

ぶつり
坂木
司

ぶつり。肉に串を打つ嫌な感触がした。なんだか痛そうな気がして、これをやるたびに自然と私は顔をしかめてしまう。でも仕方がない。肉によく味をしみ込ませるには、穴を開けるのが早道なのだから。

あのひとは、なんでも丸ごとが好きだ。魚でも肉でも野菜でも、そのままの形を残した調理法で、シンプルに食べるのが好きだ。例えば魚の塩焼き。ローストチキン。玉ねぎの皮ごとグリル。

「丸ごと食べるのって、理になってるんじゃないかな」

小さきものはシラスから、大きなものは七面鳥まで。夢は、一頭丸ごと牛や豚を食べ尽くすことだと笑った。

「一年かけて、きちんと食べる。大きな肉は塩漬けに、内臓はよく洗って煮込みに。出来ることなら、血の一滴まで残さずに食べてあげたい」

それは一つの愛だね。私の言葉に、あのひとは頬をゆるめた。そう、愛かもしれない。

ぶつりぶつり。串では、はかがいかないのでフォークに持ち変える。並んだ穴。そういえば去年の夏、あのひとは虫に食われてこんな痕を肌に残していた。

「ダニじゃないの」

そう言うのと、少しむっとした表情をする。

「この部屋の掃除は、行き届いてるはずだけど」

でも穴が並んでいるのは、蚊じゃなくてダニだと思う。昔、犬を飼っていた私には見慣れた傷痕だ。

「かなり長く、かゆみが続くから」

薬を塗っておけば。そう告げた私を、あのひとは苦々しそうに見てつぶやく。そういうところが嫌いなんだ。呪いの言葉を捨て台詞のように残して、涼しい顔をしているところが、特にね。

あのひとは、食べることが大好きなくせに、自分で料理を作ろうとはしなかった。ただテレビを見たり、本を読んだりして知識だけは豊富に持っていた。

「魚はやっぱ家でさばくのが一番だね。切り身を買うなんて、墮落への第一歩だと思うよ」

頭でっかちで、何事につけ実際に体を動かさそうとはしなかった。

「鰯^{いわし}は手開きって言ってさ、包丁なんか使わなくても手でおろすことが出来るんだ」

自分では決してやらないであろう作業を、私には要求する。はじめの頃は、それもまた可愛い我が儘だと思っていた。他の誰にも見せないような甘えた表情で、餌をねだる猫のようなものだ。

ぶつり。鰯の腹に指を突き立てる。中には内蔵のぐちゃりとした感触。しかしそれを我慢して指を進めてゆくと、やがてこつりとした手応えがやってくる。背骨の理性的な感触。私はその硬さにすぐるようにして、肉を剥がしてゆく。

「結婚したら、これが毎日食べられるのかな」

たった一回のたった一言にすがりついたまま、もう何年が経った

ことだろう。生臭いはらわたを掻き出すと、指が真っ赤に染まった。あのひとの言葉に頬を染めなくなつて、もう何年になることか。

ぶつりぶつり。とろみのついた汁が煮えたぎっている。さばいた鰯の肉を叩いて団子に丸め、汁の中に放り込んだ。青背の魚は身体に良いということで、あのひとはよくこれを飲んでいた。

「これだと小骨も食べられるから」

カルシウムがどうの、DHAがどうの。ダイエットがどうの、コレステロールがどうの。とにかくうるさい。健康に関する本を何十冊詰め込んだのか知らないが、言葉を並べてゆけば体に作用するとも思っているのか。

ぶつり。これは電話が切れた音。私からの電話を、あのひとはいつも一方的に切った。たとえば私が話している最中でも、遠慮なく。

「十五万。旅行代金で必要だから用意しといて」

「でもまだ給料日前だし、それにもう銀行は閉まつてるし」

「用意しといて」

寒い夜、コンビニのATMまで何度走ったことか。ただでさえ残高の少なくなった口座から、割高な手数料ごと金が消えてゆく。しかし消えてゆくのは、金だけではなかった。

ぶつりぶつり。最近の私は独りごとが多いとあのひとは言った。しかしそれは仕様がなないこと。一日中部屋にいて、あのひとの帰りを待つだけの毎日ではテレビやラジオが友人になるしかない。しかも最近、あのひとは帰りが遅い。

「気持ち悪い。一体誰と喋ってるんだか」

誰と？ さあ、誰なんだろう。とりあえずお役所の人ではないけど。そう答えると、気味悪そうに私から目をそらした。でも本当のことだから。ここ数日で私が会話を交わした相手は、役所の人間とコンビニの店員。この二人だけなのだ。

ぶつり。音を立てて羽が抜ける。今日は鳥をはじめからさばいてみようと思う。暇になって唯一良かったのは、こうして料理に好きだけ時間をかけられることかもしれない。昨日は一日かけて豆を煮ていた。田舎の母親が昔よくそうしていたように。ふつつつつ。柔らかな音と湯気は心をじわりとほどく。豆の湯気のせいで、普段なら口にはしない言葉がぼとりとこぼれた。

