

タイ料理の魔法 ― マオタイ

プロローグ

人生は夢

「La vida es sueño」― 人生は夢、とカルデロン・デ・ラ・バルカは約四百年前に記した。

振り返れば、過去三十年もまた夢のようだ。ベルリンとスペインに生まれた小さなタイ料理レストランのグループ、その全盛期、苦闘、そして消滅。

レストランは今日もはや存在しない。しかし多くの人々にとって、それらは今なお記憶と結びついている。再統一後のベルリンでの長い夜、芸術家・外交官・学生・料理人・旅人たちの対話、タイから届く新鮮なハーブの香り、そして壁崩壊によって突然可能になった広い世界の一片。

この記録は、時間がすべてのものに降り積もらせる忘却のヴェールを少し持ち上げようとするものだ。消えてしまった場所を、それを可能にした人々を、そしてベルリンが荒削りで即興的で、無限の可能性に満ちた覚醒の時代を生きていたあの時代を、ここに記したい。

同時にこれは、幾十年にもわたって忠実に通い続けてくださった客への、友人や支援者への、助けてくれた政界・公界の人々への感謝の言葉でもある。そして何よりも、タイから来たスタッフと料理人たちへ―彼らの献身と技なくしては、この物語は決して生まれなかっただろう。

第一章

壁崩壊後のベルリン

マオタイの誕生（一九九二～一九九三年）

一九九三年、プレンツラウアー・ベルクのヴェルター通り三十番地にMAOTHAIの第一号店が開業した当時、この街区はのちの高級化（ジェントリフィケーション）からはまだ遠かった。戦争の傷跡を残す灰色のファサードの背後では、労働者、学生、知識人たちがごく普通の日常を生きていた。このレストランは、何十年もの間世界から切り離されていたベルリンの一角に、広い世界の一片をもたらすためのものだった。

マオタイの創設は時代の象徴となった。開業にこぎつけるだけでも、ヴェルター通りは新たなガス・水道・電気の配管を敷設するために五度も掘り返さなければならなかった。マ

オタイは東ベルリンで初めてアメリカン・エクスプレスのカードリーダーを導入し、国際的な訪問客の間でもたちまち知られるようになった。

それは単なるレストランではなかった。かつての東が世界に向かって開かれていくことの証だった。

ブーム以前のプレントラウアー・ベルク

九〇年代初頭のプレントラウアー・ベルクは、崩れかけたファサードと石炭ストーブの煙に彩られ、再生と荒廃が入り混じっていた。そこにはまだ、かつての東ドイツ的な生の軽やかさが残っていた。しかし旧東の廃墟の中に、今や新しい発想のための空間が生まれていた。質の高い国際的なレストランはまだ珍しかった。

逆境の中での創業

多くのことを即興でこなさなければならなかった。官庁の動きは混乱しており、管轄は絶えず変わり、インフラは不足していた。しかしまさにその不確実性と自由の混在こそが、この時代をかけがえないものにした。

最初の客たち

間もなく世界中から訪問客が訪れるようになった。多くの外国人客にとって、かつての東ベルリンのど真ん中に本格的なタイ料理を供するレストランを発見することは、驚くべき体験だった。

メーデー

コルクヴィッツ広場周辺の第一号店近くは、一九八九年まで主に労働者と知識人が暮らしていた。建物はプレントラウアー・ベルク市営住宅公社の所有だった。東ドイツの終焉とともに不動産をめぐる争いが始まった。一九九八年頃までに大半の集合住宅は民営化され、新たなオーナーに売却された。コルクヴィッツ広場はベルリン中心部でも最も高価な地域の一つとなった。

このプロセスは数年にわたって続いた。地元の事情を知り建物を取得しようとした者には、売却価格を低く抑えておく動機があった。五月一日に、悪名高いクロイツベルクやノイケルンだけでなく、東ベルリンでも暴動が起きたのは偶然ではないだろう――その結果、買い手にとっての購入価格は低く抑えられた。こうした抗議行動の活動家たちの多くは東ドイツ住民の側からではなかった。集合住宅の大半が民営化されると、ベルリン警察署長は状況が落ち着いたと報告できるようになった。一九九八年以降、プレントラウアー・ベルクで五月一日に大きな衝突が起きることはなかった。

