

第40回 食い意地とグルメ

2011年暮れ近くになって、学生時代に同じ医学部演劇部に属して気が合っていた同級生のひとりから、現在パリ在住の愛娘が翻訳されたという本が贈られてきた。「パリのお馬鹿な大喰らい」(フランソワ・シモン作 伊藤 文訳.2011年11月.中央公倫新社.東京)という本には、題名のようにグルメの都パリのレストランの有様と辛口批評などが書いてあった。記者によると、その作者は働き盛りで現在活躍中のフランスで最も有名な異色の美食評論家で、これはと思ったレストランには必ず匿名で訪問し、自分自身で取材してその結果をメディアに発表する時も全くの第三者としての立場を明確にするために決して表面には顔を見せることはしないという。

その本の表紙の帯には「フランスで最も恐れられ、毒舌で知られる美食ジャーナリストが、欲望渦巻く「食の都」の見栄と奢りをニヒルに暴き、お洒落に嗤う」と書いてある通り、中身はパリのそれぞれの地区の代表するようなレストランについて作者独断的に書かれている。筆者のようにパリに疎いようなものにとっては想像する以外にないが、シェフやボーイやメニューやワインといったようなレストランの色々な構成要素が一体となった店の情景がビビットにあからさまにしかもスマートに書かれている。

その本を一気に読み終わってみると、なかにはありとあらゆる種類のフランス料理のメニューが顔を出しているようで、その多彩さとともにワインと組み合わせてそれぞれに精緻な味を醸し出すような雰囲気を感じられ、フランスの美食術がメキシコの伝統料理とともにユネスコによる世界無形文化遺産に登録されたという評価もうなずける気がした。伝統的な洗練された食は文化につながっているのである。いわゆる伝統的な日本料理もそれらの伝統料理と並べて考えると、世界無形文化遺産に値するであろう。フランス料理のことが書かれている「パリのお馬鹿な大喰らい」は、一方では文化度の高い料理を飽食することをグルメと誤解しているような人間がパリにも多数いることを示唆しているようにみえる。

この数十年の間にフランスに限らず、日本を含めた世界の先進国では食べ物が浪費され、グルメと飽食が同義語のように感じられる社会の風潮である。その反面糖尿病や動脈硬化に起因するような生活習慣病が増加していることも明らかである。日本においては近年食糧自給率の増加が大きな課題であるにもかかわらず、それに対する関心はきわめて希薄になっているようにみえる。飽食とグルメとは全く異なっていることを認識すべきであろう。

高齢者の仲間入りした頃から生活習慣病といわれているような病気のことがとくに気にかかるようになった筆者も、嘗ては飽食とグルメの区別をそれほど厳密に考えずに、どちらかといえば食い意地と同義語のような飽食を好んだように思われ、この頃はしきりに反省してい

る。日本語大辞典(講談社)によると、食い意地とはむやみに食べたがる欲のことで、英語の gluttony (ウェブスター英英辞典によると excess in eating and drinking の意味) に相当する。食い意地は暴飲暴食に通じる。

一方グルメ(フランス語で gourmet) は、食通、美食家のことで、ほかにもワインやブランデーなど酒類の鑑定する人という意味もある(日本語大辞典)。また、ウェブスター辞典では a connoisseur in eating and drinking (飲食の目利き、通、玄人) と書いてある。

太平洋戦争終戦前戦後の混乱時期、経済復興時期、経済急成長期、バブル経済崩壊時期などを経てきた自分自身の食の歴史をみると、むしろ食い意地の歴史という方が合うようである。太平洋戦争中戦後の混乱時期は、小学生(戦前戦中は国民学校生徒)から中学生の時代で、成長期にあった時期のひもじい思いをしたことが直ちによみがえる。高校から大学時代の日本は経済復興期にあったといえるが、その時期の食に関する思い出は希薄である。

青春時代は食に関しては満腹になればそれでよかった。日本が経済成長期にあった時期に米国へ留学したが、1970年から1972年の2年間は日本での食生活がほとんどアメリカ式になってしまったことが思い出される。1971年にはニクソンショックによるドル対円の変動相場制が始まり、在住したロサンゼルスでは大地震があった。日本で、運動で汗をかいてもなるべく水分摂取を控えるように教育を受け、そして日常余り水分を摂る習慣がなかったものが通年乾季のカリフォルニアで2年間肉食を主とする食習慣で過ごした結果、帰国後半年で尿管結石の手術を受ける羽目になった。帰国後は日本社会も飽食の時代にさしかかっていたこともあり、留学前とは著しく異なった食生活習慣になっていたと思う。

今静かに思い起こしてみると、幼少期の飢餓の思いをした経験が食い意地あるいは飽食を好むという潜在意識を強く持たせることになったのかもしれない。幼少時消化不良で入院していた時、付き添っていた祖母にお粥を「鍋のままもってこい」といって困らせたことを母や姉からよく聞かされたものである。脳科学的にみて成長期の飢餓の経験は古い記憶として大脳皮質にファイルされるのであろう。

本文で、文化度の高い料理を飽食することをグルメと誤解しているような人間がパリに多数いるのではないかと述べた。生存するために食事を摂るのは動物一般の習慣であるが、人間以外の動物は満腹すると食餌は不用になるが、人間には美味しいものを食べて初めて快感と満足感が得られるという性質がある。ワインや日本酒のようなアルコール飲料とともに文化度の高い料理を文字通り適度に摂取するのは普通人では困難ではないかと思う。そのようなことを思いながらよく読むと、「パリのお馬鹿な大喰らい」では大喰らいを肯定しているようである。しかしながら筆者としては、今後は少量の美味しい料理と、適度の美味しい酒を嗜むというような食生活をしたいと思うのである。

