

バニラっ子

バニラはもっぱら優柔不断の象徴として却下されてしまう。決断するのが怖い時、石橋を叩いて渡るような、想像力に欠けるような。「だたのバニラ」と皆言う。つまらない、の同義語。

基礎的。

保守的。

何年もの間、私はこのごく一般的な無視されがちな味と同じように感じて生きてきた。間違いなくすんで。

私はアイスクリームのうちバニラが一番好きだと認める。ハーゲンダッツのバニラビーンパイントや、ジョーのドライブインのバニラミルクセーキの中サイズに勝るものは無い。ジョーは私の両親の家から3マイル離れた所の昔懐かしいアイスクリーム店だ。華氏75度（23.8℃）の、やや曇りの日は格別に美味しい。

微妙である。

畜生、私はバニラが好きだ。バニラ・アイスコーヒー、バートビーのバニラ・メープルの香りのリップクリーム、バニラシロップ入りの冷たいチャイラテ、バニラビーンのバタークリームがかかったバニラケーキ、ギザギザのガラス瓶にネクタイの様に赤いリボンが巻いてあるのに入っている自家製バニラエッセンス。これはカレン叔母さんが毎年誕生日にくれる。

そして私は箱入りのベティークロッカーのバニラケーキミックスと釣り合うような、強い味の、甘ったるくて粘っこいバニラクリームが大っ嫌いだ。全くもって軽蔑する。どちらも典型的に人工的で溶解度の高い製品だ。1930年代の大量生産の遺品で、向上心のない、楽したい気持ちが菓子作りの芸術を蔑ろに押しやってしまって、手軽さ優先にしてしまった結末だ。梱包品のシロップのような甘さに成り下がったバニラは、本物のバニラの酩酊を醸し出さない。

手抜きだ。

ウェンディのバニラフロスティのような手抜きに、私は身震いさせられ、咳が出る。混ざっているチョコのような粉ミルクは口内のでっぺんにこびり付き、却下してくれと懇願する。全然印象に残らない。しばしばトリプルベリー、ペパーミント、塩キャラメル、パンプキンスパイイス、オレンジドリームシコロのような季節のメニューに取り換えられてしまう。無理もない。

どうしてかって、かの有名なバニラの代表にはバニラが入っていないんだから。

バニラは吐き気がするほど甘くてはいけなはずだ。クリスマスイブに母さんが焼いてくれたスニッカードゥードル・クッキーのオーブンから出てきてすぐのように暖かくて、酩酊でなくてはならない。純粹で、初デートの時の小さいバニラ・ミルクセーキのようでなくてはならない。

私の初デートはジョーのドライブインに行った。マーチングバンドの彼はバニラミルクセーキの小とブルーゲー（バニラアイスに「ブルーラズベリー」がたっぷりかかったもの）の中を注文した。ベタベタして違和感のあるの。でも、私は気にしなかった。私はミルクセーキを飲んで、微笑んだ。なぜなら、昔ながらのアイスクリームショップにハシバミ色の目をした男子と居るのがホンモノの気がしたから。

バニラは、ホンモノでなければならない。

私が7歳の時、姉と私は青いプラスチックのキックボールの大きさのアイスクリーム製造機を貰った。岩塩を片方に入れ、クリーム、砂糖、純粹なバニラエッセンスの簡単なミックスをもう片方に入れる。姉と私は台所のリノリウムの床に向かい合って座り、足を広げて転がす、転がす、転がす。

それは愛情こもった仕事だった。

時々、蓋がちゃんと閉まっていなくて、塩水が溶液に混ざり、アイスクリームはキリッとした味わいになった。時々私たちは面倒くさくなって、クリームは固まらず、バニラアイスクリームではなくて、バニラスープをボウルによそう羽目になった。

でも、良い日には、何時間もかけて転がしたような気がした後、蓋を開けると小さいボウル2杯分のアイスクリームをよそい出せた。姉はピーナツバターソースだの、キャラメルソースだの、チョコレートだのをかけて汚し、もしくは、もっと酷い事にバナナの厚切りやらレインボースプリングルやらを載せた。