マオタイの経営者はヴェルター通り三十番地のレストラン創設と建物改修に百二十万ドイツマルク以上を投資していた。プレントラウアー・ベルク住宅建設公社の新経営陣はハン

ブルクから来ており、SPD系の建設トラスト「ノイエ・ハイマート」の出身だった。彼らは建物を経営者に売却せず、同じくハンブルクの不動産管理会社を通じて戦前のオーナーに売却した。そのオーナーは不動産をすぐに相当の利益を得て転売した。

第二章

レストランたち——ベルリンとマヨルカ

MAOTHAI STAMMHAUS（本店） 世界への窓

プレントラウアー・ベルクの本店は文化的な出会いの場として発展した。芸術家、ジャーナリスト、外交官、学生、旅人を引きつけた。マス・ツーリズムが生み出した歪んだタイのイメージとは意識的に異なる姿を提示した——最上のサービスとともに、美的な面を含む最高の品質を。

KAMALA 官僚主義との闘い

一九九五年、ベルリン・シナゴグの真向かい、オラーニエンブルガー通りにKAMALAが誕生した。反ユダヤ的な「ナツイオナール・ツァイトウング」誌が売られていた薄暗い地下店舗が、優れたタイ料理を供する小さな地下食堂へと生まれ変わった。

しかしベルリンの官僚主義が開業をほぼ不可能にしかけた。必要な建設許可は長期にわたって拒否された。ベルリン議会に議席を持つすべての政党が介入して初めて、西ベルリン出身の官僚がベルリン・ミッテに異動となり、ついに許可が下りた。

しかしその時点では、レストランはとつくに開業していた。一九九四年十一月九日——壁崩壊の記念日であり、同時に「帝国水晶の夜（ライヒスポグロムナハト）」の歴史的な日付でもある——カマラは許可なく扉を開いた。その後の法廷闘争は八年に及んだ。

KLEINER DRACHEN（小さな竜） 歴史的なベルリンでタイ麺料理

一九九六年、赤い市庁舎そばの歴史地区ニコライ・フィアテルに、私たちのKLEINER DRACHENが誕生した。戦災を免れたベルリンの旧市街の一棟で、主にタイの麺料理を提供した。グループの他の店より小さく落ち着いた雰囲気、独自の控えめな品格を持っていた。

TUANS HÜTTE バンコク——東京——ベルリン

一九九七年、デイルクゼン通りとロッホ通りの角にTUANS HÜTTEが開業した。本店と同水準のタイ料理に加え、優れた寿司も提供した。バンコクの「リトル・トーキョー」で修行し、オーナーに同行して日本にも渡った経験を持つタイ人寿司職人が、最高の品質で腕を振るった。高品質なタイ料理と本格的な寿司バーの組み合わせは、当時のベルリンでは

新しいものだった。このコンセプトはすぐに模倣者を生み、今日では多くの場所で一般的な形態となっている。

MAOTHAI AM FASANENPLATZ 西ベルリンへの象徴的な進出

一九九七年、マイエロット通りにMAOTHAI am Fasanenplatzが誕生した。ルートヴィヒ教会広場とシャウビューネ劇場に近い壮麗な世紀転換期の建物に入居した。一九三三年まではハインリヒ・マンも居住していた。ザーラ・レアンダーがそこでアーティストの下宿を営み、後にザビーネ・クリステイアンゼンが最上階に暮らした。かつてのカフェ・クリスタルでは七〇～八〇年代に西ベルリンの名士たちが集い、真夏でも吹雪が舞うと噂されていた。

レストランはすぐに再び社交の場となった――今度は外交官、芸術家、国際的な客、ベルリンのシーンを集めて。後にタイ外務大臣となるカシット・ピロムヤ大使は、ここで頻繁に来訪者を接待した。