「は？ 田舎？」

そう。私の生まれたところ。あそこなら畑もあるし、暮らすのにお金はかからない。あなたの好きなスロークライフとかスローフードとかの世界だよ。そんな私を見て、あのひとはげらげらと笑った。

「あのさ、そういう言葉はイメージの中だけで充分なんだよ」

ばさりと投げ捨てられた雑誌には、ソフトフォーカスのかかった畑の写真が載っている。きつとそこには、気持ちの悪い虫なんかいないのだ。綺麗な田舎。綺麗な暮らし。あるわけのないものが、あのひとは好きだ。

ようやくむしり終わった羽を、紙にくるんで捨てる。出来るだけ丁寧に。黒い羽は縁起が悪いとあのひとが嫌うから。たいして大きなサイズでもないから、肉は少ない。レバーや心臓も刻み込んで、イギリス風のパイにでもしてみようか。そう、まるでマザーグース

の歌のように。

ぶつりぶつり。小さな声で歌を口ずさんでいる。『鳩ぽっぽ』を歌えば、小鳥が寄ってくるのだと思っていたのだが。意に反して、寄ってきたのは小動物だった。つかまえるのはたやすかったが、やはりあのひとの嫌いな黒い毛が生えている。悩んだ末に、逃がすことに決めた。私は無駄な殺生はしないのだ。

「ねえ、もう出ていってくれない」

聞こえなかった。

「転がり込んでこられて、いいかげん迷惑なんだけど」

聞こえないな。

「あなたのような年で手に職もないとなると、ほとんど仕事はないんですよ」

はは。これも聞こえなかった。だって私には料理という特技がある。しかも最近では、必要に迫られて狩りの技術まで習得したというのに。

「とにかく、まめに通われることですな。そうとしか言えません」

出張所からの帰り道、私は川沿いの道をゆったりとした足どりで歩いた。この辺りには、生き物が集まりやすい。大きいものに小さいもの。どいつもこいつも呑気な風情でふらふらしているから、狩りの技術を使うまでもない。

黒い毛の小動物を逃がしてやったかわりに、私は四つ足の動物を捕まえた。こちらでも人慣れしていたので、餌で釣る必要はなかった。都会の生き物は馬鹿ばかりだ。餌を手から奪うことは知っていない、自分が餌になることを知らない。

皮を剥ぎながら、故郷のことを考える。子供の頃はよく、蛙の皮を剥いだつけ。あれは醤油をつけてあぶり焼きにすると、なかなかの味だった。他にも雀や蛇、運のいいときは鶉うずらなんかも食べた。たまにどうしようもなく匂いのきつい肉があったが、たいていのものは醤油と生姜とニンニクがあればなんとかあった。だからこの肉も、そのやり方でいこうと思う。

薄茶色の柔らかい毛が生えた皮を、私はポリ袋に放り込む。黒くはなくても、あのひとはこれを見たがらないだろう。ついでに言うなら、足や頭の骨も。でも足は確かコラーゲンの宝庫、とか聞いたような気がする。それは豚足に限ったことだったろうか。わからないので、こちらはスープとして煮込んでみることにする。

ぶつり。あのひとからの最後通告はテレビを消した瞬間にやってきた。

「あたし、結婚する相手できたから」

聞こえたよ。頭でっかちのきみ。お局と呼ばれる年齢に近づいて、あせってるんだね。やっぱり年上の男が最高だわ。そう言っていたのが昨日のことのようだけど。

「定年間近でリストラされたあんたを住まわせる余裕なんて、こっちにもないんだから。わかってよね」

不倫ではなかった。何故なら私は未婚だったから。ふとしたきっかけで夜を過ごしてから、私はきみとつきあうようになった。親しくなるにつれ発揮される、きみの途方もない我が儘に私は夢中になった。きみが欲しかったものは、料理が上手でリッチな大人の男。彼はきみが誰とつきあおうと干渉しない、広い心の持ち主。きみが

望めばいつでも愛とお金を溢れんばかりに注ぎ込む、都会の貴族。

でも残念ながら私は、田舎育ちの冴えない中年男だった。きみの好みに合わせるべく、私は古くとも三間あったアパートを引き払い、地下鉄の駅のすぐ側に建つワンルームのマンションに移った。その部屋代は、もう三ヶ月も滞納している。さらに好きだったスポーツ新聞を買うことをやめ、読めもしないペーパーバックを買うようになった。近所の安売り店を無視して、高級志向のマーケットで輸入食材を吟味するような暮らしぶりには、いつそすがすがしいくらいの勢いで貯金の残高をすり減らしてゆく。けれどそれがどんなに馬鹿らしくろうとも、きみが望む世界ならかなえてやろう。あの頃の私は、そう心に誓っていたのだ。

存在していないものを気どるため、使えるだけの金と労力を私は使った。それをそっくり返してくれるなら、出ていってもいいよ。そう告げるときみは笑った。馬鹿言わないでよね。

