

[発行日]=2000年1月25日

[本文]

最近、慣れてきたものに、朝の粥(かゆ)がある。その上に砂糖、干しぶどう、リンゴジャム、シナモンなどをのせ、牛乳をたっぷりかけて食べる。もちろん、人それぞれで、シナモンと砂糖を振りかけただけの人もいるが、それも牛乳やヨーグルトとの組み合わせは欠かせない。

私は最初、知らないものだから、粥だけを皿に盛って食べたが、どうにも熱くて食べにくい。牛乳をかけたなら食べやすいと教えられ、なんという取り合わせだろうとあきれたものだ。それが今では、すっかりなじんでしまった。米ではなく、燕麦(えんぱく)や雑穀で作ったもので、雪のように白いものもあれば、玄米粥のように少し黒っぽいものもある。米の粥は、クリスマスにサンタクロースのために作るという。サンタはラップランドの人らしい。トナカイと共に移動するサーメの人々の、太陽を始めとして、様々な自然に信仰を抱く暮らしの中で、米の粥は何を意味しているのだろうか？

大抵の食べ物は、いわゆる洋食で、特別変わったものはなく、味覚もほぼ共通している。変わったことと言えば、ランチのとき、組み合わせが変だと笑われたことがある。クレープにスープをかけて食べていたら、スープがメーディッシュなので、それをまず食べて、その後で、デザートとして、クレープにジャムをつけて食べる、というのである。えっ！ この豆がらのスープのようなものがメーディッシュだって？ それでは何種類も並んだアイスクリームは、デザートの後のデザートなのか？ いまだに納得できない。

ある日、黒々とした皮付きのでっかいポテトが丸ごと出てきた。小さなスプーンでくりぬいて、サラダなどと一緒に食べる。素朴で野趣のある食べ方で、農民の暮らしを彷彿(ほうふつ)とさせる。私の好きな一品である。

クリスマスの赤紫色のサラダの色には驚いた。人工的な着色ではなく、れっきとした野菜の色である。色は、いささかどぎついが、味はいい。これはちょっと食べられないという食べ物に、いまだに出あわない。何年か前に、中国の雲南省へ旅したときは、香りが強すぎたり、辛すぎたりして、喉(のど)を通る食べ物が少なかった。ここでは、そういうことはない。

先日、冬の夜長に美酒(うまざけ)と蕎麦(そば)を満喫しているというメールをもらったときには、一瞬、鼻先を酒と蕎麦の香りがよぎった。

負け惜しみではないが、この学校の食事は、エシカやミールスおばさんが心を込めて作っているので、おいしくない訳がない。

街のスーパーでは、日本の即席ラーメンも手に入る。私のひそかな願いは、これをズルズルと音をたてて食べ、汁を碗（わん）ごと傾けて飲むということである。自分の部屋で、それは可能なのだが、匂（にお）いが残るのが気に入らないし、第一、こそこそ隠れて食うようでいじましい。かといって、食堂では、音をたてれば、皆の視線が集中する。汁はスプーンですくって飲むのが、ここでのマナーなのである。

*

《注》ラップランド＝スウェーデン、ノルウェー、フィンランド各国の北部、ロシア・コラ半島にまたがる、先住民・サーメの人たちが住む土地。