この開業には象徴的な意味もあった。東ベルリンの本店を訪れた西ドイツの客が傲慢にも「あなたたちのルーツはきっと西にあるでしょう」と繰り返し言うことがあった。一九八九年以降、西ドイツ企業が旧東ドイツの事業を次々と買収して支店化することが多かった。だからこそ、このレストランを西ベルリンの最も良い地区のど真ん中に作ったのだ。そして事態を明確にするため、プレンツラウアー・ベルクの店名に今や正式に「シュタムハウス（本店）」の語を加えた。

ISSAN AM BRANDENBURGER TOR アドロン・ホテル向かいのタイ料理

二〇〇〇年秋から二〇〇三年五月まで、小さなレストランISSANはウンター・デン・リンデンのアドロン・ホテル真向かいに位置した。ここでタイ料理と寿司はベルリンの政治・社会の中心に居場所を見つけた。寿司の評判は高く、日本大使館が公式客をここに案内することもありたびたびあった。二〇〇一年にはマオタイの料理人たちがアドロン・ホテルと共同で、ベルリンで初めて開催された大規模なASEAN会議の祝賀晩餐会を手がけた。

こうしてタイ料理はふさわしい場所を得た。ブランデンブルク門前のウンター・デン・リンデンで、そこでは本来ヨーロッパの偉大な国際料理だけが代表されていたその場所に、唯一のアジア料理レストランとして。

ISSAAN IM KANZLERECK ベルリン最後の章

二〇一三年、Thomas R.の惜しみない投資により、シャリテ病院と官庁街の近くに優雅なISSAANが誕生した。新たな出発の試みだった。現在そこにはベトナム料理店がある。

MAOTHAI PALMA 地中海の夢

二〇〇三年二月、スペイン王室の夏の離宮マリベント宮殿の向かいに、パルマ・デ・マヨルカのマオタイが開業した。ベルリンの各店スタッフが開業式のために特別にスペインへ飛んだ。レストランはすぐに名声を博し、二〇一八年まで営業を続けた。その成功はその後のマヨルカとイビサ島における多くのタイ料理店の誕生に寄与した。

ATI TAIPERU パルマにおけるタイとペルー

二〇一四年、パルマのペレ・ガラウ地区にATI TAIPERUが誕生した。このレストランでは良質なタイ料理のほかに、本格的なペルー料理も提供した。そこに暮らすラテンアメリカ系コミュニティへのオマージュであり、同時に長年温めてきた夢の遅れた実現でもあった。

INKAPERU LIMA-ベルリンの構想

一九九五年、私は一九七三年のベルリン世界青年祭典以来の友人たちをペルーに訪ねた。首都リマでさえペルー料理を提供するレストランがほとんど存在しないことに気づいた。一方、アンデス山麓の市場には未知の野菜や果物の驚くべき多様性があった。ペルーはじゃがいもや唐辛子の故郷でもある。フンボルト海流はペルーに無尽蔵とも思える魚介類の豊かさをもたらしている――本来、偉大な食文化のための最高の条件のはずだ。しかしなゼリマには良い国民料理のレストランがなかったのか。

征服以来、国の五十の富裕な家系の邸宅では先住民の料理人が伝統的なペルー料理を作り続けていたが、良い国民料理のレストランは存在しなかった。極度の貧困、社会的不平等、インフラの欠如が、レストランの経営に不可欠な中間層の形成を妨げていた。一九九五年、豪華なビーチレストラン「コスタ・ヴェルデ」でのペルー料理のブランチは一人五十ドル――当時の平均月収のほぼ二倍だった。

こうしてINKAPERU Lima-Berlinの構想が生まれた。Berlin-MitteとLima Barrancoに二軒の姉妹店を作り、リマの店は料理学校も兼ねるというものだった。チロル出身の不動産開発業者がBerlin-MitteのAckerhöfeにプロジェクトの場を与えるという約束を破った時、私は同時に他のプロジェクトを通じてベルリン銀行公社崩壊の渦に巻き込まれた。すでに着工していた二つの大型プロジェクトへの融資承認――その一つはベルリンのテレビ塔の足元に作る予定だった市内初の回転寿司バーだった――が撤回された。その夢は、少なくともその時は、砕け散った。

