

食文化の東西

777

本号が発行される3月には既に寒さも緩んでいると思いますが、この原稿を書いている今は1月、一昨日は暦の上での大寒でした。このような季節には、鍋やおでんといった温かい食べ物が恋しくなります。寒い日に残業した帰りなどは、ついついコンビニでおでん種を見繕ってしまいます・・・。

ところで、私は関西出身なのですが、現在住んでいる関東には関西に無いおでん種があります。例えば、大根やこんにゃくなどは共通なのですが、関東では“はんぺん”や“ちくわぶ”なども定番で、特に“ちくわぶ”は私が関東に来て初めて見ました。

私が関東に住むようになってから、関西との食文化の違いについてはおでん種に限らず多々見つけました。例えば、ある日スーパーの総菜コーナーで肉じゃがを買ったのですが、肉が豚肉で驚きました。関西では肉じゃがといえば牛肉が当然なのですが、関東では豚肉派が多いそうです。関東では「肉」といえば豚肉を指すようで、例えば豚挽肉入り饅頭を「肉まん」と言います。関西では、「肉」といえば牛肉を指すので、これを「豚まん」と言ったりします。

また、東西の食文化を語るときに欠かせないのが、“納豆”です。「関西人の納豆嫌い」は有名ですが、そもそも食卓に上がったことがない食べ物なので、そのおいに慣れていないのが主な原因でしょう。その他、うどんの汁など、関東と関西とでスタイルが異なる食べ物は多く存在します。

しかし、最近ではテレビの影響か、東西の食文化が融合しつつあるようです。納豆に関しては、おいを抑えた製品が開発されたこともあり、その消費伸び率は関西が全国一だそうです。また、おでんについては、“たこ”や“牛すじ”などは本来関西独特のおでん種だったそうですが、今では関東でもこれらを見かけます。互いの食文化を認め合い、長所を取り入れることで、さらに食べ物がおいしくなっていくといいですね。

オッカケ

マンメイ

かつて私は、「オッカケ」という異文化にハマっていました。オッカケとは言葉のとおり、アイドルなりミュージシャンなりを、愛をもって追いかけて行なう行為です。オッカケの世界では法や体制を重んじ、特に作法に厳しい文化が構築されているのです。

それでは、私があるロックグループのオッカケをしていたときの経験をお話しましょう。そのグループの「デマチ(出口で待ち伏せ)」をしていたところ、キン キッズに出くわしました。私はキン キに興味があつたわけではないのですが、人気のキンキをカメラに収めぬ理由もなく、シャッターを押しました。次の瞬間、私の周りを約10名の女子軍団が囲んでいることに気づきました。「あんた、誰撮ったの？」やら「誰の許可もらって撮ってんの？」といった声の嵐。更には、首領らしき人物が、「ファンクラブの決まり(法律)でキン 様の写真は撮ってはだめなの。フィルムを出しな」と要求。私は、怒りあらわに、「私、キン のファンじゃない。それに私今からフィルムが必要だから！」と怒鳴りました。が、相手が聞く耳をもつはずありません。しかたありません、キン を撮ってしまったのは私、郷に入りては郷に従え。私は、「新しいフィルム買ってきてくれたら、交換してもいい。」と提案。相手も応じ場は収まりました。

オッカケという大きな文化は、多数の異文化が共存し成り立っています。最後に私が取った行動こそ、相手の文化を理解し共存しようとするものだったのです。私は既にオッカケからは足を洗っていますが、そこから得た経験は今でも多方面で役立っています。創英で緻密な仕事が行えるのも、こういった経験が活かされているに違いありません。

私が今交流を試みている異文化は、ワインの世界・文化です。その話は、また別の機会に。

海外生活の醍醐味

エビ餃子

最近動物を經由した感染症が流行していますが、報道を聞いていつも思い出されるのが、広州での生活です。

私は1999年から2003年まで、中国の北京と広東省で生活していました。しかもSARSが騒がれている間はまさに広東省広州で働いていたのです。

そもそもSARSの話題が広州で出てきたのは去年の年明け、旧正月休暇が明けた頃でした。「かかったらすぐに死んでしまう謎の肺炎が流行っている」という噂が街中にとびかい、漢方薬の価格が数十倍に値上がりしたり、(効くのかどうかは分からないが)ビル中でお酢を沸かしたりして、大パニックになりました。

そして日本でも報道されるようになり、日系企業の出張者や私と同年代の「駐在員の奥様」達など、現地の日本人は次々と強制帰国。しかしその頃の私は現地採用職員として現地事務所で働いていたので、それから夏になるまでの約半年の間、こわいとは感じながらも出勤(かなり暇でしたが)し、外食し、遊びに行く、という「普通の」生活をしていました。その間現地のテレビで隔離病棟の映像を見ては「ここで死んじゃうのかなあ。死ぬ前に日本に入れてもらえないんだろうなあ」と極端なストーリー展開がぐるぐると浮かんで来て、あらゆる妄想にかられていました。

海外で「外国人」になると、計り知れない「自由」を獲得し、本当に様々なことに挑戦することができます。そこで得るものというのは計り知れないものがありますが、守られないがために不安は常につきまとうし、失うものも多い…。そんなことを更に実感させられた半年間でした。

でも、常にそのような、自分の求める道を選択してゆける環境にいられるということは、やはりドラマティックで素晴らしいですね。海外は、賢くつきあえば、生活の醍醐味を満開に味わえる、とてもよいところなのではないかな、と思います。

