

# 世界あの店 この味

創刊号で「世界 あの町この街」というタイトルのコラム集を掲載したのに続き、第二号では、特別講演「味の翻訳」と連動するように、味覚や嗅覚にこだわったコラムを集めてみた。料理はもちろんそれを提供する店についての記憶や思い出満載のページを楽しんでほしい。ことによると、読者の知っている店や味に出くわすかもしれない。今回も写真は筆者が撮ったものを使っている。





## 買えなかったハンバーガー

菊地俊一

アメリカ留学の初日、私はハンバーガーひとつ買えなかった。注文する人の列に並び、いざ私の番になった時、あまりにいろいろな種類があつて迷つてゐると、店員がイライラしているのがわかった。ついには不愛想に「次の人」と後回しにされた。わずかに三十秒くらい客の注文を待つてもいいと思うのだが、後回しにされた。別の列の最後尾に立ち、私の前の人はどう注文するのかよく観察し、いざ私の番になったら、今度は野菜や飲み物やポテトやら予期せぬ質問に困り、しだいに店員はイライラしてきて、「次！」とまた後回しにされた。「いくらファスト・フードの店とは言へ、そんなに冷たくしないでいいのに」とはやきながら、ハンバーガーはあきらめて外に出た。少し歩くとドーナツを売る店があつた。カウンターの向こうに何十種類ものドーナツがあつて、嫌な予感がした。やはりそこでも私は注文に失敗し、ドーナツを買うことができなかった。

そもそも私は日本でファスト・フードの店に入る経験がほとんどなかったのだが、異国の地、とりわけアメリカという国で生きていくには、どんなに無視されようが、嫌われようが、ことばを武器としてまずは自己主張することが必要だと学んだ。「私は外国人なのでもっとやさしく」などと甘えてはいけない。すべては自己責任なのだ。わからなかったら何度でも質問すればいい。二度無視されたら、三度目の無視を楽しむくらいの心持でないといけない。「客を後回しにするとは無礼だ。この店のポリシーはどうなっているのだ。せめて笑顔で接客したらどうだ」このくらい店員に言い返す度胸が私にあつてもよかったのだ。食べ物だけでなく、乗り物でも私は何度か運転手に無視され、バス停に置き去りにされたことがあつた。無視されることから始まったほろ苦い味の私のアメリカ留学。当時のハンバーガー店は今はボストン大学の駐車場となつてゐる。

(きくち としかず)

## マテガイとぐい飲み

野谷文昭

引越しの用意をしていると、白いぐい飲みが出てきた。日本製ではない。あれはスペインの古書店と、ノーベル賞を受賞したばかりの作家カミロ・ホセ・セラの取材を目的に、マドリッドを訪れたときのことだった。初めてスペインに行ったときと同様、魚介を食べさせるバルを巡つた。海がなくてもこの首都には新鮮な魚介がトラックで運ばれてくる。もちろんカウンターで立ち食いするのが、目指すは床が紙ナブキンやエビの殻だらけの店。大量のゴミは流行つてゐる証拠で、しかも安くて美味しい。夏の宵、目つきの鋭い男が目立つ薄暗い通りは避けて、明るい通りの、客が溢れそうな店に入つてみる。鉄板焼きを専門にしているのが嬉しい。エビはどの店にもある。ところが、他にはない食材があつた。マテガイである。その大きさときたら以前日本で食べたものの三倍はある。海の幸が豊富なガリシア出身の店員が豪快に焼き、味付けは塩とオリブ油と白ワイン。これをガリシア産の白ワインを飲みながら食べるのだが、一口では無理だ。古本屋訪問を終えては同じ店に通う。それが少しも飽きないのだ。たちまち馴染みになり、頼むと野太い声と笑顔が返ってくる。人間なんて単純なもので、まるでユートピアを探し当てたような気分になる。四日目だろうか、スペイン人にしては無口な店主らしき男が、注文していない濁り酒のようなワインを奢つてくれた。それもガリシア特産の、平たい陶器でできた、グラスというよりは巨大なぐい飲み風の容器に注いでくれ、そのぐい飲みごと奢りだと言う。きつぷの良さは陸に上がった海の男だ。