私のボウルには、自家製の、手間暇かけたアイスクリームだけが入っていた。

「あんた、つまんないのよ。」姉はバカにした目付きをして、ベタベタの混合物を口に運んだ。私はつまらないと思わなかった。ホンモノの味が最高に美味しいと思った。

バニラは、結局、面と向かって自己主張するような味ではない。ゆっくりと姿を現す。台所の空気に漂うような香り。一口ごとに、舌の上に花のような温かみがほのかに残る。バニラ製造は芸術なのだ。周密で、正確さが要求され、そしてわくわくする。バニラは、苺や桃のようにただ植物から摘み取るだけでは手に入れない。繊細なランの花として始まり、たった一日だけ咲く。その短い数時間のうちに——しかも手作業で——受粉しなければ、機会を逃してしまう。収穫後、鞘は熱湯に浸され、蒸され、乾燥させられ、香りが開花するまでキュアリングされていく。すべての工程には忍耐と精密さが求められる。

平凡と見なされがちなこの風味には、実は非凡な努力が要求されるのだ。

バニラがたった一日しか咲かないように、私も「この瞬間咲け」と命じられたような、逃げたい気持ちをごらえなければならぬ時があって、そんな経験には確かな意味があった。自己疑念と静かな努力という、骨の折れる過程を経てこそ得られる成長には、どこか優雅さがある。そして私は、柔軟でありながら芯が強い人間になった。そんな人間には、長い間一緒にいてやっとなつていくものだ。

私は、目立った成功でキラキラ輝くタイプではない。

中学二年のとき、少し意地悪な男の子が、性教育の日、私が体育の授業を休んだと噂を広めた。結局、私は「無垢」で、騙されやすく、つまらなくて、平凡で、ベージュで、それが十分な理由だと言われた。

バニラは、私に向けられた侮辱だった。

アステカ文明を征服したヨーロッパ人が1519年にこの香り高い花を持ち帰った。バニラはイギリスやフランスの植物園で栽培されたが、鞘の貴重性には誰も気がつかなかった。1836年、ようやくメキシコにしか生息しない刺さないミツバチ「メリポナ」がバニラの自然な花粉媒介者であることが判明する。人々のバニラへの執着から、今も続く手作業による受粉法が考案された。

称賛の対象であったにもかかわらず、1940年代には「バニラ」は軽蔑語として使われ始める。1942年の『ライフ』誌には「プレーン・バニラの外交政策」、1954年の新聞記事には「プレーン・バニラの控え選手」といった表現が載った。かつて渴望されたのに、バニラという言葉はいつしか遊び場での嘲笑に成り下がった。

私は核家族で育ち、16歳までデートは禁止され、日曜の朝はいつも教会の堅いオーク材のベンチに座っていた。どう考えても、バニラだ。

いてて。

生物の授業で、2人の男子が私に向かってゲラゲラ笑った。私が真っ赤になると、「ただのくだらない冗談だよ」と友達は慰めてくれた。でも、私にとっては冗談ではなかった。私は恥ずかしくてたまらなかった。未熟で、できそこないで、世間知らずだと見られるのがたまらなく嫌だった。

まるで、おとなしくて控えめなことが欠陥であるかのように安定していて暖かい事が十分でないかのように。

あの頃の自分に言ってあげたい。バニラは欠点なんかじゃない——それは選択だ。あえて選んだ在り方なんだと。

控えめであること、慎み深いことには、勇気がいる。バニラは、ロッキーロードやミントチップのように喉の奥を叩くような派手さはない。刺激は無い。けれど、静かに染み込んでいき、香りで空気をあたため、注目を集めないでそっとその瞬間に溶け込む。

私は、そんなバニラが好きだ。

その静かな気品は抗いがたく、せっかちな人々さえもそれを模倣したくなる。バニラエッセンスは、莢を割ってアルコールに漬け込み、私たちが大好きな香り高い液体にするという工程で作られる。じっくり時間をかけて、強制せずに熟成させる、そんな忍耐が必要なのだ。しかし、便利さを求めるこの世の中で、市販のバニラ製品の99%には合成バニリンという化学物質が含まれている。クローブオイルや樹皮繊維から作られるこのまがい物は、発酵という儀式を必要としない。複雑さも深みもない、空虚な代物。栄養もビタミンもミネラルもない——ホンモノのバニラとはまったく違う。

本物のバニラは、正真正銘だ。まろやかな優しさがある。

それは、贈り物だ。バニラは、忍耐と、本当に価値のあるものの見つけ方を教えてくれる。

私は、控えめで暖かい自分が好きだ。私は、自分の深さをひけらかしたくない。なぜなら、奥深さが発見されるだろうと思って私が他人に容易く内側を見せてしまって、ろくな事が無かったから。彼らはあまりにも早く味わって、私を軽んじる。もしくは、もっと悪い結果になる。その温もりを、ねっとり甘ったるいものに歪めてしまう。口の上あごにへばりつき、不快感だけを残していく。

