

FADO

4

Novembro'94

月田秀子フアド倶楽部

TSUQUIDA HIDEKO FADO CLUBE JORNAL

〈ポルトガルの秋-焼き栗とワインの思い出〉

7年前の秋、私はポルトガルの首都リスボンの半分地下に埋まったようなアパートの一室で寝泊まりしていた。アルファマと並んで「ファドの家」の多いバイロアルト地区と、夜は船乗りや娼婦のたむろするカイシュ・ド・ソドレとのちょうど中間にあたるところで、直ぐ近くにはサンタ・カタリーナ展望台があった。夏場は夕涼みに、秋は夕焼けを見によくそこへ行った。テージョ河が赤く染まり、ドックに停泊している大きな船影が、異国の地にいる身にさらなる旅心をかきたてた。なのに、ポルトガルに滞在していたほぼ一年間、3か月ごとにビザ更新のためお隣のスペインへ行く以外に、ほとんどリスボンにいた。初めの頃の物見遊山の浮かれ気分が覚めた後、徐々に襲ってきた言葉のギャップと悪戦苦闘の連続だったからと言うか、悲しさを深わせながらも、あやしく燃える瞳を持つ「ファド」という名の男に岡惚れし、翻弄され、ほかの男に目をやる余裕がなかったからと言ったほうがわかりやすいかもしれない。

11月のある日、「Água Pé」という日があった。その日は、焼き栗とワインを飲む日らしく、どこへ行ってもそれが出た。それは、大学での授業から始まった。その日、教授が、焼き栗とゆで栗を持ってきて好きな方をとるようにと私たちにご馳走してくれた。その後は、赤ワインの回しのみだった。その由来を多分話してくれたのだろうが、残念ながら記憶にない。その夜、友人のゴウヴェイヤ夫人からの誘いでアルファマのファドの店へ行った。店の前には焼き栗屋のリヤカーがとまっていた。めっきり風が冷たくなったその頃は、焼き栗を買い求め、新聞でくるんだ焼き栗はポケットに突っ込めばちょうどいいカイロになる。その店でも、その夜出たのは焼き栗とワインだけだった。ワインは赤というより茶色味がかかったあまりおいしくないワインだったが、丹波栗に劣らずおいしい焼き栗のポソボソさを、流し込むには最適だったので、ひたすら、栗を食べては、ワインを飲んだ。パンパンに張ったおなかを抱えながら、今日は一体何の日なのか呪うように呟いた。「Água Pé」それが何を意味するのかいまだに判らないが、日本で栗の出回る頃になるとその事を思い出すと同時に不思議とおなかまで張ってくるのである。

〈月田秀子の昨日、今日、明日…〉

チラシ、ポスター、チケットを持って夜の街を徘徊する毎日が続きました。日頃御無沙汰しっぱなしの店に行くのは決まってこんな時。敷居が高い気がするが、ママなり、マスターなり、おかみさんなり、おやじさんなりが笑顔で迎えてくれるのが嬉しくもあり救いでもある。

店に居合わせた客も巻き込んで近況報告やらファド談義に花が咲く事もある。十九、二十歳の娘盛りもとうの昔に過ぎ、ひたすら迷っていた二十代、鼻っばしばかりが強かった三十代、今この女盛りを売れない歌に賭ける四十路をすぎた女の歌に賭ける思いを受け止めてくれ、生きてゆくエネルギーを充電し合える人達にも出会った。哀しすぎるくらいひたむきに人生を模索し続けている人誠実さが仇になり貧乏くじばかりひきながら慎ましく生きている人、様々な人達と出会う事で自分自身、歌・ファドを改めて見つめ直す事ができたように思う。かつては、大の苦手だった営業(?)も、マイナー故のその利点に気が付いた時から心ときめく楽しいものとなった。

とは言ってもチケットの売れ行きはもう一つ。売れ残ったチケットの束を見ては、我が身を見る思いで何ともしたたまれない気持ちになる。何でこんなしんどいことしてるんだろうと、生きる姿勢が後ろ向きになるのがわかる。逃げては負けだよ、齒を食いしぼる。

10月15日のアッコルドでのライブは、10人程のお客様で淋しいコンサートでした。ママに、「月田さんファンクラブの方達に声をかけてくださいね。」とチクリと言われてしまいました。電話で観客動員しなければならぬくらいだったら、やめてしまったほうが良いかと情け無さひとしきり。事情ご賢察のほど。

