

酒めん肴 13

食材の相性

食べ物の世界は、相性というものに最もうるさい世界の一つだ。鰹節と昆布の組み合わせはまさに絶妙の相性、一体誰がこれを発明したのだろうか。「強いものには強いもの」など、意外な取り合わせで人をあっといわせる相性もある。一方昔から言われた「てんぷらとスイカ」などの「食い合わせ」は相性の悪い例だ。バターとにんにくは使いません、とは多くの京料理の職人さんたちに共通した意見だが、これも悪い相性の典型例みたいなものだ。

私はつねづね意外にして絶妙の相性と思っているものの一つに、チーズと味噌の組み合わせがある。一五年も前、酔った勢いで味噌なべの中にチーズを入れてみたらおいしく、この「発見」に気をよくしてその後もときどき品を変えてやっている。これをあちこちで自慢してまわっていたところ、先日京都市内のとある瀟洒な店で「クリームチーズの味噌漬け」が出てきてその美味なのに驚いた。さてはと思って、「チーズと味噌」と入力してネットで調べてみると、あるわあるわ、ラーメンから創作料理まで何十というメニューが載っている。「発見」が自分だけのものでないことにがっかりする反面、「旨さ」がある程度客観的なものだと知って安心もした。

チーズと味噌はどちらも発酵食品ながら、発酵の方法が違う。発達した風土も、おそらくまったく違う。育った風土の違う食品をあわせるのは悪い相性を生むことが多いように思うが、中にはチーズと味噌のように意外の妙を生むものもある。よい相性を発見する方法は、いろいろなところを旅することだと思う。私の「発見」は、コメをつくるチベット文化の国、とでもいうべきブータンを訪れたときにひらめいたものだった。かの国で農業指導に命をささげた故西岡京治さんに「牛肉とダイコンのチーズ煮込み」なるものを教わったのだが、このとき棚田で米をつくる人びとが、牛やヤクのミルクでできたチーズやバターを食する文化に一種のカルチャーショックを覚えたのだった。そう、バターといえはかの国ではバター茶が有名だ。茶と思って飲むには抵抗があるが、スープだと思えば実に美味しい食品である。

最近流行の「創作料理」にもこうした「異文化交流」の産物が多いと思うが、中には奇をてらった感じでもう一つと思うものも少なくない。しかしそのうちのいくばくかは五〇年後には市民権を得て、あちこちの店の定番のメニューになっているかもしれない。