そんなになってたまるか。私は、隠れていたたい。ボウルに入ったアイスクリームの中にぽつぽつと浮かぶ、バニラビーンズの黒い粒のように。静かで、それでいて気づけば確かな存在感。一見何でも無いようになつぷつぶ。でも、小さすぎて、気をつけないければ見落としてしまう様な粒の中に、世界のすべての本質が凝縮されている。

バニラは、ゆっくと育まれる愛。

忍耐強く、安定していて、すぐ分かるの甘さとは違うものを求める人を、待っている。たとえば、16歳と6日目の初デートの相手と結婚するような、そんな物語のように。

私は、そんな風に誰かが私を好きになってくれるのが好きだ。徐々に、意図的に。なぜなら、バニラは気を引こうとはしない。努力のたまものとして得ようとする。そして誰かが、その正真正銘の価値を時間をかけて見つけ出してくれた時、忘れられる事は無い。

The Vanilla Kid

Vanilla is often dismissed as the flavor of indecision. It's what you choose when you're afraid to choose, the fallback for the cautious and unimaginative. "Plain vanilla," they call it—synonymous with boring.

Basic.

Safe.

For years, I've felt I have something in common with this underdog of flavors, a symbol of simplicity too often mistaken for dullness.

I'll admit it—vanilla is my favorite ice cream flavor. Nothing compares to a pint of Häagen-Dazs Vanilla Bean or a medium vanilla milkshake from Joe's Drive-In—the nostalgic ice cream shop three miles from my parents' house—on a 75-degree, partly-cloudy kind of day.

It's subtle.

Dang it, I *like* vanilla. Vanilla iced coffee, a tube of vanilla maple Burt's Bees lip balm, regular iced chai lattes with vanilla syrup, vanilla cake with a vanilla bean browned butter glaze, and homemade vanilla extract in ribbed glass bottles with red ribbons wrapped around them like neckties, gifted to me from my Aunt Karen every year on my birthday.

And I hate—truly *despise*—vanilla when it's sharp, sugary, and sickly sweet, like the stiff frosting that pairs well with boxed vanilla Betty Crocker. Both are the epitome of the processed and soulless—mass-produced relics of the 1930s that the unambitious have latched onto for the sake of convenience, the art of baking tossed aside for ease. Vanilla, when reduced to a pre-packaged, syrupy sweetness, doesn't provide the intoxication it's meant to.

It's a shortcut.

It's the same shortcut served in a Wendy's vanilla Frosty, making me shiver and cough. The chalky powdered milk inside clings to the roof of your mouth and begs for rejection. It's so forgettable—often replaced by seasonal flavors like Triple Berry, Peppermint, Salted Caramel, Pumpkin Spice, and Orange Dreamsicle—and understandably so.

This famous representative of vanilla doesn't have any vanilla in it.

Vanilla isn't supposed to be nauseatingly sweet—it's supposed to be warm, intoxicating, like my mom's snickerdoodle cookies fresh from the oven on Christmas Eve. It's supposed to be pure, in a small vanilla milkshake on a first date.

My first date was to Joe's Drive-In. The boy from marching band bought me the small vanilla milkshake and ordered a medium Blue Goo—a vanilla cone drenched in a thick, "blue raspberry" coating. Sticky and sickly and foreign. But I didn't mind. I sipped my shake and smiled, because something about an old-school ice cream shop with a hazel-eyed boy felt real.

Vanilla is supposed to be *real*.

When I was seven, my big sister and I were gifted a blue, plastic ice cream maker the size of a kickball—add ice and rock salt in one end and a simple mix of cream, sugar, and pure vanilla extract in the other. We would sit across from each other with our legs spread on the kitchen linoleum and roll and roll and roll.

It was a labor of love.

Sometimes the seal wasn't quite tight enough, and salt water leaked into the mix, giving the ice cream a briny edge. Sometimes we got lazy, and the cream didn't even set, leaving us with bowls of vanilla soup instead of scoops.

But on the good days, after what felt like hours and hours of rolling, we'd crack the lid open and scoop out just enough for two small bowls. My sister would disgrace hers with peanut butter sauce or cold caramel drizzle or hot fudge or, worst of all, thick banana slices and rainbow sprinkles.

My bowl held only homemade, hard-earned vanilla ice cream.

