

私は月に数回、調理専門学校での調理実習の講師をしています。これからの飲食業界を背負って立つ学生達です。

専攻科の2年生には「たっぷりとフレンチに浸ってもらうよ」と最初に宣言をしました。フランスの食文化もできるだけ伝えようと折を見ては話しをします。(雑談?笑)

ある日の調理実習の時の話です。最初に料理をして見せながら説明をします。その後学生が実習に入ります。調理台を回りながらフライパンで焼いている鶏肉を見て「美味しそうな焼き色を付けてよ!」と言います。「こんがり焼けると美味しいよね!」とも言います。「(個人の感想です)」と注釈が入りそうです。この時、言葉の曖昧さにふっと気付き、「伝える」ことに於いては間違えではないと思いつつも「教える」ということに少し目覚めたのでしょうか。調理現場ではあり得なかった思いでした。

メイラード反応については座学で学習済みの彼らです。このメイラード反応で美味しく\*香ばしくなるものにステーキ、トースト、コーヒー豆やチョコレート、とんかつ等々、挙げると切りがありません。\*焼いたり煎ったりした好ましい香り、焦げた時の良い匂い。

「食材を焼く」という調理工程は「切る」「焼く」だけです。味付けによっては和・洋・中のほかいろいろな国の料理になりますが、最もシンプルで美味しい調理法だと思います。

「火を通す」も「調理する」はイタリア語では「cucinare」、またフランス語でも「cuire」という単語を同じように使います。つまり火を使って調理することがすべての料理の基礎となるようです。炭火焼き料理や鉄板焼料理は基本的な料理とも言えるのでしょうか。

さて、人類はいつ頃から火を使い出したのか、いつから「焼いて食べる」という調理行為をしていたのか。それが人類の進化と深く結びついていることを多くの学者が説を唱えています。

ある学者は「火の使用を示す確実な証拠は160万年前にさかのぼる」と発見された遺跡から特定しています。それまでは肉や木の実、塊茎(ジャガイモなど)を生で食べていた人類。

食中毒や雑菌、寄生虫で死に至ることも多くあったと想像に易い。

その人類が火を操り「殺菌」と「加工」することでより食べ易くなり美味しくなり消化も良く安全で栄養価も高まります。栄養が脳を大きく発達させたと言います。

人類で初めて火を焚いたホモ・エレクトスは、人類史の中で初めて登場した現生人類の直接の祖先と考えられています。

学生には「美味しそうな焼き色」については曖昧な表現だったねと自ら伝え、「香ばしく焼き色が付いた物は美味しい」。これは人類のDNA本能です。その理由は今度時間に余裕があったら話します」と言ったが、その後まだ、話はしてはいない。

皆さん“焚火”、好きですか。炎をずっと見ていると飽きないですね。

皆で焚き火を囲みながら焼いて食べるって旨くて、そして楽しいですね。

これは人類の祖先から受け継ぐDNAだと思いませんか。