そんなこんなで相変わらず情緒不安定に暮らしています。皆様はつつがなくお暮らしでしょうか。近況報告がてらの投稿お待ちしております。どんなに短くても結構です。唯一の意見・情報交換の場として当紙面をご利用ください。

月田秀子

ficção

続切連載

秀子のエピソード帖

その3

月田秀子邸訪問記

内間 天馬



「いらっしゃ〜い」と機嫌よく僕を迎えてくれた秀子さん宅をご案内します。中央区高津、松屋町筋に面する質素なマンションの10階。小さな2DKの玄関には沖縄名物魔除けのシーサーの暖簾。正面の小さなテーブルには昨年亡くなった愛犬ルナの写真。左に小さな台所。料理中の鍋の中は、じゃがいも、キャベツ、豚肉... 割と庶民的ですね。冷蔵庫は拾い物。「奥のソファも拾ってきたの」。台所脇のバスルームを覗くと棚にロウソクの垂れた跡が... 秀子さんてその方面の趣味があったのですか? 「いやだあ、お風呂に入る時ロウソク点けるとロマンチックなのよ」。洗濯物がぶら下がっているけどブラジャーが見当たらない。いつもノーブラという噂はやはり事実のようです。奥の和室は寝室に使用。タンスには夏用・冬用と意外に少ないステージ衣装。自分でほころ

びを縫った跡が...。ブランド品は皆無。その脇の机には自家製らっきょ・梅干しの瓶。で、こっそり味見。これは逸品。彼女の舌の確かさがしのばれます。

さて、玄関右脇の書棚には詩集やポルトガル関係の本など。奥の小さな小さな居間のテーブルはやはり拾ってきた箱を代用。窓際にソファベッド。一番奥に小型電気ピアノ、亡き師の形見のギター。アルゼンチンの吟遊詩人ユバンキの声が心地よく響くスピーカーはヤマハの最高級品。棚に並んだぐい呑類は、趣味のよい、ただしもらい物ばかり。きつと酒飲みなんでしょうね。もちろんポルトガルの民芸品なども多々。

「さあ、バルコニーへどうぞ」と外に出てアッと驚いた。広大! チークの板張りで50畳位はあるだろうか。回りは椰子やブーゲンビリアなど情熱的な草花で溢れ、周囲の無粋なビルなど一切見えない。鑄鉄製の白いテーブルにデッキチェア。過か大阪湾に落ちる晩秋の夕陽に見惚れる僕に「おいしいポルトワインをどうぞ」とテーブルにはバカラのグラス... しばし夢うつつの別世界を堪能して室内に戻る。部屋はつつましか。ステージでのあの感受性豊かな表現力からは想像出来ない質素な生活には好感が持てます。ただ、上記のような夢のバルコニーが現実のものとなる日いつか彼女に訪れる事を祈りつつ、月田邸を後にしたのでした。

月田秀子へのラブ・レター

今さらファドの何たるかを、私はここで語ろうとは思わない。その人の歌を介して、あるいは歌に重ねて、私は、私の心の中の、おそらくはまだ眠っているのであろう、人が誰でも持っているはずの、詩的なものに会いたいと思う。

目を閉じればそこに、遠い海が広がる。耳をすませばそこに、風の音が聴こえる。ポルトガルー「大地が果て、海がはじまる」と人は言う。その国へ一念発起、彼女が旅立ったのは、もう何年も前のこと。

15年前、やたらぶっきらぼうな、私が持つ音楽の概念をくつがえすことだけが目的のような、そんな一人の歌手と出会った。顔のつくりも豪快なら、そこから繰り出す声は、なお強烈だった。「端正な音楽」を好んでいた私にはその声は驚きだった。それはある種「暴力的」とも言える強さと深さ、勢いで、私の内に入ってきた。

あれから15年、一体何が彼女を変えたのだろう。彼女の中で何が起きたのだろう。あくまでも丁寧に、力強いその声の、消えゆきそうなところにも柔らかな響きをたたえ、彼女は私の前に現れた。決して酔いしれていうのではない。いつまでも舌の一点に置いておきたいワインに巡り合ったときと同じような感覚を、私は今その人に感じる事ができる。苦悩と歓喜、激しさと静けさ、歩

