

ミニ食事文化論

生涯消えない“おふくろの味”

前回の時間としぐさの違いから、今回はもっと身近な食事の話です。日本人が一步国を離れたとき、最初にぶつかる壁は食べ物でしょう。海外に渡るとなれば、少なくとも言語を初めとする文化の違いや気候等の自然環境についても、それなりの心得をもって臨むでしょう。それは本人の努力によってある程度まで適応できるものですが、最も適応しがたく、それでいて毎日、三度三度やってくるもの——それは食事の違いです。

幼少から身についた“おふくろの味”は、大人になっても、また居住環境が異なるようになっても消えることはありません。中南米に10年近く駐在、その後も各国を回ってみてそのことを痛感しています。

私の場合は幸いなことに、パナマに赴任当初、支局の近くにはマクドナルドの店がありました。そこで、家族を迎えるまでの単身でいた約1年間、昼食といえばほとんどこのマクドナルドで通したものでした。夜は、炊くと粘りがなくポロポロで箸にかかってこないパナマ米をもとに自炊したり、近くのレストランを順繰りに回りました。ときおり日本食品が手に入ることもありましたが、どれも値段は日本の倍から3倍でした。

世界を制覇したマクドナルド戦略

そもそも、このマクドナルドはケンタッキー・フライドチキンと同じように、アメリカ発のファーストフードです。これが今、清涼飲料のコカ・コーラと同じく、世界を制覇したとも言われます。たしかに私が訪れたどの国の都市でも、あの特徴のあるマンガ的な広告塔を目にしたものでした。

その世界制覇の秘密は「どこへ行っても、どこの国でも同じ味で食べられる」ことだといえます。時間もかからず、値段もそれほど高くはない。そして「どこでも同じ味」が、人々をしてマクドナルドに足を向けさせているようです。アメリカ人のみならず、インタナショナル化した社会で働く各国の人にとっても、一步国を出たときの食事に対する安心感を与えています。さらに現在は、そのスピーディな接客技術とサービス精神を売り物に、社会主義体制の国にまでマーケットを拡大しているのです。

いわば、“食べる”という人間の欲望また弱みを狙った、そして国外でその解決策を与えた商法が、世界を制覇した秘密の一つだということです。

“郷に入ったら郷に従え！”

ところで、各国の料理の違いはそれとして、面白いのはその食べ方、食事作法、食時間帯などにかかわる違いです。スープをズルズルと音を立てて飲んだり、食べ物を口のなかでピチャピチャと音を立てて噛まないこと——これは海外では最低限の守るべきマナーです。もっとも、あのラーメンを音なしで食べたら、味も気分も無くなってしまうという御仁もいるかもしれませんが・・・。

宗教的視点からも、食文化の対比が浮き出てきます。ヨーロッパやラテン・アメリカでは、牛や豚は神が人間の食用に作らせたとするのに対し、アジアのヒンズー教徒は聖なる動物として牛は食べないし、イスラム教徒にとっては、豚は不浄な動物として食肉はタブーとなっています。

時間もです。昼食時間が 12 時のパナマからメキシコを訪れた際、午後 2 時からには戸惑ったものでした。お腹がすいて仕方がない！それは定年後スペインに留学した際にも同じでした。夕食のレストランが本格的に賑やかになるのは 10 時を過ぎてからというのも驚きでした。滞在が長くなると、慣れてはきましたが……。どこに行っても“郷に入ったら郷に従え”なんですねえ！

日本料理の“国際市民権”は？

数ある世界の料理のなかで、日本料理は国際的にどう位置づけられているのでしょうか。一言でいえば、残念ながらフランス料理、イタリア料理あるいは中華料理のような“国際市民権”を得ているとはまだ言えないでしょう。中華料理はアマゾンの奥地やアンデスの高地に行っても目に付きます。フランス料理、イタリア料理は、これといった都会には必ず何軒かあり、そこでは各国の人々がフォークを握っています。

これに比べて、日本料理の顧客は、その大部分を同じ日本人が占め、1 人でも自ら日本料理店に入ってきて箸を握る外国人はまだ多くはありません。これは、日本からの移住者または企業駐在員の増加がそのまま日本料理店の繁栄ぶりとなって反映している、という事実を見てもわかります。

パナマ人を我が家に招待してみる

ある日、ふだん世話になっているパナマ人 5 人を家へ食事に招待しました。こんなときは、夫婦同伴ですから都合 10 人です。「日本的なものを食べてみたい」という彼らの希望に“最大限の日本的サービスを“と、妻もパナマ市内のあちこちを駆け回り、なけなしの食材を集めてきました。

スキヤキ、テンプラ、味噌汁、ご飯、新香、それに簡単な寿司でした。やはり、スキヤキとテンプラはまたたく間に量が減っていきました。何人かは「これは〇〇で食べたことがある」とも言っていました。さすがにスキヤキは名前からしても国際化していますね。ただし、スキヤキに生卵を使ったのは 10 人中 2 人のみ。刺身をはじめ、生のものはやはり苦手なのでしょう。

キューリの入った寿司(かっぱ巻き)をフォークに刺した 1 人がいわく。「ここに巻いてある黒い紙のようなものナニ?」。海苔を説明するためには、まずその製造過程から説明しなければなりません。

ご飯、つまり米は世界的に食べられていても、パナマでは油で炒め、塩で味をつけたのでなければ舌に合わないようです。いわゆる日本風の白いご飯は、ほとんどそのまま残ってしまいました。

味噌汁、新香は初めから彼らの反応を見ようと思って用意しました。ところが、好奇心

からか、半分以上が手をつけたのです。それにしても、日本料理が国際的に普及されるのには、まだまだ相当の時間を要するな、と思ったものでした。

人間は食べるために生きる！？

筆者が高校生だったころ、英語の文法の教科書で、「人間は生きるために食べる」のであって、「食べるために生きる」のではない、と習いました。でもこの哲理、ラテン・アメリカでは必ずしも当たっていませんね。ここでは、その逆もまた“正解”なのです。そして「まだ注文の品が出てこない」と、日本人のように時計をにらみながらイライラすることはほとんどありません。

身近な毎日の食事から、ついミニ食事文化論になってしまいました。「食べる」という行為がまた欲望こそ、歴史的に人間の文化を発展させてきた源泉でもあるからです。ちなみに、近世ヨーロッパの「地理上の発見」が、黄金にかけた夢とともに、アジアの香辛料がその動機になっていたことから言えるでしょう。