし方がまるで違うでしょう。安心して舌を接触させ、文字通り「味わえる」時の味覚と、舌の接触はほどほどにしておいて、あとは小骨を選り分けることに神経を使う時の味覚とでは、オイシサに差があるのは当然です。飲み込む時の感触はもちろん、食道から胃へ通過する時の感触でさえ異なります。

これと同じように、キタナイものを食べる時と、キレイなものを食べる時とでは、やはり味覚器官の在り方が違ってくるでしょう。舌を全面的に接触させ、十分に「味わえる」のは、食べ物が清潔で、何ひとつ心配のない時に限られます。もっとも食欲がありあまって、こういう微妙な味わいを忘れてしまう時もあります。

清潔もまた味覚だということがはっきりするのは、前にも言いましたように、スーパーなどで買って来たオカズ類のパックをそのまま食卓に並べると、自宅の磨き上げた皿や器に移すのと、どちらがオイシイか比べてみた時です。キレイな食器、美しい食器が、同じ食べ物にも清潔のイメージを与え、味を良くしてくれることは、あなたも経験済みでしょう。

この効果を得るためにこそ、どこの家庭でも倦まずたゆまず、人生の続くかぎり、食器を洗い続けているというのは、まさに驚くべきことではないでしょうか。人間には、ただ「食べる」というだけではなく、オイシイもの食べたいという自然的な欲求があつて、そのためには「清潔に食べる」ことが欠かせないのだと、ここで結論してもよいのではないかと思います。

さらに、見た目にキレイというこの「清潔」には、どんな模様の、どんな色彩の、どんな形の器を選ぶかという工夫や創意が必要になります。また、それを食卓のどこに置くか、他の食器に対してどのように配置するかということも問題になります。そして、食べ物の盛りつけ方、装飾の方法も考えねばなりません。食事をより清潔に、より美味しくするためには、実に多くの繊細な方法を使い分ける必要があります。

食器洗いというごく単純そうに見える家事労働が、実際にやってみますと、色々と細かい点で頭を使わなければならない、きわめて創造的かつ知性的な仕事だということが判ります。

それは、ただ食器を洗うということにとどまらず、食器をどのように分類し、どこに積み上げておくかということや、どの料理にはどれを選ぶかということなどを含んだ、システムティックな仕事だということです。

「清潔もまた味覚である」という真理をよく知っており、その秘密にまで至っているのは、世界広しといえども日本料理ぐらいのものではないでしょうか。とりわけ懐石料理や正統派の寿司料理には伝統的にこの精神が見られます。

日本では、西洋料理や中華料理にさえ日本風の清潔感を与えることによって、本国での料理とは異なる独自の西洋風や中華風を作り出してきました。ところが、最近では、各国の料理が日本流の方法を模倣するようになってきたのです。その良い例がフランス料理です。清潔もまた味覚であることがだんだんと分かってきたからではないかと思えます。

「名探偵モンク」のドラマを見ても分かりますように、欧米では、「清潔」の概念に「整理整頓」も含めて考えます。食器や食材を美しく配置すれば、欧米流の清潔感が得られ、それと同時にオイ

シサも増すということは、感覚的にも分かりやすいのではないのでしょうか。

夫の趣味が料理作りという奥さんがいましたが、彼女が常に嘆いていたことは、夫が料理をいつも作りっぱなしで、その前後のことは何もしないということでした。後片づけはすべて奥さん任せで、汚れたものには無頓着ということでしたが、そのことが料理そのものにも大変な影響を与えていたのです。

奥さんが特に嫌がったのは、夫が食材をろくに洗いもせず調理にかかったことでした。野菜類は、そのまま刻んだりちぎったりしますし、魚貝類は、買って来た袋から取り出すと、いきなり切ったり鍋に放り込んだりします。

勤めから帰ってきますと、さっそく手も洗わずに、ただ上着を脱いだけで台所に立つことも多く、その清潔感の欠如が奥さんの悩みの種でした。こうして作ってもらった料理を口にできずいますと、夫はひどく不機嫌になります。困り果てた末に奥さんの取った方法は、あらかじめ夫が使うと思われる食材をキレイに洗って準備しておくことでした。

