

続ボラッチョ・ボニートのメキシコ便り(No.34)

「大食い以外に長所なし」

・・・食を以って人を観る・・・

トウガラシに代表される各種の香辛料や、野菜の原産国が多い中南米に住んでいると、食材の豊富さに驚き、今回の報告も前回に引き続いて、あえて読み手の迷惑を顧みず、「大食いシリーズの2回目」を書いてしまう、ボラッチョ・ボニート氏である。

食事をする上で様々な関わりを持つのは当たり前であろうが、私は食べ物に関してはあまり深く詮索しないほうとはいえ、あえて基準を述べるとすれば、

Amenidad (スペイン語、心よさ、快適さ)、**Balanza** (同、質と価格の比較、均衡)、**Conveniencia** (同、便利さ)、**Deseo** (同、欲求、欲望)のABCDに尽きて来ると単純に思っている。(ABCDと続けると、太平洋戦争を引き起こした一つ

の要因といわれる、戦前のABCDライン(包囲網)という言葉の思い起こして、余り好きではないのだが)

メキシコでは高級レストランと一味違った、一般庶民がよく利用する街中の小食堂で食べる、「コミーダ・コリーダ」と呼ばれる、日替わりの定食、あちらこちらにあるタコス屋などは、日本のいたるところに見られる、私の大好きなラーメン店と同じく、上記四つの条件のうちの大半を満たしていると思う。

一方では食べ物に関しては、この対極にあるような意見を持つ人もいることも確かだろう。フランスの法律家、政治家でありまた美食家のジャン・アンテルム・ブリア＝サヴァラン(Jean Anthelme Brillat-Savarin, (1755年4月1日～1826年2月2日)のことばに、

「どんなものを食べているか言ってみよう。君がどんな人間であるか言い当ててみせよう」というのがあるそうだが、私のように極めて単純で、戦中派の習性で、「何でも食べてしまいますよ」と答えたら、「それは、もはや人間で無いので、回答のしようも無い」とでも回答してくれるのだろうか。

今回のタイトルに使用した、「**No tener otro mérito que tener buen saque**」(ノ テネル オトロ メリト ケ テネル ブエン サケ と発音し、直訳はタイトルのものであるが、日本の諺は無芸大食とでもいうのだら



メキシコの大盛な食欲を賄う、中で迷子になってしまうほどの、巨大市場(セントロアバストス)の内部

う)、その者である私が、上記グルメ家のように高尚とはいえないまでも思うことは、人間の知性の成熟度は食物やその食し方に、違いが決定的に出るものではなかろうか。いわば、“食べ方でその人品が分かってしまう”ということである。

世の中には食事に同席すると、「この店の料理は味が悪い、美味くない」とだけを講釈し、他人に相槌を求める御仁をよく見かけるが、私はいつもイヤな気分させら

れる。



様々な種類の野菜、果物、肉類 魚など新鮮で安い食材が売られている、ティアンギスと呼ばれる定期的にかかれる青空市場

「この料理はまずい」などと目の前で言われると、「それでは、今、貴方の前で満足して、美味しく食べている、この私は何なの」と、私の人間性を批判された気分になってしまう。

味覚と言うものは、本来、主観的なものだろうし、それに料理その物の味の好みは経験、環境などによって左右されると思うので、それを考えずに、「美味しいの、不味いの」とのたまうのは、個人の好みを他人に押し付けていると言わざるを得ない。このテの人は、レストランなどで、

「モソ(ボーイ)！(メキシコではメセーロという) このチキンは猛烈に硬いぞ。何処の産地から来たものかね」などと“通”を気取ると、間、髪を入れずに、「ゆで卵から生まれたのではないですか」、などと揶揄されかねない。



日本人には珍しい食材・・・
左(ウチワサボテンの葉(ノパルという)、右黒穂病のトウモロコシ(ウイツラコーチという)

中南米では自己意識が強い人が多い国民性ゆえ、侮辱されたと感ずると、黙ってはおれずに、相手が誰であろうと、取りようによっては辛辣に聞こえる言葉の一つや二つは、日常茶飯事的に口から出て来るものだ。

それをユーモアと解釈して軽く笑って過ごすか、馬鹿にされたと取って怒り出すかは、料理とは別の問題だが、その人の度量を試されるところである。

そうかと言って、日本ではやっているテレビの、料理番組に出演している若いタレントたちのように、単に、「おいしい！超おいしい！」、

「わあ！すごーく、おいしい！」、「何これ、やばい！」「etc.」を連発するだけの語意の少ない喋り方、食べ方を見ていると、私の食事感もここまでは単純でないと思っている。

「何これ、やばい」は彼らにとっては最高の褒めことばのようであるが、高齢者世代の私として感ずるのは、この言葉は完全な否定語であり、放映された食事とともに番組も否定したくなる。

しかし、食も言葉も時代とともに変わってしまうものなどと、達観し自らを納得させざるを得ない年齢にすでに達してしまった。

日々食べることを心から楽しんでいるようなメキシコ人達と、日本食と一味違った食材が多いメキシコ料理を堪能しながら、「食を以(も)って人を観(み)ん」といわれないように、心して過ごそうと考えつつ、また調理してくれた人へ感謝を込めて、今日もまたまた、テキーラの杯を重ねるのであった。

(2010年2月14日、3週連続の地方での講義活動も2週目を終わりました。ホテルでの生活では、食事のことが気にかかるので、今回も食事のテーマになってしまいました)



一族郎党で集まって食事を楽しむことが多い



サボテンの実 (薄甘い味がする・・・中が白い色のももある)



アボカドもたわわに木に実る