



Picnic on Kailua Beach

高橋直子

オアフ島に滞在する機会があれば、多くの人はワイキキのような華やかなリゾート地での滞在を選ぶだろう。しかし、ハワイをより深く楽しみたいなら、観光ツアーを離れて、ハワイのスローなローカルライフを是非楽しんで欲しい。

まず、ゴザを手に入れ、近くのローカルストアでティクアウトできるものを買って帰ろう。例えば、ロコモコやボケのボックスランチもいいし、スパムも、マラサダ、そしてマンゴーやパイナップルのカットフルーツなどを買って帰るのもいい。そうそう、ビーチの日差しはとにかく強いので、日焼け止めと一人二リットルの水も忘れないでほしい。そして、ザ・パスに乗り込み、カイルアビーチに向かう。そして、そこでゆっくりと流れる時間を体感して欲しい。

大学院時代、私は自分の研究学科がある建物の五階から、ダイヤモンドヘッドを毎日眺めて過ごしていたが、常に、授業、研究、ティーチングに追われ、ハワイでの生活を楽しむ余裕はほとんど無かった。ワイキキとも、ダイヤモンドヘッドとも、マジックアイランドともずっと無縁だった。しかし、学期末の試験やレポートが全て終わると、ローカルの人達としか出会わない静かなカイルアビーチを訪れ、研究仲間でもあるクラスメイト達と何時間も話し込んだ。

まず、浜辺で十分な木蔭を見つけ、ゴザを広げる。そして、皆で持ち寄った料理やフルーツを摘みながら、一八〇度広がる水平線を眺め、波の音を耳にしながら、サンセットまでビーチで過ごす。この一日が私にとって大切な時間だった。

エメラルドグリーンな海を眺めながら、ベトナム戦争終結後に家族全員でアメリカに移住してきたというベトナム人のクラスメイトの話聞いた。また、クラスメイト達の祖国の話や、異国の人々の生活を想像した。そして、将来の研究や生活に対する希望と不安を胸に抱きながら、水平線の向こうにある日本に帰る日を夢見た。

どこまでも広がる真つ青な海、心地良い風、繰り返される波の音、ほのかな汐の香り。カイルアビーチでの時間と空間を、今はとても愛おしく感じる。

(たかはし なおこ)

パリでの食事

伊藤達也

パリに住んでいると年に数度は、日本から人が来た時や、世話になった先生などに誘われて、外で食事をする機会が訪れることがある。そんな時、真つ白なテーブルクロスにいくつものワイングラスや銀のカトラリーが並べられたレストランは無理でも、庶民的なビストロや、奥の席で少し手の込んだ料理を出すカフェなどの客となる事が出来る。

初めて留学した年の秋、世話になった日本人の先生に連れられ、右も左もわからぬまま、ソルボンヌ近くのビストロで食事をする機会に与った。重厚なドアの真鍮製のノブを押し、外気が入り込まないように重ね合わせられた厚い布をかき分け、テーブルを囲む人々の喧噪とグラスや皿がぶつかる音の混じり合う店内に入ると、すぐさま給仕がコートを預かりにやってくる。人数を告げ、案内されて席に着くが、手書きのメニューも、鏡張りの壁に白い文字で書かれた料理名も読み取れない。パリ生活の長い先生はメニューに目やって、ブッフ・ブルギニオンという料理を勧めてくださり、新参者は何も分からぬままにそれを注文したことになってしまふ。テーブルに置かれたパンをかじりながら料理を待つ間、先生は、ある夕食時にアパルトマンの管理人の部屋に入ったら、普段の食事に我々のクリスマスのご馳走ぐらいのものを食べていたよ、と笑う。確かにこの街の人たちは上から下まで、食べるために生きていると思われる瞬間がある。ブッフ・ブルギニオンは牛肉の赤ワイン煮で、あふれんばかりのパスタの付け合わせとともに湯気の立つ大皿で運ばれて来る。店を出る時、給仕がコートを持って来るが、預けたマフラーがないことに気づいて尋ねると、コートは袖を指さす。見てみると、袖の内側にマフラーがふわりとねじ込まれていた。

