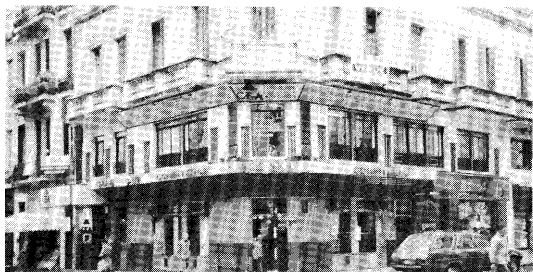


外食文化に経済危機の影

宇佐見耕一

定着してアルゼンチンでは、週末、家族揃ってレストランへ出かける習慣が以前いる外食文化からわりと広く普及していた。家族で食事に出かけるという習慣がある背景には、ラテンアメリカ諸国の中では昔から一人あたりの国民所得が比較的高く、幅広い中産階級が形成されていたという事実があると思われる。こうした中産階級がよく出かける普通のレストランのメニューの中心は、パリジャーダと呼ばれる焼肉料理で、それがまた牧畜の国アルゼンチンを代表する料理にもなっている。

日曜日の昼時、ラプラタ川沿いのコスタネーラ・ノルテに立ち並ぶ焼肉レストランに出かけると、どこも家族連れで満ち溢れており、人気の高いレストランなどでは、歩道にまで順番を待つ人の行列が延びていることがある。その中では、大判のステーキを食べ、ワインを飲みつつ、早口なアクセントの強いスペイン語でおしゃべりに花を咲かせるという、まことにアルゼ



ブエノスアイレス市内の一般的なコンフィテリア

ンチンらしい光景がみられる。

この他、特にブエノスアイレスでは、十九世紀末から大挙して押し寄せたイタリア移民の強い影響が残り、ピザ屋やパスタ屋が市内のいたるところにあつて、軽い食事の場となつてゐる。こうしたピザ屋やパスタ屋を含めたイタリア料理店の数は、アルゼンチン人のもう一つのルーツであるスペインの料理を提供するスペイン料理店の数を圧倒的に引き離している。こんなところにも、アルゼンチン人の祖父母の地であるイタリアとスペインに対する心情の違い、すなわちイタリアに対しては憧れが先行し、スペインに対しては複雑な感情を有するという事情が現われているように思われる。

コンフィテリアの こうしたレストラン類に加えて、ブエノス三つのタイプ アイレスの街を歩いていて気づくことは、喫茶店の多さである。特に街の中心部にいくと、主だった角には必ずといっていいほどに喫茶店がある。喫茶店のことをアルゼンチンではコンフィテリア (confiteria) と呼ぶ。スペイン語にはカフェテリア (cafeteria) という言葉もあるが、アルゼンチン人は好んで喫茶店のことをコンフィテリアと呼ぶ。小学館の西和辞

典によると、*confiteria*の意味として、(イ)菓子屋、(ロ)集合的に砂糖菓子、(ハ)ラテンアメリカで喫茶店、となっている。ちなみに、*confiteria*から店などを表わす接尾語の *na*をとった *confite* だけだと砂糖菓子という意味となり、それと同源のポルトガル語 *confiteiro* から日本の金平糖がきているという。

このコンフィテリアの最も一般的なものは、コーヒーや紅茶にケーキ類をだすという、日本の喫茶店とほぼ同じ形のものである。このタイプのコンフィテリアは、街の中心部や高級住宅地にある非常に雰囲気のあるヨーロッパアンスタイルのものから、下町にある庶民的なものまで、市内いたるところにみられる。ただ、日本の喫茶店と異なる点は、こうした喫茶店がバーをも兼ねており、アルコール類の提供も行うという点である。

コンフィテリアの二番目の形は、コーヒーやケーキ類に加えて、ミラネッサという牛肉を揚げたものやパスタ類などの軽い食事を出すタイプである。こうした形のコンフィテリアは、昼食時になるとサラリーマンで一杯になる。これがブエノスアイレスでのサラリーマンの一般的な昼食の場であるといえる。しかし、日本のサラリーマンの昼食と異なる点は、職場の仲間と誘い合い、比較的ゆったりと昼食をとる点にある。またコンフィテリア側も、客を何回転もさせて儲けようというふうにはみられない。昼食時間はだいたい十二時半から二時ごろまで、普段の昼食はそれほど重くはない。その点、昼食が一日の食事の中心で三時ぐらいに食べるメキシコとは、おなじラテンアメリカとはいえ大いに異なるところである。