その後、上野で、アジア系の地下市場を見つけた。マテガイがザルに盛つてある。小さいが安い。家でいくつも焼いては例のぐい飲みで白ワインを飲む。だが、あの煙と猥雑な空気と野太い声が足りない。何よりもあの巨大マテガイ。やはりあの店に行かなければならない。

(のや ふみあき)



## サングリア

武井由紀

La Rambla——ランブラス通り——を南下して辿り着く港の遊歩道。鞆を枕に空を仰ぎ、突き刺さる日差しに生を感じる心地良さは格別だった。二〇〇七年初冬、この地にまで植民都市を築いたローマ帝国の威力に想いを馳せながら、当時スイスの国際機関で働くキャリアウーマンの友人と一緒に一週間のバルセロナ旅行に出かけた。

毎晩遅くまで重圧のかかる仕事をこなす友人にとってはその年ようやく訪れたバカンスだった。一方の私はどこで選択を誤ったのか、フランスで粉骨砕身、博士課程に身を置いていた。それでも暗黒時代を経て博論が受理され、口述審査を待つ間、備蓄していた資金を投じて行った、在仏中で唯一とも言える旅行らしい旅行だった。そんな私に合わせた一人一泊約千五百円のホステルは、バックパッカーの若者で溢れかえっていた。九二年のオリンピック開催があったためか、街の要所は観光地として整備され、都市でありながら所々に歴史と芸術が感じられる建物や名所が点在する光溢れる街、これがバルセロナの印象だった。

Hola だけは口から出るものの、その先が続かない。滞在中はスペイン語のできる友人にすっかり甘え、久しぶりに音と意味が結びつかない状況を愉しみつつ、ロマンス語としての近似性を肌で感じた。観るも食べるも交渉は友人だったが、お店選びには積極的で、実に多様なお店、多彩なパルに足を運んだ。タバスにサングリア、パエリアにサングリア……、この時はやはり昼夜を問わず毎日サングリアを飲んだ。使っている果物とワインによるのだろうか。お店ごとに色や香りや味わいが微妙に、時には大きく異なるサングリアの経験は、渋みの効いていた人生の境地と重なって、今も色濃く私の中に残っている。

(たけい ゆき)

## 水飴は鞍馬天狗のおじさんと

蕎麦谷 茂

陽が斜めに傾きかけ、遊ぶ子供達の影が長く伸びはじめる、その時刻におじさんは現れた。自転車スタンドを立て太鼓を打ち鳴らすと、五円玉を握りしめた子供達は一目散に自転車の後ろに群がった。荷台に据えられた木製のケースや小引き出しから様々な駄菓子を取り出される。水飴、酢昆布、抜き飴、ソース煎餅、ラムネ菓子、紙ニッキ……。五円玉を思い思いの駄菓子と交換した後は、暫し駄菓子タイム。

頃合いを見計らって拍子木が打ち鳴らされる。見ると後輪の駄菓子ケースの上に紙芝居が屹立している。駄菓子を口に含んだり手に持ったりしている子供達が集まる。

「杉作、あぶない」

おじさんは紙芝居の主人公になりきって声を弾けさせる。太鼓が鳴る。その音が銃声に聞こえる。いつの間にか、おじさんが鞍馬天狗に思えてくる。「あいつ、また、只見や」

振り返ると、電信柱の陰から一人の少年が目を凝らしこちらを見ている。おじさんは——おじさんも一瞬、その少年の方に目をやる。が、すぐに紙芝居を見つめる子供達の群れに視線を戻し、さらに声高に叫ぶ。

「絶体絶命、われらが鞍馬天狗と杉作の運命やいかに……この続きは、またあした」

歓声とも溜息ともつかぬ子供達の声に送られながら、おじさんは颯爽と夕暮の街に消えていく。

気が付くと陽は大きく傾き、子供達の影は長々と伸びている。子供の名前を呼ぶ親の声がする。どこからかカレーライスの匂いがしてくる。電信柱の陰の少年は……もういない。只見の少年など、最初からいなかったのかもしれない。

