

いつのまに昭和レトロ

鴻巣友季子

村上春樹の七年ぶりの長編『騎士団長殺し』がこの二月に発売された。発売当日は春樹ファンが書店で午前零時の「解禁」を待つという、なんだか一時のボージョレ・ヌーヴォーを思わせる熱狂的な光景が展開された。

実はわたしも三十数年来の愛読者である。いつとき離れた時期もあったが、『ねじまき鳥クロニクル』で、世界一賞金の高い文学賞と言われた「IMPACダブリン文学賞」の候補になったのをアメリカの出版業界誌で知り、また読み始めた。こんなに長いこと読みつづけている現代作家は他にいない。この数年は、アメリカにおいても、日本の話題として（アニメでもラーメンでもなく）ハルキ・ムラカミが出てくる。今や「世界のハルキ・ムラカミ」となった彼だが、悲しいかな、十代、二十代にはあまり読まれていない。読むという大学生に、「村上作品のオシャレさが苦手という人もいるけど、どう思う？」と訊いたら、目をまん丸にして、「……えっ、オシャレ？ オシャレって？」と絶句された。

なんと、春樹の世界はもはやオシャレではないのか。スパゲティではなく「パスタ」と言い、チノパンツをはいて、プジョーに乗って、ジャズやオーディオにこだわる。これはもうむしろ昭和のテイストらしい。最近ではスマホでなんでも済むから、「オーディオ」は要らないし、「ジャズ」ってエレベーターで流れてるみたい音楽すか？」と言う子もいる。

春樹の小説に料理とお酒の描写は欠かせない。かつて、作中にバド

ワイザーの缶ビールが出てきただけで、ウエストコーストの風が吹いてきたものだ。しかし『騎士団長殺し』では、酒にこだわる友人（三代男性）の好物がシーバス・リーガルである点が、ちよつとした物語を醸している。現在、食通の三十代男性で、このブレンデッド・ウィスキーの代名詞のような酒を手土産に選ぶ人はどれぐらいいるだろう？ しかも、この友人は買ってきた地産の鯛を自ら刺身におろして供するのだが、その食中酒としてシーバス・リーガルを飲むのだ。むむむ、自身の刺身とウィスキー。組み合わせとしてどうでしょう。とはいえ、一九八〇年代には、男性が食中にウィスキーの水割りを飲むのはふつうだった。今の三十代は和食には日本酒か、とりあえずビールならぬ、とりあえずハイボールでしょう。

先日若い人に人気のブックカフェで『騎士団長殺し』をめぐる対談を開いたら、客席からこんな指摘があった。「主人公の作るサラダが妙に昭和っぽいです。レタス、トマト、ピーマンの輪切りと玉ねぎって……」と。たしかに、わたしが中学の家庭科で作ったサラダみたいだ。今では、葉野菜にはロメインレタスやルッコラが使われそう。あと、豆腐とトマトのサラダというのも出てくるが、これもひとつ流行った居酒屋メニューかも。

いつのまにか、わたしたちにとってオシャレの先端だった村上春樹の世界は、昭和レトロの味を出しているらしい。やれやれ、それもけっこう。なつかしい味の春樹ワールドもわるくない。自分の青春時代だった、フルカラーからセピア色になっているのだから。



Atsuko SUZUKI

鴻巣 友季子(こうのすゆきこ)

東京都生まれ。翻訳家。エミリー・ブロンテ『嵐が丘』、マーガレット・ミッチェル『風と共に去りぬ』、ヴァージニア・ウルフ『灯台へ』など多数の翻訳を手がける。著書に『全身翻訳家』『熟成する物語たち』『翻訳問答』シリーズなど。毎日新聞書評委員。

鈴木 敦子(すずき あつこ)

愛知県生まれ。版画家。1991年名古屋芸術大学美術学部絵画科卒業。東京を中心に個展やグループ展にて作品を発表。