

ミニ食事文化論①



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奥地やアンデスの高地に行っても目に付きません。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軒があり、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少ない。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“最大限の日本のサービスを”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 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人のみでした。刺身をはじめ、生ものはやはり苦手なのでしょう。

キュウリの入った寿司(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きっかけになっていたことから言えるでしょう。