食器洗いの目的意識さえ知っていれば、こんなことにはならなかったものと思います。料理においては清潔なものと不潔なものを峻別することが大事であって、これが料理の味覚をさえ左右するという事を知るべきなのですが、このことは後片づけや食器洗いといった一見単純な仕事の中でしか学べないのではないのでしょうか。

料理作りが真に終わるのは、それを作り終わった時ではなくて、汚れた食器類を洗い終わった時だと言うことができます。

そして、これは非常に大事なことなのですが、誰のために清潔を求めるのかということも、食器を洗うことの内から自然に感じられてくることだと思います。清潔を求めるのは他者のためだという意識構造がこれほどハッキリしている行為はありません。自分のためというよりは他者のためなのです。

料理人が食器を洗い、磨き上げるのはお客さんのためですが、私の場合は、脚の関節を傷めて炊事ができなくなった妻のためでした。そして、この場合、清潔好きの彼女ならやるであろうことを、私もしなければならぬ、という気持ちが最初から強かったのです。

私が特に気にしたのは箸の清潔でしたが、箸を洗っている最中にうっかり流しに落としてしまうことがあります。しかし、それが自分の使う箸だったら、いちいち洗い直すのは面倒くさい、流しも別に汚くはないのだから、まあいいや、このまま使ってしまうということになります。

しかし、妻の箸だったらどうでしょうか。彼女の知らないところで、彼女が見てないからといって、勝手なことはできません。万が一、洗剤か何かが付いていたら大変です。清潔好きな妻を裏切ることになります。そこで、もう一度水をかけて、洗い流しておこうと思うのが、通常心理ではないのでしょうか。

他者のためにこそ清潔を求める。この行為はまた自分のためでもあります。自分自身の手が汚れていたら、他者にとっての清潔などとうてい望めません。他者の清潔を実現するためには、まず何よりも自分を清潔に保つことから始めねばなりません。

清潔を求める行為が、本来他者のためのものであり、それが必然的に自分自身の清潔を求めさせるということ、また、その他者のための行為が、時には自己犠牲にまで発展するということが、拙著『清潔マニアの快的人生—永遠のキレイを求めて』（ビワコ・エディション版120頁以下）に書きました。

自分だけの清潔を求める行為は、最初から自分もしくは自分以外のものを不潔と見なす偏った意識から来ており、まさに病的な行為であって、清潔マニアというよりも「清潔もしくは不潔強迫症」と言わなければなりません。

清潔を求める行為の本来の在り方は、まさに食器を洗うという行為のうちに端的に現れています。他者にオイシイものを食べさせたいという願望が根本にあって、そのためにこそキレイな食器や道具を準備しようとしします。

そして、そこからは様々な創意工夫が生まれます。まずは、洗い場の配置が問題になるでしょう。キレイなものを置けるキレイな場所と、汚れたもの、キタナイものを待機させる専用の場所とを分けなければなりません。同じ汚れた食器類でも、軽く水洗いするだけでよいものと、油のこびり付いた洗にくいものを振り分けておく必要もあります。

洗剤にも数種類あって、それらをどういう順序で、どのような目的で使い分けるかということが問題になります。私が初めて台所に立った時、そこにはすでに妻の考えたシステムがあって、その合理性に驚かされたものです。

一番手近なところには、食器や野菜に使える洗剤のボトルがあって、ヘッドを押せば、その足元に置いてあるスポンジに洗剤が飛び出るようになっています。その横には、手を洗うための消毒液が入ったボトルと、アルコール除菌剤を噴霧するためのボトルが置いてあります。そのほかに、油汚れ専用のクレンザーや逆性石鹼、消臭剤などのボトルが並んでいる、といった具合です。

スポンジやネットタワシも何種類か置いてあって、それぞれの用途が簡単に分かるように配置されています。前の棚には、缶切り、栓抜き、レモン絞りといった小道具類の入ったケースもあって、私は、初めて見るそれら一つ一つの精巧さと多様さに驚き、今の時代にはこんなに道具類が揃っていて、台所仕事にもけっこう色々な楽しさがあることを知りました。

台所には、私が今まで知らなかった多くのことがありました。新しい世界の発見と言ってもよいような多くの体験があったのです。妻に清潔な料理を食べさせたいという単純な願望が、私をそこまで導いたと言えます。

[2007/06/19 magmag]