二〇〇一年、リマからのファクスがガストン・アクリオのレストラン「ラ・マル」の成功を伝えてきた。二〇〇二年にリマを訪れると、リマ有数の貧しい地区にあるこのレストランの前に高級車が長蛇の列をなしていた。フジモリ大統領のもとで始まった改革が実を結んでいた。中間層が生まれつつあり、その階層は自国の料理の中にも自己のアイデンティティを見出そうとしていた。ガストン・アクリオはペルー料理を国際ガストロノミーの列に押し上げた料理革命の原動力となった。そして今、十七年の歳月を経て、私はパルマで夢を現実にしようとしていた。

第三章

見えない闘い

官僚主義とタイ人料理人のための就労ビザ

ドイツの官僚主義は最大の障壁の一つであることを証明した。サッカー選手は何の問題もなく入国させられる一方で、タイ人料理人のための就労ビザを取得することは極めて困難だった。

一九九四年、本店とカマラで署名運動が始まり、タイ人料理人への就労許可を求めた。この運動は広い支持を得て、インターナショナル・ヘラルド・トリビューンの一面を飾るまでになった。

ボンの「海外・専門職あつせん中央局」との協力は特に困難だった。同局は本来の使命を果たしていなかった。ある担当官が新しい料理人のビザ取得闘争において最も粘り強い抵抗者となった。就労許可の条件として、一店舗あたり十万ユーロの課税済み最低売上、語学試験、研修証明書を要求し、承認をレストランあたりタイ人料理人最大二名に制限した。当時タイには正式な料理訓練はほとんど存在しなかった。ほとんどの料理人は実践的な仕事を通じて知識を習得していた――いわゆる「現場で学ぶ」方式で。一九九八年には彼はタイ人料理人をスー・シェフに再分類した。これにより一人の料理人あたりほぼ六千ドイツマルクのコストが生じ、多くの小さなレストランには耐えられないものとなった。この経路でドイツに来るタイ人料理人の数は急激に落ち込んだ。

「ヤング・タイ・プロフェッショナル交流プログラム」

二〇〇〇年、私はドイツ開発サービスの支援を受けて研修・交流プログラムを構築しようとした。タイ教育副大臣がわざわざベルリンに来てくれた。しかしこの構想は、当時アドロン・ホテルの株式を保有しており自らの目的に利用しようとした、タイ王室資本ファンドの代表者に漏れていた。彼は短期間のうちに失敗した。こうした形でドイツに来たタイの上流階級の子どもたちは、自分でベッドメイキングをしたことも、まして部屋の掃除をしたこともなかったからだ。しかも格式高いアドロンでのことだった。

就労許可をめぐる闘争はメディアの関心を集めた。マオタイの料理の高い品質についての報道も相まって、レストランの知名度は広まっていった。

第四章

エ・プルリブス・ウーヌム――多から一へ

すべてのレストランを結んだもの、なぜマオタイの料理が根付いたか——私たちのモットー：お客様に最善のものを

マオタイ・グループのすべてのレストランに共通するシンボルが入口に掲げられていた。

チョーフアーだ。様式化された鳥の頭を連想させ、インドの神話上の鳥の神ガルダー——タイ語では「クルット」——の一部であり象徴でもある。ガルダは天と地の間を媒介し、東南アジア全域をつないでいる。屋根飾りとしてタイの寺院の屋根とタイ王室の宮殿を頂く。その素朴な優雅さはこの国の最も深く美しいものを象徴する。第一号店のロゴには変形した形で現れ、二〇〇三年のブランドマークにも別の形で見られる。そして私たちの仏像。仏教がタイの本質を形作るように、仏像も客に安らぎと信頼感を与えた。

多から一へ——これは全レストランで同じ方法と品質で提供された料理にも当てはまる。腕利きの料理人たちが最良の新鮮な食材を使って作った。客はどの店でも同じ品質とほぼ同一の味のグリーンカレーやパッタイを楽しめた。すべての店でタイからの新鮮なハーブと野菜を使って調理され、最高の料理品質の代名詞となった。創業当初、マオタイは欠かせない新鮮な野菜やハーブをタイから直接輸入していた。やがて「Fine Thai Cuisine」はそれぞれの民族料理と組み合わせた形で他のアジア料理店のファサードにも現れるようになった。