み続けたその人の足跡に触れるとき、そこに、熟成されつつある香りや色彩を見つけることができる。

多くの人に聴かせたい、「孤独」と「涙」を、「川辺の民」を。ギターを抱えて歌う「アルフォンシーナと海」を「人生よ、ありがとう」を。もうそれは今や、アマリア・ロドリゲスの歌、メルセデス・ソーサの歌という、一つの枠組みの中で聴くものではない。その存在は余りにも大きく、フォルクローレのメルセデス・ソーサなど、ある時代の私の尊敬の対象であったことも確かだが、しかし、そんな比較や対置が何になろう。月田秀子の歌が私のうた、私のうたが秀子の歌。そう、私たちはその時、大切にしてきた自分の声を、密かに、胸の高鳴りの陰に聴くことができる。

M・M

月田秀子 ファドコンサート

【孤愁 サウダデ は海を越えて……】

日 時●1994年12月7日(水) 19:00開演
場 所●フェスティバル・リサイタルホール
前売券●5,000円(当日指定席引換)当日券5,500円
前売所●サンケイブレイガイド ☎06-345-5062
チケットぴあ ☎06-363-9999
チケットセゾン ☎06-308-9999
関西ブレイガイド協会 ☎06-456-2555

♥切符がまだ売れ残っています。ご協力をお願いします。♥

鱈と「バカヤロー」

6月29日の「アッコルド」におけるファド・ライブに、月田秀子さんの手作りによる「PASTEIS DE BACALHAU (鱈のコロッケ)」を食べさせていただいた。鱈と鱈は、古くからポルトガルの庶民に親しまれてきた代表的な料理素材である。近海ものの鱈と異なり、鱈は寒流の深海に住み、その性質は、元来非常に食欲で、ニシン、カレイ、タコ、カニ、貝類などをむさぼり食い、食べたいものは何でも食べてしまう(?)ので、大口魚ともいう。「鱈腹食う」というのは、ここからきている言葉である。

通常、鱈といえば「マダラ(斑紋)」をさすが、「マダラ」には沖ダラと磯ダラの二種類がいる。世界の三大鱈漁場は、北欧のノルウェー、カナダのニューファンドランド、それにオホーツク海である。この海域の鱈は沖ダラである。鱈は冬の雪の降るころがうまい。そこで魚偏に雪と書いて鱈という字を作りあげた。日本で作った字である。

日本における鱈食史は中古のころからといわれている。昨今は正月のおせち料理でも敬遠されているようであるが、鱈の効能について、古書『本朝食鑑』は「腹中を補い、気を益し、人を強健にし、胃を開き、食を消し、宿酒を解し、小便の出をよくする。もし炙いて食べれば食を進め胸膈を抜く。煮ても炙いても多食しても、害はない。」とあり、また干鱈についても「白いものを上品とする。黄色を帯びたものはこれに次ぎ、紅色を帯びたものは下品である。純白なものを略炙り過ごし、木杵で搗き破り、手で揉むと、糸糸が乱れたように細軟の状態になり、味は極めて美しい。(中略)世間では角力の好きな者が常に嚙むと力を増すこと十倍、久しく続けていると鼎(かなえ)を扛くまでになるともいう。あるいは救荒にあてるともいう。」とある。

鱈は保存食品であり、滋養強壯の健康食品である。そしてなによりも天然のものである。女性のダイエット料理として、おすすめしたいものだ。

ポルトガルの庶民料理、干鱈料理には、365通りの料理方があって、1年間、毎日違った干鱈料理が食べられる。ポルトガル人の食べる鱈は、カナダのニューファンドランドなどの北洋産であるが、1497年、イタリア人ジョン・カボットによって発見されたこの島の海域で、ポルトガル人は16世紀ごろから鱈漁を始めた。それ以来、塩漬けの干鱈は、ポ



トガルの食生活になくなくてはならない料理素材となっている。

ポルトガルの干鱈料理には、干鱈とじゃがいもとトマトの組み合わせが多い。これらはいずれもポルトガルの原産ではなく、大航海時代に新大陸からもたらされた料理素材であって、この干鱈料理には、ファドと同様に、大航海時代の塩の香りがある。

日本の干鱈(棒鱈)料理にも、いも(芋)との組み合わせがある。京都名物の「芋棒」、えび芋と棒鱈、こいもと棒鱈、東北地方のとろろ芋と棒鱈等、なにかポルトガルの干鱈料理と類似したものがある。

鱈のことをポルトガル語で「BACALHAU (バカリャウ)」という。スペインのバスク地方では「BACALAO (バカラオ)」である。日本の方言で早口で喋ると「バカヤロー」と聞こえることもある。関西では、棒鱈のことを「ばんくら」とも「あほんだら(バカヤロー)」ともいう。