今大抵の料理は、世界中のどんな都市でも食べられるだろうが、同じワインなどど毎日グラスで飲んだ方が旨いというだけの理由で、かわいそうなほど毎日グラスを拭かされているギャルソンたちの労力に金を払う人たちが築き上げてきたサービスを楽しむことが、食べる物と同じにあるいはそれ以上に、パリで食事をする醍醐味である。

(いとう たつや)

サイロム・タイ料理教室

ヴァミューレン服部美香

私の場合、旅の記憶は街の空気の肌触り、色彩、香り、音、その土地で味わったもので構成される。もちろん誰とどんな時間を共有したのかも大切なのは言うまでもない。その中でも特に味覚の記憶は鮮明で、いつどこで過ごしたのか記憶の片隅に追いやられていたものであったとしても、「あの味は……」と食べ物記憶の記憶から思い出を手繰り寄せることがある。おいしかったなあと思ひながら街の様子、一緒に過ごした人たちとの会話が一瞬に蘇ってくることもある。旅先での食事との出会いはそれほど重要なものなのである。

今回はブノンベンからの帰りにバンコクに立ち寄った。一日はーつと漂泊する時間に何か生活にふれることができればとむくむくとわく好奇心を抑えることができなかった。そして、インターネットでみつけた料理教室で大好きなタイ料理を習うことにした。

サイロム・タイ料理教室は、空港から電車で五十分、タクシーで十五分ほどのところにある。タクシーを降りて路地裏に迷い込んだら、猫たちとのんびり集う地元の人たちの日常の暮らしがあった。看板を目印に歩いて行くと鮮やかな色のビルの二回に料理教室があった。料理教室は毎日三クラス開講されている。飛行機が遅れたために今回は残念ながら参加できなかったが、午後の部ではクラスが始まる前に先生と共に地元のマーケットに行き、ハーブ、野菜、果物などの材料について学ぶという。教室に着いたら色とりどりで香り豊かな食材が揃っていた。自家製のココナッツミルクとカレーペーストをつくることから始めた。カレーペーストは石臼にハーブやスパイスをいれて力強く潰してつくるのであるが、私の所作は日本女性らしくしなやかだと目に映たようで驚きであった。エンターテイナーの様な先生の説明は多国籍の生徒にもわかりやすく、メニューは家庭でも再現できそうなものばかりである。ガスレンジと中華鍋だけで作ったトムヤンクン、グリーンカレー、パッタイ、ラーブガイとデザートは絶品であった。今回は一週間のコースを取りたいと思ひながら帰路に就いた。

(うあみゅーれん はっとり みか)

“Say Cheese!”

Mathew White

One of the many ways I appreciate different cultures is by exploring the varieties of foods and how they are eaten in different countries or regions.

For instance, what food do you think of when you think of France? “Qu'est-ce que c'est?” (What is it?) For me, it's not escargot or filet mignon... “C'est” cheese! (It's cheese!)

During my last visit to France, I learned that cheese was usually eaten towards the end of a meal, and unlike many Americans, my French friends did not serve cheese with crackers. When I asked why they didn't serve cheese with crackers, they explained that cheeses already contain salt, and so do crackers, so serving the two together is just too salty. Instead, they suggested that I served cheese with toasted bread. As for serving crackers with your cheese, repeat after me, “No, no, no.”

Anyway, I've done some “research” on different cheeses in France, and I'd like to share my observations with you. I'll start with the milder tasting cheeses and gradually work up to the strongest ones.

“Délice de Bourgogne” is similar to a cream cheese but thicker, with a very mild taste.

“Saint Julien aux Noix” is a little sharper in flavor, but it is still very buttery. If you speak French, then you won't be surprised that this has a nutty taste. “Aux Noix” basically

means, “with walnut.”

“Comté” is a firmer cheese which is sharper tasting and a little peppery. To make it firm it is put under a hundred kilograms of weight (which removes water).

I'm not kidding when I say that I love goat cheese. In France, just ask for “Bûche de chèvre”. The one I tried had a soft inner part, and unlike the Greek feta cheese, it didn't seem to charge the tongue.

“Crottin de Chavignol” is a much drier goat cheese, which is crumbly and very powerful, leaving an aftertaste.

I wouldn't feel right if I didn't include “Camembert”. This is a melty, romantic, loving cheese. It was rather mild to me in taste. Like some of the cheeses that I've described before, “Camembert” has a firmer outside, but is very soft and luscious in the center.