グループのすべてのレストランが共有する別の特徴は、高い建築的水準で作られたことだ。とりわけキッチンの設備には多大なコストがかかった。ヴェルター通りのマオタイが総計六十五万ユーロ以上に上った一方、各レストランは最終的に一平方メートルあたり千五百から二千ユーロのコストとなった。

チームについても同様に：私たちの料理人はタイ出身者のみ、ウェイタースタッフの大半もそうだった。レストラン支配人はラオス出身、キッチン補助や他のスタッフはドイツ、ベトナム、モンゴルからやって来た。

マオタイのタイ料理が続いたのは、何よりも心を込めてそれに捧げてくれたすべての人々のおかげだ。

第五章

マオタイ・ピープル

レストランの顔

マオタイの歴史を書いたのは、マオタイ・ピープルと呼ばれる人々だった。料理人の多くはタイの貧しい東北地方イサーン出身で、タイの容赦ない太陽がキッチンでの過酷な労働に向けて彼らを鍛えていた。ドイツでの収入で家族を支え、土地を買い、家を建て、子どもたちにより良い教育を与えることができた。給料の大部分は毎月そちらへ送られた。ドイツで家庭を築いた者もいた。

ウタイとスチャ兄弟

料理人の代表的な個性の一人にウタイ・ジャンティマートがいた。彼はすぐにドイツ語を上手に話せるようになった。一九九二年十二月、マオタイのタイ人料理人の「重鎮」セツト・スチャが共にベルリンへ来た。幼い頃からキッチンで働き始め、「現場で学ぶ」原則を体現していた一弟のジャムラットとパデットも同様に。また優れた料理人ウィチャン・クライケウ、ソムキット・ナコン、スウィモン・チェンチェム、そしてサニット、ボウオン、ソムチャイ、シンチャイ、タウイー、チュムポン、ブンチャード、マーテイン、そしてマオタイの学校を経た他の人々も。彼らの多くは今日も職を続けており、中には世界の別の場所で、あるいは自分のレストランを開いて活躍している。

サービス・スタッフも同様だ。ジョイは二〇二二年までベルリンの本店を切り盛りした。カムポウ・マニセンはFasanenplatz店を見事に率いた。カムスアン、チェット、ハット、オトゴ、モンゴル出身のバツギ、シュガー、アオム、ポーンスクワン、オム、イン、テープ、ゴム、ソム、スリニョン、ベトナム出身のハー氏とダオ氏——彼らはみな企業に顔と魂を与えた。ドイツ人スタッフも同様——第一号店を管理したペトラ・グレイム、レストランの誠実な魂ユリア・S.、ベルント・F.。そして何よりも、一九八八年にバンコクで旅行ガイドとして無意識にマオタイというプロジェクトへの最初の衝動を与えたトゥアン。彼らの働きを通じて、彼らはタイの最高の大使だった。

友人、支援者、道連れ

多くの人々がグループを嵐の時代を通じて支えてくれた。まず何よりも、私と共に最初のマオタイを作り上げたユルゲン・H.、ベルリン・ミッテ区長としてレストランに保護の手を差し伸べたヨアヒム・ツエラー、モニカ・グリユッターズ、ジャーナリスト・客・芸術家・協力者たち、日本からの家族と友人——ヨシとフミコ・T.、リュウコ・S.、最初の二店舗の謙虚で経験豊富な現場監督アルウィン・オルブリツヒ、アンネとヤン・H.、ザビーネ・ゴタン、ヤコブソン博士、九〇年代に幾多の危機を乗り越えさせてくれたメディア関係者、大使後に外務大臣となったカシット・ピロムヤ氏とダムロン氏、友人のThomas R.、フォルカー・S.とクリストフ・N.、そしてニュージャージーからの忠実な友人Tony Z.。また、マヨルカの大家、そしてパルマのシュワイツァー・トーニとゴーリ。アンドレアス・S.、シモーネ、フランツイ、そして小さな店々の文字デザインを手がけたケビン・ウィルキンス。彼らはみなこの物語の一部だ。