棒鱈は魚のくせに「だし」のいるものである。下手な役者を「ぼうだら」とも「大根」ともいう。めったに「あたらん」からである。珍説だが、棒鱈という名詞をぶつ切りにして、棒の前に「べら」をつければ、江戸言葉の「べらぼう」となり、鱈の前に「あほん」をつければ、「あほんだら」となり、どちらも「バカ」である。

「バカ」という言葉の語源は梵語からであって、「暗愚」「無痴」を意味する外来語である。「バカ」のことをポルトガル語で「BOBO」という。であるから、「鱈」と「バカ」とは、その語源においても、その意味においても、なんの関係もない。

棒鱈を「あほんだら」といったのは、関西人の発想であって、大食家で、知恵(だし)も出さない、何をやっても「あたらん」男をさして言ったのであろう。世間には、自分は「だし」をださないが、他人の「だし」をうまく吸収して味をだす人がいる。これなどは「あほう」なのか、「かしこい」のか判別しにくい。であるから「あほう」と「かしこい」とは紙一重であると思う。

日本とポルトガルの交流の最盛期において、ポルトガル語から多数の語彙が日本語に取り入れられた。その状況から、根拠はないが、棒鱈を「あほんだら」と言ったのは、ポルトガル語の「バカリャウ」からヒントを得て作られたものと、ふと思うことができる。

「バカ」とは何の関係もない鱈が、バカ扱いされて大変気の毒であった。

H・T生



informação

< 月田 秀子のスケジュール >

★毎週木曜日 11月3、10、17、24日
12月1、8、15、22、29日
1月5、12、19、26日 ~∞
心斎橋/「麓鳴館」 ☎06-241-9219
①8:00 ②9:00
ライブチャージ: 2,000円
ギターの池側忠さんとの息の合った生音ライブ。
定員20名程の小さな喫茶店。気取らぬ雰囲気好評です。
なにやかやと飲食もできます。

- 11月 3日(木) 岸和田/市民文化会館「マドカホール」
11日(金) 池田/市民文化会館「アゼリアホール」
- 25日(金) 京都/四条河原町・シャンソニエ「巴里野郎」
☎075-361-3535
ピアノ: 河村真千子 ギター: 池側忠
- 28日(月) 大阪/心斎橋・「アートクラブ」
☎06-253-0827
ポルトガルギター: 佐野健二 ギター: 池側忠
①8:00~3回ステージ(入れ替えなし)
チャージ: 3,500円(オードブル付き) ドリンク: 500円~
- 12月 7日(水) 大阪/中之島・フェスティバルリサイタルホール
「月田秀子コンサート-孤愁は海を越えて-」
開演: 7:00
前売り券: 5,000円(当日券と交換)/当日券: 5,500円
ご予約・問い合わせ/サンケイ企画
♥♥♥ 前売り券まだあります。
- 26日(月) 大阪/心斎橋・「アートクラブ」
☎06-253-0827
ピアノ: 河村真千子 ギター: 池側忠
①8:00~3回ステージ(入れ替えなし)
チャージ: 3,500円(オードブル付き) ドリンク: 500円~
- 30日(金) 京都/四条河原町・シャンソニエ「巴里野郎」
☎075-361-3535
ピアノ: 河村真千子 ギター: 池側忠
- 1月 9日(月) 大阪/上六・シャンソニエ「アッコルド」
☎06-773-3110
アコーディオン: 吉川肇 ギター: 池側忠
①7:30~3回ステージ(入れ替えなし)

《編集後記》遅ればせですが『FADO』第4号ができました。いつもながら、ご投稿諸氏には感謝いたします。「秀子のエピソード帖」、今回もその軽妙洒脱な筆致が冴えました。秀子さんの生活ぶりが感じられ、好感ものでした。それにしても、作者の観察眼の細かさ、鋭さには感服です。当日、他の2、3人と共に私も同席していたはずなのに何にも記憶していない……ガクゼン！M・M氏の「ラブレター」は月田さんとファドへの賛歌が印象的で感激しました。それからH・T氏には度々投稿していただき、ありがとうございます。今回の「鱈と…」は1号遅れの掲載となり、申し訳ありませんでした。(K)

●会報制作スタッフ募集

男女は問いません。ただ、できればワープロが打てる方が、特にホシイです。

●原稿募集！

テーマは自由、ファドと直接関係なくても可。短いものも歓迎します(投稿は事務局まで)。

編集・発行 「月田秀子ファド倶楽部」事務局
〒542 大阪市中央区高津3-14-8-1001
TEL. FAX. 06-645-4717