

文化の違い

『フィガロ』紙が志向するアメリカ人の嗜好とは？

フランス人は日本の食文化こそ取り入れるべきではないか

フランスの日報で最大部数を誇る『フィガロ』が、この7月に「他国の嗜好」と題した連載を行った。外国の食文化を詳細に検討し、それぞれの国からフランス人が是非とも取り入れたい点、真似すべきでない点をあげている。その中から、まず米国に関する記事を紹介しよう。

記者曰く、フランス人がアメリカ人から学ぶべき一つは、“レストランに於ける笑い”である。確かに、フランスでは食事の席での大笑いは慎まれている。フランス人にとって食事はであり真剣な行為、料理を味わい、最近観た映画について議論する場なのだ。声を立てて笑うのは、誰かがとびきり面白い話を披露した時に限られる。

このような食事のありかたは私の嗜好と一致するが、フィガロの記者はフランス人もアメリカ人同様に、食事の席でもっと笑うべきだと指摘している。私に言わせればアメリカ的な笑いは騒々しく、それによって周りの客たちは互いの実りある会話に集中できない。それはそれは迷惑千万な“笑い”なのである。

フィガロ紙が次に取り入れるべき候補としたのはバーベキューである。これは正直フランス人にとって簡単すぎて、料理と見なすのは難しい。私も同意見だ。しかし記者は、私たちフランス人はこの種の料理にもっと敬意を払うべきだと言う。コンロの火加減を調節し（焦がしてもいけないし、生焼けでもだめ）、油があちこちに飛び散るのに気を使い、焼けた料理を熱過

ぎず、かといって冷めてしまわないうちに勧める。こうしたノウハウは尊敬に値する、とまで記者は言う。

3つめは、記者が褒め称える“ドギーバッグ”だ。これについては私も賛成だが、無粋だと思われる故、フランス人は“ドギーバッグ”を要求する勇気が無い。実のところ、フランスでは料理を少しでも皿に残す事はとても無作法だと見なされる。そのような振る舞いは、地球上の半分の人々が飢餓と隣り合っている時に、許されるものではない。それでも食べ残しが出してしまった場合に、ドギーバッグは名案である。“犬”も喜ぶであろう。

すでにフランス人の食生活に浸透している（但し、その度合いは日本人と比べてとても低い）ハンバーガーについても、フィガロの記者は反対ではないようだ。それどころか、コココーラとバナナスプリットもリストに加えている!!! 目くじらを立てるのは止めよう。ただし、これらは月に1回が限度だ。

コココーラとバナナスプリットを称えた後、記者は結びにアメリカから絶対に取り入れるべきでない食文化を挙げている。それは肥満だ。これについては、誰も異を唱えないだろう。ところで、この肥満を回避する良い方法がある。それは、日本の食事に倣う事だ。もちろん、日本の伝統的な食文化からである。

フィガロ紙はなぜか、この連載で日本を取り上げていない。そこで私がこの誌面で言及しようと思う。それにしてもフィガロの記者は、マンガ同様にフランス人に大人気の寿司について、なぜ一言も触れなかったのだろうか？

さて、優れた日本食といえば、すぐに豆腐（大豆のチーズ）、味噌（発酵した大豆のペースト）、ご飯（水で炊いた米）、寿司などが思い当たる。健康に良いうえに、肥満防止にも役立つ素晴らしい日本の食材や料理は枚挙にいとまが無いが、ぜひ取り上げたいのが和菓子である。ほとんどの和菓子は砂糖を加えた小豆のペーストをベースにしており、油脂分は一切使わない。西洋の菓子に含まれる健康を害するであろう要素とは無縁なのである。そして、伝統的な日本料理と同様、和菓子も季節感を大切にしている。

ここで思い出話をひとつ。春に初めて日本の土を踏んだ私は、着いた早々小さな箱に詰められた「桜餅」

をプレゼントされた。「桜餅」は日本を代表する菓子である。塩漬の桜の葉で包まれているため、そのほのかな塩味が中身の小豆餡の甘さと相まって、何ともいえぬ繊細な甘辛のコントラストが素晴らしい。緑茶と一緒にいただいたときの、うっとりするほどの美味しさは、今でも忘れられない。加えてカロリーも低い。この他、日本の食文化から私たちフランス人が是非とも取り入れたいものに、遅過ぎない時間の夕食、そして、一幅の絵のような盛り付けがある。

ハンバーガーの対極にある、日本の食文化の一端をご理解頂けたらどうか。

※この原稿は仏語で執筆されたものの翻訳です