I'll end with “Roquefort”, which is one of my favorites. It has a super strong flavor and smell. I think it's best to balance this with a glass of red wine (if you're old enough).

So the next time you're in France, make the most of the opportunity by experimenting with the vast array of cheeses at your disposal. Take a picture. Oh, and remember to say, “Cheese”!

(ホワイト マッシュー)





「英国の旅は、食事もおいしい」

篠崎ひかり

「どうもイギリスの食事が合わなくて」とつぶやく旅行客は多い。ロンドンの西郊外にリッチモンドという街がある。次の旅には、是非訪れてほしい。キューガーデン（キュー王立植物園）からもそう遠くない。地下鉄をリッチモンド（Richmond）で降り、ビクトリア時代の石塀に沿って丘を上ることバスで十分、ピーターシャム（Petersham）に到着する。よく手入れされた芝の庭から街が一望できるのが、一八六五年開業のピーターシャムホテル（The Petersham hotel）である。夏は緑の香、冬は暖炉の暖かさが迎えてくれる。週末のレストランは、結婚式で予約が取れないこともある。私のお勧めは、ゆったりとしたく昼食である。フレンチとイギリス料理は、スモークサーモンやゲームパテを前菜に、主菜をラックのローストラムで進め、食後はポートワインとスティルトンチーズでイギリスを満喫する選択である。冬の日差しは、食事の終わる一五時頃にはもう傾き、帰路はマフラーを巻き、おしゃべりをしながら徒歩で駅まで下る。ある時は、アフタヌーンティを楽しみに、買い物や早めに切り上げホテルへ急ぐ。多種類の紅茶を三段に盛られたケーキやサンドウィッチとともにいただくが、私はここで味わう作法も学んだ。まずは、キュウカンバーサンドウィッチをいただき、次にスコーンをクロテッドクリームとストロベリージャムで、最後にケーキ類を楽しむというものである。もう一軒、Off Petersham のガーデニング専門店、ピーターシャム・ナーサリーズ（Petersham Nurseries）もお勧めしたい。可愛いガーデニングセンターの中に、人気のミシユラン一つ星レストラン（モダンイタリアン）がある。オーガニックの野菜や花をあしらった木洩れ日の中でいただく食事はマイナスイオンに満ちている。簡単に利用できる、ティーハウスも手作りキッシュやパイが豊富である。

ピーターシャム界限は、ささやかな幸せ通りである。

（しのぎのひかり）

北京烤鸭（北京ダック）と全聚德

船越達志



北京、そして中国を代表する料理といえば「北京烤鸭（いわゆる北京ダック）」であろう。そして、「北京烤鸭」と言えは、「全聚德（ぜんじゅとく）」である。「全聚德」は清代同治年間から続く、老舗の「北京烤鸭」専門のレストランである。前門にある本店の他、和平門、方庄など各地に分店がある。中国語学科では、毎年夏に「夏季セミナー」として北京外国語大学を訪れるが、この研修の「楽しみ」の一つが、この「全聚德」における「北京烤鸭」賞味である。連日学生寮の料理で少々飽きが来ている参加学生も、この「北京烤鸭」は、残さずすべてたいらげてしまう。それだけ美味しいということである。例年夏季セミナーの研修の一環として、清王朝の宮殿である故宮を見学した後、この清代から続く老舗「全聚德」で「北京烤鸭」を賞味する。この一連のコースは、清朝文化の粋を体験する意味でも、有意義なものと言える。テーブルに着いてしばらくすると、一羽丸ごと炙った鴨（烤鸭）が、運ばれてくる。因みに「烤」とは火で炙るという意で、「烤鸭」とは「火で炙った鴨」という意味である。料理人がそれをその場で、細かくスライスしていく。このパフォーマンスも見所なのである。スライスされたこの「烤鸭」は、「薄餅」と呼ばれる薄いクレープに葱とともに巻いて、特製の味噌だれを加えて味わう。また残った鴨の骨は、スープとなって後から運ばれてくる。これもかなり美味しいものである。

中国における鴨料理には、この北の「北京烤鸭」の他に、南京の「盐水鴨」があり、鴨料理の双璧として有名である（そもそも鴨料理自体が、南京から北京に伝わったものとも言われる）。北京では火で炙る（烤）のに対して、南京では塩水で煮込む（盐水）。こちらはさっぱりとして口当たりが良い。「北京烤鸭」とは正反対のイメージで、好みが分かれるところである。双方味わえば、完璧と言えるであろう。