第六章

なぜタイだったのか

一九八八年、私は日本の大学で講師として働いていた。日本人学生たちとともに八週間のヨーロッパ旅行に出かけた。最初の立ち寄り先はバンコクで、そこで安い航空券を買うためだった。計画していた三日間が三週間になり、この国への深い愛情が生まれた。

タイのもう一つの顔

国の美しさと同時に、その別の顔も知ることになった――多くの人々を観光地の売春宿へと追いやる極度の貧困、至るところに蔓延する腐敗、農村と都市の住民の間にある特に深刻な社会的不平等、そして弱者への容赦ない搾取。

数年後、私は普通の生活を約束されている中産階級の学生を日本で教え続けるより、タイ料理店を作ることを選んだ。

第七章

お金、リスク、喪失

夢と借金

よく問われた：お金はどこから来たのか？ なぜレストランなのか？ 壁崩壊後の一九九一年、私はベルリン・ミッテに日本人旅行者向けの低予算ホテルとレストランと旅行代理店を兼ねた施設――ジャパン・ハウス――を作りたかった。エンゲルダムムに土地が見つかった。西ベルリンの不動産業者が土地購入を融資したが、本来のプロジェクトは融資してくれなかった。偉大な夢が崩れた。私はパートナーシップから撤退し、そこで得た財政的な補償金が最初のマオタイの元手となった。

拡大とリスク――二〇〇三年

レストランの成功により銀行や醸造会社からの融資が得られた。しかし慎重に固めていく代わりに、リスクを取った。一九九六年のビジネス計画には二十二もの事業が列挙されていた。

二〇〇三年、いくつかの要因がベルリンのレストランの喪失につながった――複数の大型プロジェクトの失敗後に積み重なった多額の負債、ユーロ導入の年の売上減少による融資負担の困難化、そして創業当初から十年以上続いた税務訴訟の判決――政治的介入が私に不利に働き、さらなる負担をもたらした。そして何より、十年以上の日々の闘いの後の自分自身の疲弊。

こうしてベルリンでの創業時代は幕を閉じた。しかし四つのレストランをスタッフの手に渡すことができた。彼らはそれを継続した。

第八章

「マオタイ」という名前

酔っぱらいのタイ人

一九九二年、ユルゲン・H.と私はレストランの名前を探していた。中国の高粱酒「茅台（マオタイ）」を一本半空けた後、アイデアが生まれた。「マオ（毛）」はそのまま「マオ」に、「タイ（台）」は「h」を加えて「タイ（Thai）」になった。

タイで名前を口にするたびに不思議な微笑みを見かけた。最初のマオタイのためのローズウッド家具を製作していた工場からの帰りのタクシーで、運転手が意味を教えてくれた。「タイ・マオ・マオ」——ひどく酔っぱらったタイ人。数年後、カシット・ピロムヤはこの名前こそが大使として最初のうち接触を控えさせたと話してくれた。彼がようやく私たちを訪れたのは、マオタイがとつくの昔に良いタイ料理の代名詞となっていた後のことだった。

エピローグ

記憶、遺産、そして可能性

レストランは今日もはや存在しない。その物語は記憶の中で、友情の中で、かつてのスタッフたちの人生の歩みの中で生き続けている。彼らはヨーロッパの中心における良質なタイ料理の発展に弾みをつけた。彼らはいつも誇りを持って言えた——「私たちはマオタイで働いています」と。

確かに彼らの物語は、壁崩壊後のベルリンの歴史のほんの小さな一片に過ぎない。しかしそれはまた、文化はしばしば人々が抵抗に抗いながら何か自分自身のものを作り出そうとする場所に生まれるという証でもある。作り上げたものが、その道で犯した数々の過ちを少しでも償ってくれることを願っている。

そして誰が知ろう——いつかニース、バンコク、ワシントンDCのジョージタウンに、再び良いタイ料理店が生まれるかもしれない。あるいはいつかタイ料理レストランの船が、ルツェルン湖の上に航跡を残すかもしれない。

私は準備ができている。

ノルベルト・ハンス・ゲオルク・フランケンシュタイン 二〇二六年春