そんな毎日がずうっと続き、さらに続き。結局、鞍馬天狗と杉作の運命を知ることもなく、いつの間にか紙芝居のおじさんもトワイライトゾーンの彼方に消え、二度と現れてくることもない。戦後の荒廃から抜け出し、テレビが登場してくるほんの束の間の奇跡のようなビジネスは子供達のことろを掴み、たおやかな時間を提供してくれた。

なにもかも黄昏れていく記憶の中で、水飴の甘く粘っこい感触だけは確かなものとして蘭莖にこびり付いたままである。

(そばたに しげる)



## 積み残された記憶

玉井俊紀

Maryland crab cake という、揚げたてを熱いままテーブルに出してくれる、かにコロッケ様の料理がおいしかった。というように忘れられない食べものを挙げていくときりがないが、子供時代の食べ物の話となると、そう多くはない。どれも子供の頃の心象風景と深く結びついていて、おだやかな気持ちでいられなくなる。

近所に私たち小学生がよく行く駄菓子屋があった。その店の奥の方にお好み焼きをその場で焼いてくれる別の店があり、子供の間で噂の対象になっていた。お好み焼きを焼いてくれるおばさんの感じがいいという理由もあったが、それ以上に、親たちに、あそこへ行つてはいけないと言われていたのが大きい。相手の男は、と大人たちはひそひそ声で特別の民族名を口にしていた。このおばさんの秘密はなんだろう。

小麦粉を溶かした生地を薄く焼いて、刻んだキャベツとこまぎれの豚肉をメインの具にし、それに削った鰹節と紅ショウガを添え、二つに折つて食べる。誘惑に負け、友だち二、三人と、一度だけこのお好み焼きを食べに行ったことがあった。タブーを破り親に内緒で食べたおばさんのお好み焼きの熱くておいしかったこと。おばさんは普通の人であった。

おばさんといってもまだ若い。未亡人だったのではないか。ときは戦後間もなくの、そういう日本人女性がさまざまな生き方をしている時代であった。やがて、お好み焼きの店はなくなり、禁を犯すスリルを味わわせてくれたおばさんの姿も消えた。

あの民族名を耳にするとき、記憶の底に沈んでいた、いま思えばさびしそうだった女性の姿が浮かび上がってくる。私たち小学生は異文化接触がもたらすきしみ声を聞きながら育っていたのだ、それと知らずに。そのことがわかったのはずっと後のことである。

(たまい としのり)

## Quand les mots se dévorent

Yannick Deplaedt

Les mots ont une saveur. Ils émanent des parfums qui invitent le lecteur à se laisser ensorceler. Les mots sont à l'esprit une nourriture tout aussi capitale que celle qui transite dans notre bouche, ravit nos papilles curieuses avant de glisser vers des horizons plus sombres de notre intérieur. Nombreux sont les auteurs à avoir tenté d'apprivoiser la cuisine en la transformant en ribambelles de mots : des noms propres, communs qui évoquent des contrées inconnues de la France gourmande, des adjectifs ronds ou doux, parfois teintés d'amertume ou d'aigreur... Et puis des verbes bien sûr, le plat principal des phrases de notre langue sans lesquels tout le travail des meilleurs écrivain(e)s ne suffirait à rendre le meilleur des mets, le plus incroyable des banquets.

Goûter la littérature, surtout au XIXe siècle, c'est laisser ses sens prendre le pas sur la simple lecture. Pour savourer pleinement les longues phrases de Flaubert, de Proust ou de Maupassant, il faut savoir s'engouffrer dans la beauté de leurs intermèdes gastronomiques.