（ふなこし ねとこ）

ラオスはおいしい！

室 淳子



二〇〇三年と二〇〇六年の二度、ラオスを訪れる機会があった。車椅子の友人の親友がラオスの日本大使館に勤めることになり、通訳と介助を兼ねて一緒に会いに行こうと旅に同行したので。

私にとってラオスは東南アジアで訪れる初めての国であり、街も人もことばも、女性たちが普段着や学校の制服として身に着ける美しい文様の入ったスカートのシンも、新鮮に映った。大国の歴史を持たないラオスの寺院はタイの寺院ほどに金ぴかではない。ただその控えめさも、日本の深い神社

仏閣に親しんでいる身としては好感の持てるものだった。もともと、戦時中にアメリカ軍に破壊されたとする損傷の激しい仏たちには歴史の深い爪痕を感じざるを得なかったけれども。

新鮮に思えたのは食もまた然り。日本を含め、アジアの国々の食の豊かさには感心するが、小さな竹籠に入った主食のもち米（カオニャオ）も、香草をたっぷり入れ込んだ麺も、青いままのマングローも、旧宗主国の名残を示すかのように本格的に供される南フランス料理も、ラオスの具材を詰め込んだバケットもとてもおいしかった。あんまりおいしくないよという大使館の友人の反対を押し切って、道端で売られていたマンパオの束を買い、その梨ともジャガイモともつかない果物の味を楽しみしのだ。

驚いたのは屋台で売られていた焼鳥のおいしさだ。なるほど地鶏がおいしいというのはこういうことなのだ。自分の舌がスーパーマーケットの食にいかにも慣らされているのか知った。もうひとつ、日本語学校の生徒さんたちと川縁で食事を取った時のこと。鶏肉の入ったゆで卵をおいしく食べながら、これはどうやって作るのだろうと不思議に思っていた。孵化の途中の家鴨の卵（カイルーク）と知ったのは後からのこと。そんなことも気づかなかったなんて。詳しい人には笑われるだろう。

(むろ じゅんこ)

A Bakery in Florence

Douglas Wilkerson

Bread. The staff of life. The basics, the ABCs. But that is where the problem started – with Britain's ABC, the Aerated Bread Company. 1862 was the year. Efficiency and cleanliness were the goals. The methods? Eliminate yeast, eliminate hand kneading, reduce (eliminate) rising time, promote mechanization. The ideal? Bread untouched by human hands – and human hearts as well, it would seem. And so, unlikely to touch the heart or human tongue. An admirable folder for morsels tasty in themselves, perhaps, but hardly a savory addition to any dish, sandwich, or meal.

To one accustomed to the taste, texture, and color – all remarkably similar to those of Styrofoam – of ABC-style white bread, traditional kneaded yeast bread came as a revelation of a hitherto unsuspected universe of textures and taste sensations. The overnight express across the Alps from Vienna (cozy, old-world cafés and sensational pastries) to Florence. An untimely arrival, when all the world slept. A chill in the air, though the day promised to be sultry. A quick look revealed a total absence of reasonable eating establishments operating at that unfriendly hour.

No choice, but to strike out further on foot in search of something to quiet the gnawing pangs of hunger. A few dozen

meters away, along a quiet back street, stood an Italian bakery, open for business, an aromatic assortment of fresh baked goods overflowing out onto the footpaths. Unrecognizable loaves in a variety of colors and shapes met the eye and tickled the fancy. A discussion of the various excellences of each type would have revealed further wonders, but time was short and the art of breadmaking as long as the history of civilization. A simple bread, like the humble *pane casareccio*, in its still humbler shape, the focus of attention, as a bland accompaniment to delectable sausages and rich cheeses already in hand. A quick exchange, then the search for a quiet corner in which to assuage the bodily demands. The perfect loaf, manna from Heaven, ambrosia. Still warm to the touch, when broken the aroma of the fresh loaf drove out before it all thoughts of mere food. It was a feast unto itself.

