

メニューのない料理店、注文の多い客人

初鹿野直美

私は、レストランなどでメニューを決めるのが苦手である。できることならば、同席者に決めてもらいたい。そんな私を悩ませたのが、カンボジアの食堂だ。二〇〇九年五月末までの二年間をカンボジアで過ごす機会を得た私にとって、滞在中、友人たちと食事をともにするのは、重要なエンターテインメントであったはずなのだが、

自分のこのような性分ゆえか、カンボジアのお店の特性ゆえか、たいていの場合、注文時に若干の緊張を強いられたのであった。なぜならば、メニューがないお店が多いのである。とくに、朝食用のお店は、メニューが決まり切っているということもあって、明示されていないことが多い。私は、「すぐに返答しなければ」と思えば思うほど、あせってしまう。だから、いつも

三つのメニューをローテーションすること決めていた。「豚肉入り米麺」、「鶏肉入り米麺」、「焼き豚飯」。朝のあわただしい空気のなか、このとろい外国人にそれ以上のことを言わせる余裕はない。

しかし、同席のカンボジア人の友人は違う。何やら、朝から悠長に細かい注文をしている。「スープは麺と別にしてちょうだい」「鶏肉の皮は入れないでね」とか、都会っ子ならば必ず付け加えるのが「化学調味料は

絶対にいれないで。頭が痛くなるから」。飲み物も妥協せず、普通に頼めばいいのにわざわざ「ホットコーヒーと別の器に入れたミルクと氷をちょうだい」等、十人十色。さまざまなことを付け加える。そして、たいていは、このような注文をするうるさい客に対して、お店の人も融通を利かせてくれる。

メニューが置いてあるお店ももちろんある。料理名と値段がしっかりと書いてあるお店は比較的安心な空間だ。メニューをなめるようにみてもむろに注文をする。すると、店員は申し訳なさそうな態度を見せることもなく、「それはありません」と却下する。「それでは、こちらはどうぞですか?」

「それもあります。これもありません。」「では、何がありますか?」「ここには書いてありませんが、別のものならあります」

このようなやり取りが、何度繰り返されたことだったろう。結局は、「ある」と言われたメニューの料理に加え、自分がよく知っている無難な料理名をあげて、なんとか食事の体裁をつくらう。いったいぜんたい何のためのメニューなのだろう。

メニューなんてあてにしていけないカンボジア人の友人は、悠然と、「ソムロー・コココー(スープの一種)はある?それから鶏

肉と生姜の炒め物と、魚は何がいいかな?」と、立派なメニューの冊子には目もくれずに、次々と適当に注文し始める。店員も慣れたもので、メニューとは全然関係のない注文を受け付ける。ついでに、私と同席の男性の友人との関係を詮索し始めたり、まったく好き勝手なものだ。

サービスがなっていない、と言ってしまうこともできようが、はたしてそれだけのことなのだろうか。食べることは人間にとつてもっとも基本的なことである。「Aセット、Bセット」と言ってお金を投入すれば、規格に合った美しいセットがでてくる日本に比べると、自分の本当の好みなんて忘れてしまうのかもしれない。とかく、私のような人間にとつては、いちいちメニューにないものを指定するのは甚だ面倒くさい瞬間ではある。しかし、好みのうるさい客人たちに柔軟に対応してくれている様は賞賛すべきもののような気もする。カンボジアの食堂は、あいまいなメニューしか存在しないことで、自分が本当に得るべき食物を得ていくためのコミュニケーションの場を提供してくれているのかもしれない、といったら大げさだろうか。

(はつかのなおりみ/アジア経済研究所
地域研究センター研究員)