La nourriture est généreuse dans le *Boule de suif* de Maupassant quand l'héroïne rompt le silence pesant du voyage en offrant les douceurs de son panier-repas aux passagers de la diligence. La nourriture est le miroir embellissant de la fête

chez Flaubert quand le repas de noces est mis en scène dans *Madame Bovary* mais il devient victoire ou défaite dans les deux banquets exorbitants de son roman *Salammbô*. Enfin, chez Proust, surtout *Du côté de chez Swann*, la nourriture est l'expression de l'existence de Françoise, un personnage secondaire qui s'avère pourtant indispensable à la compréhension du monde par le narrateur... La servante lui enseigne que la vie sociale est faite de paradoxes et d'ambiguïtés, que la face dévoilée et la face cachée d'un même être sont essentielles à sa survie dans le monde...

Alors, si je n'avais qu'un conseil à donner au lecteur passionné, c'est de ne pas se laisser, comme moi, prendre au piège de tous ces mots qui résonnent comme autant de mélodies gustatives. Sous leur fumet merveilleux se cachent parfois une joie infinie mais aussi toute la laideur du monde, l'intégralité des vanités humaines et la gourmandise indécate de monstres de papier.

(ドゥブラド ヤニック)



世界

あのお店  
この味

この挿話は、紅茶に浸したパンの味覚が過去を追想させたという作者自身の体験が下地になっているようである。もし、ブルーストが礼儀作法に厳しい家庭に育ったとすれば、飲物に菓子を浸すことはなく、そのために世界の文学は変わっていただろうと皮肉るむきもある。ともあれ、二十世紀最大の文学事象といわれるこの作品によってマドレーヌが稀有な地位を得たことはたしかである。ふつくらと丸みをおびたマドレーヌは、以来、今日にいたるまで、図書館や書店の棚や、個人の書斎の片隅で人々を待ち受けながら、本当に生きたといえる時間のありやなしやをわれわれに問いかけているのである。

(はやし りょうじ)

## ひとかけらのマドレーヌ

林 良児

絵画や文学作品に描かれたもののなかには、われわれが目にする現実をはるかに超えた存在になっているものがある。マドレーヌはさしずめそのような一つかもしれない。

この菓子の挿話は、ブルーストの小説『失われた時を求めて』の基幹をなす重要な要素である。冬のある日、主人公の「私」が外出先から戻ってくる、寒そうにしている彼を見て母が紅茶を勧められる。はじめは断るが、なぜか思いなおし、陰鬱な一日を振り返りながらマドレーヌのかけらを浸した紅茶をスプーンですくって口にもっていく。菓子が入り混じったその一匙の紅茶が口蓋に触れた瞬間、彼はかつて体験したことのない不思議な感覚にとらわれる。それは生の不安をも消してくれるような深い快感だった。なぜなのだろう。彼の探究が始まる。二度、三度と、同じ行為を繰り返すたびに印象は希薄になっていく。彼は考えることを諦めようとする。しかし、まさにその瞬間、闇に射す一条の光のように一つの情景がよみがえってくる。それは幼いころの日曜の朝の出来事だった。そして、意志や知性の力とは無縁の「無意志的記憶」がもたらしてくれたそのような「真の実在」を求めて、彼は足下にうず高く積もる失われた時の回収に向かうのである。

旅の楽しみの一つは食にある。豊かな食文化の伝統のある国であれば、旅の楽しみは倍加されるであろう。仕事の関係で夏に渡仏を繰り返すようになった最初の頃は、たまにレストランで食事をする際、持ち前の好奇心から料理を色々試して楽しんだものだ。

フランス南東部の街ヴィシーにあったセヴィエ館のレストランで、メニューの中から「ロザース」を選んだのは、そうした好奇心によるものであった。ランチと雖も、フルコースは量が多すぎて食べられないと分かっていたので、アラカルトで軽めのものを選ぶことにしたのだが、メニューを見ていてこの名前と出会った。「ロザース (Roses)」という言葉に、私は即座に大聖堂の「バラ窓」を思い浮かべて心華やいだ。ウエイターにこれは何かと尋ねると、バラの花形にアレンジしたスモークサーモンだと言う。バラの花はどんな風に配置されて出て来るのだろう、あれこれ想像しながら待っていると、白いお皿の上にピンクがかかった赤いバラの花々が円形に寄せ集まって咲き誇っているではないか。見事な造形美で、すぐにはフォークで突つくことも躊躇われ、私は生け花を觀賞するように暫し見とれていた。因みに、ロザースにはヴァリアントがあり、大輪のバラ一つであったり、バラの葉に見立てたミントをあしらったものもあるという。