(ウィルカーソン ダグラス)

ニュルンベルグ（ドイツ）の焼きソーセージ

高瀬淳一

幼い頃、ソーセージと言えば「ウインナー」だった。焼いたものが、時にはタコになってよく弁当箱に入っていた。その後「フランクフルト」が登場し、串に刺したものにケチャップとマスタードをつけて食べた。

学生時代、バックパッカーとなつてドイツを旅したとき、初めてソーセージに膨大な種類と地域性があることを知った。ドイツ語では「ヴルスト (wurst)」である。昔はよく街角にヴルスト屋台があつて、頼むとパンもくれた。貧乏学生の旅を支える食事だった。

その後、ドイツに行くたびに各地のソーセージを食べた。もちろん「ビールとともに」である。ビールも昔の日本にはラガーしかなかったから、上面発酵のビールは衝撃的だった。今では日本においても各種の地ビールと各種のソーセージを楽しめる。グローバル化と規制緩和の恩恵だ。

ドイツの地域特有ソーセージのうち、印象に残りやすいのはバイエルン地方のヴァイスヴルスト（白ソーセージ）だろう。今は夕方まで食べるのが当たり前になっているが、鮮度が大切なことから、朝作ったものを昼までに茹でて、皮を剥いて食べるのが基本とされてきた。ミュンヘンの有名なビアガルテン「ホフブロイハウス」でも、標高三〇〇〇メートル弱のツーク・シュピッツェの山頂レストランでも、私はこれを注文した。

とはいえ、一番うまかったヴルストと言えば、同じバイエルン地方でもニュルンベルグ特有の「ニュルンベルガー」だ。ドイツでは例外的なほど小さいヴルスト（ウインナー並）で、これを炭火で焼いたものがたいていは六本セットで出てくる。「焼き鳥で一杯」を好む日本人だからか、あるいは子どもころのタコ・ウインナーの記憶のせいか。いずれにせよ私にとってのベスト・ヴルストはこの炭火焼きである。

（たかせ じゅんいち）

Foods of the World Submission

Eric Gondree

The most unique food that I enjoyed the most is from Xinjiang province in the far west of China. The dominant group in Xinjiang is the Uyghurs, Turkic-speakers who have lived astride the Silk Road for centuries. Uyghur cuisine is a combination of cuisine from India, China and the Islamic world, a palate-stimulating mélange of flavors using halal ingredients. Uyghur cuisine features a variety of baked dishes like *Samsa*, small lamb pies like Indian samosa, and *Gösh naan*, round loaves of bread with minced lamb baked inside. The most ubiquitous bread is *Naan*, which is baked in a tandoori-style oven. It is best eaten warm since it hardens quickly. Main dishes in Uyghur cuisine include *Polu* (pilaf), *Kawap* (kebab) and *Lengmen* (hand-stretched noodles). *Polu* is rice which is lightly fried in oil and mixed with lamb, shredded carrots, onions and raisins or dried apricots. *Kawap* is a tiny lamb skewer grilled over charcoal. They are sprinkled with chili powder, pepper and cumin and sold in bundles. *Lengmen* is the Uyghur version of Chinese *lamian*, where noodle dough is stretched by hand into strands before being boiled and mixed with meat and vegetables. My favorite dish is *Somen*, handmade disk-shaped noodles that are boiled and topped with stir-fried lamb, onions and carrots in tomato sauce. It all

goes very well with a cold beer or black tea.

Migrants from Xinjiang often open restaurants wherever they move. Uyghur or Xinjiang cuisine can therefore be found in almost any Chinese city. My first time to Xinjiang was in the summer of '98 and I had a great time dining in Ürümqi. Outside of China, I was also pleased to find Uyghur restaurants in Osaka and Bishkek, Kyrgyzstan. In the event that you go to a major Chinese city or western China, I highly recommend that you make the effort to seek out a Uyghur or Xinjiang eatery to sample the gastronomic heritage of the Silk Road.