高級なコンフィテリアの内部

コンフィテリアの第三の形は、店では客に飲み食いをさせず、菓子やパン類のみを売るタイプである。このタイプのコンフィテリアで売るものは、トルタと呼ばれるケーキ類、マサと呼ばれるクッキー類、それとメディアルーナと呼ばれるクロワッサンや菓子パン類、さらに普通のパンがある。ブエノスアイレスの標準的な朝食はきわめて軽く、大抵カフェオレとクロワッサンで済ます家庭が多く、各家庭の主婦はこうしたタイプのコンフィテリアでクロワッサンすなわちメディアルーナを買い求めている。

「カフェ社会」の ラテンアメリカ諸国の中にはブラジル、ブエノスアイレス、コロンビア、メキシコ等のコーヒー生産国が多いが、不思議なことに、私の知る限りカフェテリアが広く普及している国はアルゼンチンとウルグアイだけである。これは一つにはコーヒーの値段と関係していると思われる。つまりそれらコーヒー原産国では当然の事としてコーヒーの価格は安く、一杯のコーヒーで何十分もテーブルを占拠されるカフェテリアは商売としてうまくないというこ

とが考えられる。それに対してアルゼンチンの場合、コーヒーのほとんどは輸入によって賄われていてコーヒー価格は相対的に高く、商売として成り立つ程度のマージンを上乗せして一杯のコーヒーを提供しても、コーヒーの価格はそのようなものだという認識が社会的に定着しているため、市民もその価格が当然のものとしてカフェテリアに来てコーヒーを注文するのである。

アルゼンチンでカフェテリアが普及したのには諸説がある。そのひとつにイギリスの影響を指摘するものがある。十九世期末から一九三〇年代にかけての時代、アルゼンチンはイギリスから莫大な投資を受け入れてインフラストラクチャーを整備し、それによってパンパ（ブエノスアイレス州を中心とする肥沃な農牧地帯）で生産される牛肉と小麦をイギリスに輸出して経済的繁栄を享受していた。ちょうどこの時期、ロンドンで広まっていたカフェテリアがブエノスアイレスにもたらされたのだと言う説である。また、同じくこの時代はヨーロッパからの大量移民時代であり、男女の比率がアンバランスとなっていた。そこで、ヨーロッパからやってきた独り暮らしの男たちは、無聊を慰めるためにカフェテリアに集い、そうしてブエノスアイレスにカフェテリアが広まっていったのだという説もある。ブエノスアイレスのカフェテリアはこうしてその歴史のなかで定着していったものであるが、おもしろいことに、第二次世界大戦前、

カフェテリアは、アルゼンチンと言うよりブエノスアイレス市民の生活の一部であり、また

その文化の一部でもあった。カフェテリアは市民の待ち合わせの場所であり、議論の場でもある。市中心部のいくつかの有名なカフェテリアは、文化人や政治家のサロンとなっていて、独特の雰囲気をもっている。こうした状況をみて、本当のカフェ社会があるのはパリとブエノスアイレスだけだという人もいる。

またブエノスアイレスのカフェテリアは多くの文学作品や歌、特にタンゴの歌詞のなかに登場するし、テレビのドラマや映画の舞台にもなっている。有名なタンゴには、実在したカフェをノスタルジックに歌った「カフェ・デ・ロス・アンヘリートス」。その他、「カフェティン・デ・ブエノスアイレス」や「最後のコーヒー」などがある。

食文化の役割と こうしたレストランやカフェテリアを中心としたアルゼンチンの外食産業には毎週家族連れでレストランへ出かけていた家庭は、それが月一回となり、月一回出かけていた家庭はまったく行かなくなって、さすがに一九九〇年十月現在では週末のレストランの空席が目立つようになった。またサラリーマンも昼食時には帰宅して家で食事を済ませたり、または、コンフィテリアへは行かずにサンドイッチを買ってきてオフィスで食べるといように、各々生活の防衛のため節約生活に入っている。従来のような余裕あるアルゼンチンらしい食文化を保持するには、経済の再建が不可欠であるということであろう。

(うきみ こういち/アジア経済研究所地域研究部)