ロザースと共に頼んだのは「デザートの変奏曲」で、お皿の上でのスイーツの競演は私の期待以上であった。その後、パリや地方のレストランで「大海の真珠」(生牡蠣)、「シャーベットのチュウリッパ」や「バラ色の人生」といったスイーツにも出会った。この種の命名は頻繁になされるわけではないが、言葉に拘る余り「鏡」を「美の相談相手」などといった言い回しを流行らせた十七世紀フランスサロンでのプレシオジテに通じるものがあるかもしれない。しかし、言葉が醸し出すイメージと遊び心が人を楽しませ、食卓の一品の心地よい記憶が時を経て古びないとすれば、厨房の職人の作品は、その声なきメッセージと共に客の心の中で生き続けるのである。

(こやま みさこ)

## ロザース

小山美沙子



## カリフォルニアとイチゴ

森 明智

二〇〇一年当時、わずかな間だったがカリフォルニアにて留学する機会を得た時の事である。当時通っていた学校がUCLAの見学を企画し、珍しい物見たさゆえに参加する事を決め、送迎車の中で出発を待っていた。窓の外を見ると、広大な畑が広がり、中では手作業で働いている人々がいた。アメリカ合衆国の機械化された農業を思い描いていた私は思いがけない驚きを感じたが、こちらの関心に気づいたのか、地元の人の方が、「ここはイチゴ畑だよ。とても質が良いんだ」と教えてくれた。カリフォルニアとイチゴ畑の組み合わせが意外だった私が驚いていると、運転手は呆れたように、「知らないのか？ 日本人の移民がカリフォルニアのイチゴ栽培に貢献したんだぞ」と付け加えてくれた。当時私は日本人移民について関心があったが、基本的な事が見えていなかった事を今でも思い出す。

歴史を繙いてみれば、一九一〇年代以降、日本人移民が北米の農業で活躍した事は有名であるが、その歴史は苦難の連続であったと分かる。日本人が当初の出稼ぎ労働の立場を脱して、土地を開拓しながら米やジャガイモ、イチゴなどの農業分野で活躍するようになると、外国人土地法が制定され、土地を奪われ涙を飲んだ移民が数多くいた。戦時中には不当な強制移住の歴史もある。しかしそれら乗り越えて、現在でも「カリフォルニアのイチゴと言えば日本人の貢献があった」と現地のアメリカ人が認識するほどの評価を得ているのに新たな感動を覚えた事が思い出される。

現在のカリフォルニア州はイチゴ栽培全米一位であり、州内のオックスナード市では年一回ストロベリー・フェスティバルが開かれ、日本へもイチゴを輸出している。カリフォルニアのイチゴを賞味される機会があれば、その背景の日本人移民の歴史に思いを馳せていただければ幸いである。

(もり あきと)

## 粗食の時代、飽食の時代

須賀藤隆

七月二十八日は一講時からレクがあるので、六時半ころ出勤しメールを開けたところ第二号の原稿要請の依頼文書が目飛び込んできた。内容を見てみると「食」にまつわる体験を書くようにとのことであった。

朝早い時間で授業にむけての緊張感のせいであつたかもしれないが、物の豊かな時代とはいえ、早々と第二号で「食」を話題にとりあげることに、大学人として何とも言えない違和感を覚えた次第である。

