

人は輝く為に、生きていく 185

「行きつけ」のお店では、「おいし」ではなく、「おいしかった」とつぶやく。

文・イラスト

中谷彰宏

text & illustration by Akihiro Nakatani

京 都の人は、普段よく行く所は、京料理ではなく、町中華です。

カウンターと、テーブル1卓くらいの小さいお店です。中にいるお客さんで、メニューを見ている人は見かけません。

常連さんばかりだからです。

コロナの影響をほとんど受けませんでした。

近所のお客さんばかりだからです。

コロナのダメージを受けたのは、観光客向けのお店でした。

お店のご主人が、帰りがけのお客さんに「今日は、どないでした」と声をかけます。

「次来る時、もうちょっと、柔らかめにして。歯あ、悪いさかい」とお客さん



んは、帰ります。

次の来店時「やらかい所選んで、小さめにしました」とご主人。

名前は、知りません。顔で、覚えてい

るのです。

お客さんは「覚えといてくれたん。うれしいなあ。わがまま言うたから、これでコーヒーでも飲んで」と、ポチ袋に1000円札を入れて渡します。

京都に、ポチ袋が多いのは、こうしてカスタマイズしているからです。好みの味ではないからと、そのお店に行かなかつたら、小さい町で、行くところがなくなります。

それよりは、近所の店を、自分好みに、カスタマイズしていくほうが早いのです。

カスタマイズができるのは、ご主人も奥さんの顔が見えているからです。

大型店では、こんなわがままは通じません。

常連さんの多いお店は、薄味になる。

東京から来た人は、味が「やさしい」と言います。なぜなら、濃い味では、毎日、行けないからです。

チェーン店は、味が濃くなります。なぜなら、競合店に勝たねばならな

いからです。

行きつけのお店は、味が濃いと飽きてしまいます。

京都の中華は、ロード・にんにくを減らして、限りなく、和食に近いです。やさしいフレンチが、洋食です。

行きつけのお店に求めるのは、刺激ではなく、安心感なのです。行きつけに

選んだのではなく、気がついたら来ている、というのが、行きつけです。

行きつけのお店は、ひと口食べて「おいしい」とは言いません。

もう一つの家庭の味だからです。

帰りがけに「ああ、おいしかった」というのが、行きつけです。

Profile

1959年生まれ。主な著作に『哲学の話』『チャンスをつかめる人のビジネスマナー』『迷った時、「答え」は歴史の中にある。』他、1000冊を超す。【中谷塾】で講演活動を行う。2020年オンライン中谷塾【中谷庵】を開始。詳しくは、HPで。<https://an-web.com/>

