

続ボラッチョ・ボニートのメキシコ便り(No.33)

「大食する人はろくに覚えない」

・・・バカの大食いと言われようとも・・・

現在の日本は、飽食の時代を反映しているのか、旅行代理店などではグルメツアーを計画し、雑誌の頁を括れば料理欄が華やかな彩りをそえている。テレビのチャンネルを回せば、庶民にはほとんど行くことが出来そうにもない、豪華なレストランや料亭などをタレントが紹介して、美味しいもの志向への羨望感を、いやがうえにも高めさせられている。

多くの番組や雑誌などで使われているグルメという言葉は、一般的に「食通」とでも解釈されていて、旨い物を食べることにのみにとらわれがちであろう。

しかし、「すぐれた料理とは、おもに良識と良い趣味を持っているのがコツである」(劇作家、リアン・ヘルマン(1905～1984)著、大石千鶴訳「ジュリア」)(ハヤカワ文庫)と語られているように、単に大金を出して旨い物を食べ歩くだけが、グルメの本質ではないのではなかろうか。

テレビをみることは余り無いので、絶対的なことは言いにくいのだが、メキシコのテレビ番組では、料理の造り方や観光地の紹介の中で、その土地の料理を取り上げることはあっても、タレントなどが単に騒ぎまくって食べ歩きすることや、大食い選手権などの番組を見たことが無い。

かくいう私は、食べることにに関しては人後に落ちないと思っているが、悲しいかな、「早起き、早めし、早〇〇」の上に、「大メシ」が得意なだけである。戦時中の兵隊さんならこれらの特技は特筆すべきものとして、上官から褒められようが、現在は平和時であり、残念ながら上記の特技は何も誇ることが出来ず、その上とても



人に語るべき食事文化や歴史の知識も乏しく、グルメにはほど遠い。

私の名前からして、メキシコ人の大好きなタコスから連想されるらしく、よく Yokota を間違って Yotaco と書かれることがある。・・・すなわち Yo taco (私はタコです)となって、名は体を表すというのか、今ではメキシコ名物、**tacos**(タコス)大好き人間になっている。

メキシコは首都に住んでいれば、工夫次第で日本食になりえる材料は、かなり手に入れることが出来る。しかも、私は喉から胃にかけて、高速エスカレータが設置されているのではないか、あるいは胃も牛のように幾つも有るのではなかろうかと言われるように、量の多さやチーズ、クリーム過多のメキシコ料理でも何でも、すんなりと受け入れてしまい、食べることにする拒否感はあまり無い。

この特質は海外で生活するうえではかなりの強みだろうが、**glotón**(グロトン)、**comilón**(コミロン)、(何れもスペイン語で食いしん坊・大食漢の意)の域をなかなか脱し得ず、本物のグルメにはほど遠く、グルメの奥義を究めたくても、その目的達成は極めて不可能だと自覚せざるを得ない。



大きな肉塊と格闘

「ご飯というのは、体中の隙間を埋めつくす位たくさん食べておかないと、またすぐに腹がすいてしまいます」、1928年から39年まで外交官の夫とともにわが国に滞在した、英国人女性キャサリン・サンソムさんは、日本人の食べぶりのよさを、ユーモアをまじえてこう形容した。（「東京に暮らすー1928～1936」、大久保美春訳、岩波書店）。（週刊文春、2008年12月18日号）。

多食いの伝統は日本人の昔からあるようだ。私もまさに、体中の隙間という隙間には、食べ物を埋めつくさなければ満足できず、私自身もその伝統の遺伝子を、十分引き継いだ正統な日本男子なのかも知れない。スペイン語の諺に、

「**Quien come mucho aprende poco**」（キーエン コメ ムーチョ アプレンデ ポコ と発音し、直訳はタイトルに記したとおりである）というのがある。日本語の諺では、「馬鹿の大食い」とでもいえるのだろう。

ボラッチョ・ボニート氏のように、過去からこのように言われ続けた者として、屁理屈を述べれば、スペイン語の諺の方が、日本語の諺より理論的だと思うし、馬鹿だって鉄と同様使い方一つで十分活用できるというものだ。上手に使わなかった方がよほど大馬鹿だ、などと今更ぼやいても仕方がない。・・・閑話休題・・・

任期も1年を過ぎ、近い内に公式的に健康診断をうけることになっている。タイトルで述べたように、確かに大食いにろくなことはないし、大食いの結果としての、メタボ検診も受けなければならない。

現代のように食が豊富に溢れる時代に感謝しつつ、年相応にこれからのことを考えて、若い頃のように我武者羅な大食いを避けようと思う。

だけど永年培われた習慣はすぐには、変えることもできないだろうし、これは難しそうだななどと考えて、またテキーラの杯を重ねてタイトルのような、悪循環に陥るのであった。

（2010年2月6日、3週連続のケタロ市出張の第1週目が終わり、旅先で一人で食事をしながら考えました。次の週は、別の技術系大学での講義活動に入ります）



街の中華料理屋でのチャーハン一人前・・・油多量と量の多さですがに参った



街のタコス屋で



トルティージャを使った各種の料理、名前からどれがどうだか分からなかったが、形だけは大きかった