担当者は誰にでも共通するテーマということで、知恵を絞られた結果とは思ふが、どうにも第二号でとりあげるにふさわしい話題かとの気持ちが残る、すっきりしない。

ただ、小生も本学の一員である限り務めは果たさなければならぬと思ふ。子ども時代のことを振り返って義務を果たしたい。

過日、ゼミの学生諸君とJICA本部を訪ねる途上、文科省の建物の二階にある「情報ひろば」に立ち寄った。この一角に明治時代から現在までの学校給食メニュー例が模型展示されており、敗戦後の赤貧時代の懐かしい給食例も見学できた。当時は米国から供与された脱脂粉乳が定番の一品であった。取り除かれた脂肪分を補うためだったのであろう、小生の通った小学校では、加えられた菜種油の大きな油滴が浮かんでいるのが常であった。今でも当時の匂いはしっかり思い出すことができる。空腹であっても決して食欲を刺激する匂いではない。アルミのボール一杯を飲み干すのに苦しい思いをしたものである。

あの時代から幾星霜、お蔭で当時の小学生は無事に成長を遂げ、今の自分がある。

当節は、一日三度の食事が、毎日、当時の盆か正月或いはお祭りのようなものだ。こんなことに慣れきっていると、次なる東南海地震など起きたらどうなることかと本当に心配になる。飽食の時代に胡坐をかき、粗食の時代にノスタルジーを感じておられるのは、今のうちだからかもしれないと思うこの頃である。

(すが ふじたか)

## Savourer les bons moments

Jérôme Paccoud

Dans nos sociétés modernes, où le temps est rythmé par les horaires de travail, la tentation est grande de se procurer un petit encas pour seul repas. Solution de facilité par excellence, s'y résigner constitue pourtant un manque de respect envers notre patrimoine gastronomique, notre histoire et nous-mêmes.

Loin du tumulte de la vie active, rappelons-nous le plaisir procuré par ces moments passés autour d'une table. Replongeons dans notre enfance et les weekends orchestrés par des repas somptueux ou plus modestes au gré des saisons. Évoquons ces délicieux dimanches d'hiver au coin du feu où la famille se réunissait autour d'une raclette, toujours accompagnée d'une copieuse assiette de charcuterie assortie de crudités. Après avoir trinqué, les convives déposaient dans leur poêlon une tranche de fromage garnie de champignons qu'elles enfournaient aussitôt dans le ventre de l'étrange machine, centre de toutes les attentions. Le temps de cuisson requis permettait ainsi à tous de saisir une pomme de terre, l'éplucher et se servir en jambon, saucisson et mortadelle.

Les préparatifs établis, une conversation avec ses voisins de table s'engageait alors. Au bout de quelques instants, une succulente odeur de fromage émanant de l'appareil s'élevait

au-dessus de la table. Elle annonçait le début de l'étonnant ballet des poêlons. Si certains les retiraient rapidement dès que le fromage se liquéfiait, d'autres plus patients et désireux d'obtenir une couche gratinée, attendaient jusqu'à la multiplication des bulles et la formation d'une croûte dorée, synonyme de l'effet recherché. Alors seulement, ils prenaient leur petit réceptacle — ou par mégarde celui de leur voisin — et versaient religieusement son contenu sur la pomme de terre encore fumante préparée pour l'occasion. La première bouchée s'accompagnait d'une sensation unique de bien-être et de sérénité ; il faut dire qu'elle nous réchauffait et faisait oublier la rigueur de l'hiver, les températures négatives et la neige. Ces merveilleux repas, conjuguant mets de choix et convivialité, duraient souvent plusieurs heures pendant lesquelles le temps semblait s'arrêter.

Aujourd'hui adulte, je me souviens de ces instants d'exception pourtant si simples, et en mesure plus que jamais la valeur.

