

ロマンを食べる

料理人・文筆家 稲田俊輔
いなだ しゅんすけ

全ての人にとっておいしい料理なんて、まず存在しない。食べ物に対する嗜好は人それぞれなのだから、それは当たり前のことである。これは、「このわた」のような珍味や「本場そのままのエスニック料理」など、そもそも好き嫌いの大きく分かれる食べ物に限った話ではない。例えば日本人だったら誰にとっても親しみ深い料理であるはずの肉じゃがひとつとっても、好みの味付けは千差万別である。誰かにとつての最高の味付けは、別の誰かにとつては我慢のならないものであったりもするのだ。

この当たり前と言えば当たり前だがよく考えたら不思議な現象を解釈するのに、かつては、「序列」の概念が用いられがちだったように思う。すなわち世の中には上等な味から下等な味まで様々なランクの食べ物があり、食通やグルメと呼ばれるような人々は上等な味を理解するが、庶民はそれを理解できず下等な味で喜んでいる、という世界観だ。昭和の頃までは、序列を決定するものは概ね価格や格式であった。高級店はおいしい、安物はマズい、といったわかりやすい序列。それが頂点に達したのがバブル期ということになるのだろうか。その反動もあ

ってか、その後はむしろ「手作り」「伝統」「自然」といったものに価値が付与されるようになった。その価値体系は、大メーカーによる大量生産を仮想敵として初めて成立する、いささか思想の強すぎる物語でもあった。つまり、資本主義的な利潤を追求して大量生産される下等な味に群がる庶民を、上等な味を理解する少数の目覚めたエリートが「啓蒙」する、というのがそのドラマツルギーだ。

まさにその時代に多感な青春期を送った私は、ものの見事にその種の物語に感化された。化学調味料は悪！チェーン店の食べ物にごまかされてはならない！そして自分自身はそれを見抜く側の人間にならねばならない！そういうふうな「目覚めた」のだ。言い訳がましいが、その時代、多くの日本人がそういう思想に染まったはずである。特に、食に対して意識の高い——今になって言えば、単に食意地が張っていただけなのかもしれないが、そういう人々はこぞつてその物語に参加した。

令和の今でも、そういう価値観は案外まだまだ根強い。おそらく年配者ほどそうだろう。ネットの飲食店レビューなどでは、そういった平成初期からあ

まり変わっていない価値観で、飲食店を「菌に衣着せず」評価するようなものはまだまだ散見される。どこか懐かしく、若い頃を思い出して共感性羞恥に駆られたりもするが、やはり今の世の中には合っていないよなあ、と心配にもなる。

かつてと今で大きく変わったのは、食べものの平均的な水準が上がり、世の中からマズいものが急速に消えていったことなのではないかと思う。今は安いからといってマズいとは限らないし、コンビニフ

ードや冷凍食品のように工場で大量生産されるものが、そうでないものより明らかに劣っているなんていうこともそうない。逆に高級レストランは、そういった「普通においしいもの」と明確に差別化するために、普通の人には理解しにくい難解な味の方向に進む傾向も一部にある。

そういう料理を楽しむような人々は、かつてならグルメと呼ばれていただろうが、今は「フーディ」と呼ばれる。フーディたちは、味だけを楽しんでいるのではない。その土地の風土との結び付きやシェフの料理に対する思想など、つまりその料理にまつわるロマンも込みで味わっているのだ。そしてそのことは、何もフーディだけに限らない。観光地で食べる名物は、実は普段いつでも食べられるようなもの、とそう大きくは変わらない。流行りの食べ物に飛びつくのは、決してそれが他と比べて特別おいしいからではない。それでも人々はせっせと行列に並ぶのだ。私は昭和で時が止まったような老舗に行くのが趣味のひとつだが、これだって半ばロマンを求めて行っているようなものである。

おいしさが底上げされて序列が意味を持たなくなりつつある今、食べ物にまつわるロマンはますます重要なものになっている気がする。ただしロマンに對する好みは、味の好み以上に多様だ。ある人にとって魅力的なロマンは別の誰かにとっては理解不能かもしれないし、ある人が快哉を叫ぶ物語に鼻白む人々も必ずいる。それを混迷と呼ぶべきか豊かさと呼ぶべきか。個人的には、豊かさです、と言い切りたいところではあるが。



「本場そのまま」のインド料理・ミールス



略歴
料理人・文筆家。南インド料理専門店エリックサウスでは総料理長を務めるほか、様々なジャンルの飲食店をプロデュース。レシビ本を始め、エッセイ、小説など食にまつわる著作も多数。近著は『稲田俊輔のおそうざい 十二カ月』（暮しの手帖社）、『東西の味』（集英社）