異文化

S M

クェートという国は面積が狭いながらも世界一リッチな国だとか。理由は簡単、石油です。カナダに滞在していた時、クェート人の友達(A君)に聞いた話等を簡単に紹介します。何といてもクェートのお隣は話題の国イラク。クェートは1990年にイラクと戦争した経験があります。ほんの10数年前の話です。A君が4、5歳の時、親戚の家から帰る道中にお父様はイラク側の怖いお兄さん達に拘束され、半年間帰ってこなかったそうです。今は元気とのことですが、A君の友達は直接に危害を受け、その父様は家に例の怖いお兄さん達がやってきて連行され、次の日、街の電灯の高いところから生きたまま裸で吊るされていたそうです(A君にすれば笑い話らしい)。怖いですねえ。

そんなA君はイスラム教信者。ある日、ラマダンが始まりました。私は一ヶ月近く絶食するのかなと思いきやそうではないようです。日中は何も食べないのですが、夜になると食べてもOKのようです。夜になると「タバコくれ〜」とか、「食べ物もない?」とか。A君に「ラマダンって嫌じゃない?」と聞いたらラマダンの考え方を教えてもらいました。

ラマダンは昼夜を1月ばかり逆転させることで生活にメリハリがでるらしいです。一年中昼を昼として、夜を夜としているよりはいいでしょ!?とのこと。だから、ラマダンがくるとそれを祝い、心が浮かれるそうです。それで、しばらくするとそれに慣れ、もとの生活スタイルに新鮮味を感じるだとか。よくできた仕組みですなあ。

そんなA君は日本食を食べたことがなかったので、寿司・天ぷら屋に連れて行きました。緑茶を飲んだら味が無いといって、砂糖か醤油を入れるのかと質問。うーん、日本人からしても確かに薄かったぞい。完。



Other Cultures

【異文化】

ある田舎町の経験

X 生

もう半世紀も前のことである。敗戦後米軍が我が町に駐留して、基地の町となった。演習場に接収された里山からは小銃や大砲の射撃音がこだまし、狭い街中をジープや装甲車が我が物顔で走り回り、憂さ晴らしに屋根すれすれに低空飛行を試みるヤンキーもあった。住民慰撫に基地が公開されることがあり、グリーン芝生の間に点在する瀟洒でカラフルな高級住宅は、木造、藁葺き、障子しか知らない地元民を唖然とさせた。クリスマスにはチョコレートや七面鳥の肉にお目に掛かったこともあった。流石にコーラだけは飲めなかった。大人達は、「CAMEL」や「LUCKY

STRIKE」に吸い付き、「バーボンウィスキー」に顔を赤くした。田舎町に遊興の場や安宿が急増して、長身の米軍兵士の腕に、唇を真っ赤にした小柄な女性がぶら下がって歩く姿は良く見掛けた。そして、基地の町に共通する有り難くない呼び名を戴くことになった。朝鮮戦争が決着し米軍が撤退して自衛隊に代わり、アメリカの匂いは消え去った。

最近、現在評判の阿部和重著「シンセミア」（朝日新聞社上・下刊）を読んだ。地元出身の著者は、基地の町の過去を背景に、現代の若者達の姿を描いたものであるが、ITを駆使し、麻薬や暴力、性的快楽に浸る若者達の群像に、産廃問題や住民投票、警察不祥事という現代的なテーマを絡めている。リアルな上に、過激で残忍なアクションや事件の連続と奇想天外な展開に振り回され、フィクションとは知りつつ混乱して、読後数日間は、舞台となった地元商店街の情景が頭から離れなかった。

しかし、基地の町を見聞きた私も、

既に齢X歳となり、遙か年下の著者が描くストーリーは小説と雖も異様な別世界で、とても馴染めなく付いて行けず、彼の真の意図が見抜ける筈はなかった。



異文化キッチン

ゆんゆん

学生寮のキッチンほど激しく「異文化」が入り混じる場所も少ないのではないかと思います。以前外国の学生寮で生活をしていた頃の話です。

異国での長い一人暮らし、皆やはりふるさとの味を大切にします。

例えば、3部屋お隣に住む中国人ペイレイ。彼女の食卓は毎日が宴のようで、その食へのこだわりは凄いものでした。私がまだ冷たいフライパンに卵を落とそうものなら「何やってるの!？」とダメ出しの声、かく言う彼女は煙が立ち昇るまで入念にフライパンを熱します。週末には隣りの国まで中国人仲間と魚を買いに行く徹底ぶり。もやしのヒゲ取りを1時間程手伝われたこともありました。

そんな彼女の横でスパイシーな香りを放っているのは、インド出身のリジニー。彼女の料理は365日スパイシーで、その香りは彼女がキッチンを離れた後でもはっきりとわかる程。あまりに毎日香辛料を使うので、「香辛料はどんなものにも合うのではないか?」とひらめいた私は一度彼女にガラムマサラをわけてもらい、自分の味噌煮込みに加えてみましたが、これはどうやら失敗だったようです。

お隣のキッチンではモデルの様なフランス人、クリステレがラードで厚いステーキを焼いています。こんながっしりした物を毎日食べても太らないのが彼女のすごい所。彼女はよく「フランスのクロワッサンが食べたい」と言っては故郷を恋しがっていました。他にもドイツの子がじゃがいもを茹でていたり、イタリアの子は毎日エスプレッソとケーキの朝食を欠かさなかったりと、実に様々な文化が行き交う、飽きることのない空間でした。

お米が簡単に手に入り、和食に囲まれた日本での今の生活を「便利だな」と感じつつも、時々あの頃のキッチンが懐かしく思い出されます。