(バク ジェローム)

## 食の近代化とは……

井上泰夫

日本人の食生活は戦後の近代化のなかで著しく変容して現在に至っている。いわゆる食の近代化とは欧米化を意味している。ここでは、食の近代化のなかで失われつつある食材について記すことにする。私にすぐに思い浮かぶのは、天然の鮎である。ことのほかこの川魚に愛着があるのは、小学生のころ父親のお伴をして、大阪近郊の河川にしばしば鮎釣りにでかけた記憶があるからである。父にとり、福井の小浜や丸岡の田舎で慣れ親しんだ鮎の友釣りであり、彼の唯一の趣味だった。今から五十年余り前、大阪の近郊、武田尾や高槻の奥の川ではまだ天然の鮎が釣れたのであろう。その後、稚魚が琵琶湖を中心にして養殖され、しだいに全国の河川に放流されるようになった。今や天然の鮎は完全な高級食材となっている。今年基礎ゼミの調査旅行で関の伝統産業と鵜飼いを見学する機会があった。そのとき小瀬でおとりの鮎を販売している店が一軒、長良川の川沿いにあった。お店のおばさんによれば、天然ものの鮎の食事となれば、最低一万円は超えるでしょう、とのこと。もちろんわれわれが宿泊したホテルでも、鮎の塩焼きは養殖であった。

だが、現在ではこの養殖鮎もいくつかのランクに区別されている。天然ものだけでなく近いものから、そうでないものまであり、それに応じて価格がついている。加えて、最近のニュースによれば、愛知県はこの鮎の養殖の技術革新に取り組んでいて、きわめてハイレベルのものを商品化しているとのこと。こういう現状であるから、鮎の友釣りに使うおとりの鮎もまた養殖ものになっている。先のおばさんによれば、養殖のおとりは最初河に入れて慣れさせる必要があるが、天然ものとはちがって針の傷を受けていないので、長時間おとりとして使用に耐えることができる。

近代化は日本が取った社会的選択であった。そのなかで得たもの、逆に失われたもの、それぞれが貴重である。昔の日本に戻ることはできないが、それでも何とか昔の食材を復元しようとする努力は存在し続ける。

(いのうえ やすお)



# 純粹さの実験、または中央ホテルの謎

亀山郁夫

「シチーと粥がわれらの食物」、ロシア人ならだれもが知る諺。日本ならさしずめあったかいご飯と味噌汁があれば、浮世も天国といったところか。たしかにこのシンプルさが何ものにも代えがたい最高の味覚となることがある。一九九四年十月の終わり、モスクワに最初のマロース（寒波）が襲った日のこと。空腹が最高のスパイスとはよく言うが、ロシア料理について言うなら、このマロースのもつ隠し味も見逃せない。知人の弁護士誘いでモスクワ都心のバーニャ（ロシア式サウナ）でひと汗流し、トヴェルスカヤ通りに面する中央ホテルのレストランに向かった。「純粹さの実験を紹介してやる」との奇妙な誘いに好奇心をそそられたのだ。場所は、別名「ホテル・ルックス」で知られ、一九二〇年代にコミンテルンの舞台ともなった由緒ある建物。知人はまずレストラン―安いシチーを、次に粥（カーシヤ）とバター付黒パンを、最後にウオッカを二〇〇グラム注文した。ここにキャビアがひと匙あればと内心で唸りながら「メインは」と聞くと「メインは要らない」とそっけない答え。知人の懐具合が少し気になったが、これなら最後の支払いに困ることはあるまい。一杯目のウオッカがなかなか衝撃的だった。乾いた臓腑に心地よく流れ込み、獐猛としかいいようのない酔いを誘いだす。ひきわりを油で軽く炒めた粥が、変哲もないシチーの塩気をみごとに引き立ててくれる。メニューそのものは収容所とかわらない質素なものだが、ただ同然の食事に私はひたすら舌鼓を打ち続けた。当然、ウオッカは二〇〇グラムでは収まらず、三〇〇、四〇〇と順調にグラスを重ねた。最後に「わかったかね、これが純粹さの実験というやつさ」と自慢顔の弁護士。年明け、日本から来た友人を誘って同じホテルに向かう。だが、かつてあった目抜き通りから「ホテル・ルックス」は忽然と姿を消していた。思えば、それは国家消滅のワンシーンでもあった。

（かめやま いくお）