

「注文の多い店の言い分は99.9%正しいですよ」

「ご存じ、料理評論家の山本益博氏が、日本の客のマナーの悪さを糾弾するところにも」「注文の多い料理店」への共感を大いに語る。

日本のお客のマナーは世界的に見ても最悪です

「飲食店に物申す」が僕のスタンダードと思われているでしょうが、今回は九分九厘九毛までお店の味方です。「注文の多い料理店」？結構じゃありませんか。食べ物に対して敬意を払っているお店なら、その言い分は100%正しい。

もちろん、お店の主人が、単に自分の趣味趣向を押し付けているだけなら、お客にもわずかながら言い分があるかもしれません。けれども、僕が見てきた例は、すべからずお客が悪かった。

例えば、お寿司屋さんでお客と職人さんが喧嘩しているのをよく見かけます。お酒はすっかり飲むお客に、職人さんが「お寿司も食べていただけませんか」と一言。するとお客は「バカヤロウ、俺の勝手だろ」となってしまわうんです。

でも、正しいのはどちらですか？ お店としては、料理をできるだけおいしく食べてもらいたいわけでしょう？ 朝早くから良い材料を選んで仕入れてきて、丁寧に仕込んで、一番おいしい状態にして出そうとしている。それを食べないなんて、お店に対する尊敬の念が薄すぎます。

大概のお客は、庶民的なお店では好き勝手に振るまうけれど、高級レストランでは縮こまっている。それは気持ちの中で、店を勝手にランク付けして差別しているんですよ。非常に失礼な態度です。焼き鳥屋でもラーメン屋でも、料理人の志が同じところにあるのなら、尊敬の念は全く同じであるべきでしょう。

だいたい日本のお客はマナーが悪すぎます。お店側が注文をつけ

たくなるのも無理はありません。ほとんどの店は喉元まで出かかっていると思いますよ。それでも99%の店が黙ってこらえている。うっかり注意してしまったら、悪い噂を流されたり、インターネットで誹謗中傷の的になったりしますからね。僕の知っているお店でも、お客に対して物申せるところは少なくなっています。

特に最近の素人の評論家気取りは本当にひどくて、言いたい放題です。的外れな批判を目にする機会も増えました。レストランでの

振るまいもひどくて、メモを取りながら、デジカメで写真を撮りながらご飯を食べている。そんなことをしていったい何が楽しいの？ 食べるところでデジカメなんか使うな、メモなんか取るなと言いたい。おばかな食べ手を、素人評論家をのさばらせちゃいけません。「注文の多い料理店」は、こうし

すぐに腹を立てず、店主とコミュニケーションすべき

そもそも、料理の根本は食べ物を通して、作り手と食べ手がコミュニケーションを取ることにあります。料理を食べて、シェフの考えたことを理解し、近づきたいと思うわけですね。それならシェフの勤める食べ方に従うのが一番に決まっています。世界で最も

話題になっている、「エル・プリ」というレストランがスペインにあります。そこではシェフが「スープは一気に飲んで」とか「魚を食べる前にこのハーブの香りを吸って」などと注文をつけます。それが、料理を味わうために必要なことだからなんです。でも、これを嫌がる人はあまりいないでしょう。ラーメン屋で「そんな食べ方をしちやダメだ」と言われるのも全く同じだと思いますよ。

僕が店に入ると、店主が「アンタ、山本ナントカってヤツだろ。俺、アンタが嫌いなんだ。帰ってくれ」。さすがにムツとしたけど「そんなこと言わずに食べさせてくださいよ」と食いがたつた。すると「じゃあ、アンタが東京で一番旨いと思う蕎麦屋を5軒行ってみな。納得したら蕎麦打ってやるよ」。で、僕が5軒挙げると、「わかった、蕎麦を出すよ、アンタ誤解されているよ」。いや、誤解しているのはアンタだけだつて(笑)。僕だつたらここまでしますよ。

作り手に対する尊敬の念を忘れ

「注文」と叩かれるから、気概のあるお店がどんどん減っている



やまもと・ますひろ◎料理評論家。'48年、東京浅草生まれ。早稲田大学卒業。近著に「エル・プリ 想像もつかない味」(光文社新書)、「東京・味のグランプリ 勝ち抜いた59軒」(講談社)