"You're so boring," my sister would roll her eyes as she shoveled goop into her mouth. I didn't think it was boring. I just liked how real it tasted.

Vanilla, after all, isn't a flavor that smacks you in the face. It reveals itself slowly—an aroma that lingers in the kitchen air, a hint of floral warmth on your tongue after each bite. Producing vanilla is an art form. The process for producing it is meticulous, unforgiving, and exhilarating. Vanilla isn't just plucked from a plant or tree, like strawberries or peaches. It starts as a delicate orchid, blooming for a single day. If it's not pollinated in those few short hours—by hand, no less—the opportunity is lost. Once harvested, the pods are plunged into hot water, sweated, dried, and cured until their fragrance blooms. Each step requires patience and precision.

For a flavor dismissed as ordinary, it demands extraordinary effort.

There is meaning found in the moments I've been asked to bloom on command, to thrive in conditions that felt as fleeting and high stakes as that single day of flowering. There is elegance in the growth that comes with enduring the painstaking processes of self-doubt and quiet labor to become what I am—a version of myself that can be soft yet resilient, deliberate in ways you only notice if you linger long enough. I don't thrive on loud success.

In the eighth grade, an occasionally rude boy started a rumor that I had an excused absence from health class when they covered sex ed. After all, I was "innocent" and gullible and boring, neutral, and beige and that would explain it.

Vanilla was my insult.

The European conquest of the Aztecs in 1519 brought the fragrant flower to Europe. It was cultivated in botanical gardens throughout England and France but it never offered up its valuable pods. It wasn't until 1836 that someone noticed vanilla's natural pollinator was the stingless *Melipona* bee, native only to Mexico. Desperation for the plant led to the hand-pollination method for vanilla that is still in use today.

Despite the admiration for it, vanilla was being used as a pejorative by the 1940s. A 1942 *Life* magazine article reports a "plain vanilla foreign policy," and a 1954 newspaper article described an athlete as a "plain vanilla scrub." Once sought after and desired—the word was reduced to playground taunts.

What is true is that I was born and raised in a nuclear family, forbidden to date until I turned sixteen, and spent every Sunday morning in a hard, oak pew. Vanilla, through and through.

Ouch.

Two boys giggled at me in biology. “It’s just a dumb joke,” my friend comforted me as my cheeks flushed. It wasn’t dumb to me. I was mortified. I hated being seen that way—incomplete, incapable, or naive.

As if being soft and subtle was some kind of defect, as if being steady and warm wasn’t enough.

I wish I could tell my younger self that vanilla isn’t a flaw—it’s a choice. A deliberate choice.

There’s bravery in subtlety, in reservation. Vanilla doesn’t scream for attention, like rocky road or mint chip, hitting the top of your throat. It doesn’t sting. It seeps in quietly, warming the air with its scent, folding itself into moments without demanding the spotlight.

I like that about vanilla.

Its quiet grace is irresistible—giving the impatient a desire to replicate it. The extraction of vanilla involves splitting the beans open and soaking them in alcohol, creating the aromatic liquid we love today. It is a process of patience, allowing something to develop slowly and without force. Yet, in a world that demands convenience, ninety-nine percent of vanilla products contain a lab-produced chemical: synthetic vanillin. This mockery, derived from clove oil and tree bark fibers, doesn’t require the ritual of fermentation. A hollow attempt at vanilla, void of any complexity or depth. It lacks any nutrient, vitamin, or mineral, unlike vanilla—real vanilla.

True vanilla is authentic. It’s gentle.

It’s a gift. The gift of vanilla is patience and the discovery of what’s worthwhile.

I like being subtle and warm. I like keeping my depth to myself. I’ve learned what happens when I don’t—when I let people dig too easily, assuming they’ll find something profound. They taste too quickly, take me for granted, or worse. They twist the warmth into something syrupy and cloying, something that sticks to the roof of your mouth and leaves you feeling sick.

No, I’d rather stay hidden—like the black specks of a vanilla bean in a bowl of ice cream, quiet but unmistakable when you notice them. A speck might seem like nothing, but it holds the essence of everything—an entire world condensed into something so small it’s almost easy to miss.

Vanilla is a slow love.

It’s patient and steady, waiting for those who want more than the obvious sweetness, like marrying the boy who took you on your first date when you were sixteen and six days old.

I like when people fall in love with me that way. Gradually, deliberately. Because vanilla doesn’t ask for attention—it earns it. And when someone takes the time to revel in the genuine, they don’t forget it.