外食というと、ついイタリアンを選んでしまう私だが、時に味にガッカリすることがある。先日も「リストランテ」構えの店で、軽いコース料理を頼んだが、おいしかったのはその店で作っていないパンとワインだけ。その時、おいしかった「トラットリア」構えの店との違いを思い浮かべた。

先のリストランテ風の店の客層は、50～80 代が集まった家族か友人同士、「イタリア料理とはこういうものよ」と間違ったうんちくで子供を教育する似非マダム。パスタは柔らかい。対してトラットリア風の店の客層は、社会問題や生活についてしっかりした意見を交わす 30 歳前後のカップル、子供の質問に的確な答えを返す親という一家、本を読む静かな独り者。パスタは見事なアルデンテ。先の店の軽いコースは約 5 千円。後の店の軽いコースは 3 千円ほど。値段は味に反映しないのはよくあること。ここで思い当たった。店も経営が大事である。立地によって客層の違いは鮮明である。しかし客層に応じて調理法や味を変えていくと、和風イタリアンとなり、パスタはチーズ風味の皿うどんと化す。結果、その店には本格派や若い客は来なくなる。当初はおいしかった店で、近隣の高齢者の要望に応えて柔らかく調理し、他の年代層が離れてついに潰れてしまった店を何店か知っている。しかし家族総出で老いも若きも仲良く食事をするのは、とても幸せなことだし、そういう場はあってほしい。

そのとき、もうひとつ思い浮かんだのは、何故、日本人は年を取ると硬いものが食べられなくなるのだろうという疑問である。柔らかい和食に馴染んだ胃袋の消化力の問題もあるかと思うが、若くても硬いものを食べられない人もいる。その違いは？そう考えた時、あることが思い浮かんだ。しっかりアルデンテの店の客層は、滑舌がよかったように思う。もしや顎の力か。欧米の言語が顔の筋肉をよく使うのに比べて、日本語は顔の筋肉をあまり使わないという。ゆえに日本人の顔はのっぺりしているともいわれる。そういえばフランス語堪能な知人がいるが、ほうれい線がない。口元の筋肉が衰えている人は「マリオネット顎」である。メールばかりで喋ることが少なく滑舌の悪い若者や、笑うことの少ない人も心配である。喋る・笑うはおいしい食事を楽しむ道にもつながる。因みに高齢になると便秘がひどくなるというのも、柔らかい食事ばかりとるからではないだろうか。よく噛むことは脳の活性化にも役立つ。となると、ある程度硬いものを噛むということは、美容にも健康にもよい。顔のたるみ、便秘、ボケ防止になる。早々入れ歯にならなくて済むだろう。

日本は世界各国の料理が楽しめる国である。その中でもラーメンは本場を凌ぐ評判である。しかし欧州の料理はどうだろう。本格有名店は別として、一般的に日本人に合わせつつ、本場の味わいを残し、経営を維持するということは、なかなか難しい。もし味わいにこだわるのなら客が自分の好みに合わせて移動するしかない。

食事と言語の関係についてこんなことを考えたが、果たして日本語はそれほど顎を使わないものであろうか。いや、使わなくても話せるというだけで、口をしっかり開けて発音すれば、多少の違いが出る。また、いま日本は英語教育を推奨しているが、図らずもこれも顔面筋肉の強化の一助になるだろう。

昔の映画や歌番組を見て思う。俳優や歌手は滑舌がよく、現代人よりも顔の凹凸があるように思う。今のアナウンサーも発音や滑舌の悪い人がいる。言葉に対する意識が薄れた分、味が落ちていく外食産業が増えるようにも思う。 (2017.5.5)