「あたしは若い時間をそっくりあなたに使ってやったんだから、お釣りをもらってもいいくらいなのよ」

なるほど。きみならそう言うだろうと思っていたよ。そんな怪訝けげんそうな顔をしないで。私は誰よりもきみの近くにいて、誰よりもきみを理解しているのだから、これくらいわかって当然だ。そうだろう。

ぶつりぶつり。文句を言いながらきみは出かけていった。結婚するであろう男との、一泊二日の温泉旅行。最後に渾身のディナーをこちそうしたいと言った私に、きみは指を突きつける。

「あんたがここにいられるのは、明日の夕食まで。食べたなら終わるだからね」

聞こえてるよ。だから二日ばかりで、最高の料理を作らせてくれ。今まで培った技術を試してみたいんだよ。私ときみの最後の晚餐。それくらい、受けてくれたっていいだろう。

ぶつり。腱を断ち切るにぶい音がシンクに響いた。今度さばくのは大物だから、部分ごとに区切って計画的に進めねばならない。血抜きも充分ではないから、調理法も吟味しなければならないだろう。こういった素材に挑むことこそ、料理の醍醐味だ。

仕事を失って良かったと感じたもう一つのこととは、野性の素材を手に入れられるようになったことだ。店でどんなに新鮮と謳われていても、やはり自分でしめたものにはかなわない。フランスでは「ジビエ」と呼んで珍重されているのだと、きみは言っていた。

大物は、黒い毛の生えていない四つ足を選んだ。だってきみは不吉な黒い生き物が嫌いだったから。けれどさすがに大物を仕留めると人目を引く。私はおこぼれに預かろうとするハイエナを避けるため、夜のとばりの中で狩りをした。つまり、素材の確保で一日。調理で一日というわけだ。

二人で食べるには、大きすぎる獲物。けれどあのひとは丸ごとが好きだ。ならばせめて少しずつでも、全ての部分を味わって貰うことにするか。前菜は耳をゆがいてピーナツソースで和えたもの。肉はニンニクを利かせたタレでつけ焼きに。内臓は何度もゆでこぼして、生姜風味の煮込みにした。脂肪の少ない個体だったから、メインはやはりシチューのようなものにした。もっと時間があれば、ハムやベーコンのような薫製にもチャレンジしたかったところだが。

旅行から帰ってきたきみは、部屋に漂う香りに眉をひそめた。でもこれは許して欲しい。内臓をゆでると、こんな匂いがするものだから。

「おいしいかい」

ゆつくりと箸を動かすきみに、私は問いかける。きみは気のない様子で、ピーナツ和えを口に運んでいた。

「おいしいよ」

ああ。幸福感が私の身体をじわりと満たす。気持ちがいい。

「おいしいかい」

つけ焼きのときにもそうたずねた。煮込みのときにも、もう一度。

「おいしいよ」

面倒くさそうなきみの声。たまらない。もっと聞かせてほしい。

おいしいかい、おいしいかい、おいしいかい。

「ああもう、いいかげんにしてよ。最後だと思って、我慢してやってるのに」

我慢。あのひとの言葉に私は衝撃を受ける。我慢して食べていたというのか。つまり、私の料理はおいしくないと。素材を自らの手でしめてまで作った、この私の料理が。詰め寄る私をにらみつけて、あのひとは言った。

「まずかったわよ」

肉がなんだか臭くって、やってられない。それを消すためかどうかわからないけど、調理法もワンパターンで嫌になっちゃう。特に煮込みやつけ焼きなんて、醤油臭くて田舎丸出し。どんなに氣どったって、所詮あんたはそこまでのよ。自分で思ってるほど料理上手でもないってこと、自覚してなかったわけ。ああもう、こんなの最

後に食べさせられるなんて。昨日の旅館の料理はおいしかったなあ。

ぶつりぶつりぶつりぶつりぶつり。最後に私の中の何かが音を立てて切れまくった。はは。なら教えてやろう。

「なによ、なに笑ってるのよ」

だってもうきみは、あの男とは結ばれないから。

「どういうこと。まさかおかしな薬でも入れたんじゃないでしょうね」

薬なんて入れてない。愛の成就だよ。

「愛、ですって。一体何を企んでるの」

シチュウのスプーンを置いたきみに、私は微笑みかける。わからないかな。川沿いに寝ていた手足の不自由な老人ときみは、愛で結ばれたんだ。丸ごと食べるのが愛だって自分で言っていただろう。ほら、その一口嚙った肉片はホームレスのあそこの肉だよ。

一瞬、きみは不思議そうな顔をした。そして悲鳴。

ぶつりと切れて、私の話もこれでおしまい。

ぶつり。

ぶつり

坂本 司

©TSUKASA SAKAKI 2006

発行日 2006 年 7 月 5 日

発行者 長谷川晋一

発行所 (株)東京創元社

〒162-0814 東京都新宿区新小川町 1 - 5

tel 03-3268-8231

e-mail tss@tsogen.co.jp

url <http://www.tsogen.co.jp>

表紙 東京創元社装幀室