（ゴンドリー エリック）

本物のローカルバー

水谷忠資

ジョン・F・ケネディの生家は、ボストンのブルックラインという住宅地にある。そこからハーバードストリートに沿って南南東へ約一キロ歩くと、「ザ・コリブ・パブ」という、壁で仕切られたバーとレストランのアイリッシュパブがあった。

初めてそのパブを訪れたのは、二〇〇九年の夏の夕方のことであった。ステーキを食べたいと思いクイリッジコーナーという繁華街をぶらついた時に、古ぼけたレンガタイルの外壁に緑色の軒先テントがよく似合うレストランをたまたま見つけたのだ。

まず、入口の外にあるメニューを見て、安い値段でステーキが食べられるのに驚いた。確か、サロインステーキが一五ドル位だったと記憶している。歩き疲れてお腹が空いていたので、迷わずドアを開けた。

すると、中には数人のお客がカウンタに座り、お気に入りのビールを飲みながら和気あいあいと話を弾ませていた。四十年前にイングランドで初めて入ったパブと似た雰囲気があった。違っていたのは、三台あるテレビが、レッドソックスの野球中継とクリケットの試合を流していたことだ。

どこに座ろうかと思案していると、アイリッシュなまりで、「何になさいますか」と白髪で細身のバーテンダーが訊いてきた。もの静かな口調だが、ビールに詳しく客扱いに慣れた紳士であった。

地元の人々が、一日の終わりのひと時を楽しんでいた。賑やかな中にも落ち着いた時間が感じられた。野球に不案内な私に談義を吹かけてきた中年男性が、ハーバード大卒の弁護士であったことも新鮮な驚きであった。

このパブが三十有余年も続いてきたのは、地元の人々の気持ちを受け止めてきたバーテンダー、フランクさんの存在があったからであろう。

(みずたに ただし)

《どんな料理も心があれば美味しくなる》

小林洋哉



グローバルビジネス等で数十か国を訪れながら、人の心(心意気)に触れるとき、どんな料理・お酒も美味しくなるのは不思議。

【アカレスト・ルーマニア料理】ルーマニア政府との長年の関税訴訟も、カルメン弁護士(写真)との美味いお酒と料理で楽しい思い出。ラテン系で明るく日本風(永平寺)の過さるのがとても速い。ちなみに、数十億円の訴訟はアカレストの最高裁判所で勝訴。さすがアカレスト大学法学部を首席で卒業した才媛弁護士。法廷での効果的なプレゼンも素晴らしかった。

【香港・庶民の味】香港の外資系弁護士事務所(Whit & Case)にて英国人弁護士と打合せの後、活気に満ちた商店街を散策しながら立ち寄った店のどれもがとても美味しかった。生活感のある庶民のお店のレベルの高さに感嘆。現地の夫婦は共働きで外食が多いのも美味しい理由の一つ。

【北京・海鮮料理】ゼミ生が北京外国語大学に私費留学していたときにお世話になったかつての同志の王麗華弁護士と入ったお店は水槽の魚たちに圧倒されたが美味。ちなみに、王弁護士が母一人子一人で大変苦労して育てあげた一人息子の横着坊主だった趙氏が今やベンチャー企業グループの若手創業会長となっていて中国版フォースに掲載されていたのは驚いた。

【ソウル・ワタリガニ】ソウルの西江法科大学院での講演の後、金サンスー教授に案内いただいた真味食堂のワタリガニの醤油漬は美味。ちなみに、日本の法科大学院とちがって学生の七割が司法試験に合格し裁判官・検事・弁護士となるので学生の目の輝きが違っていた。

【名古屋・お酒】錦三丁目Brid's Eye Viewというお洒落なカウンターバーがある。「文学少女」の万悠子ママは吉行淳之介も読む。先日、蟹が好きなおママと開高井の話になったとき、「驟雨」のラストの蟹の姿が印象的」などと酔っぱらっていたらママの目が優しく光った。

(こばやし ひろや)



二本のワイン

田中真理

うちのトイレに空になったワインボトルが飾ってある。もう八年そのままだ。ちよつと変わったワインラベルだったり、面白いボトルだったり、忘れられない味だったり、と理由は様々。ボトルを置いてあるワインの一本を分けた。ワインの名前はバルベラ・ダス・ティ「パススム」。造り手はカシーナ・カストレルト。イタリアはピエモンテ、アステスのワインだ。このボトルにはラベルがない。赤ワインだが、濃いルビー色で、ボトル自体にも色がついていて真つ黒に見える。そこに赤でギリシャ文字のφのようなベインティング。意味は分からない。トイレのワインのヴェンテージは二〇〇一年で、銀座で見つけたのは二〇〇九年。飲み頃まで六年かかると考えると、二〇〇一年を飲んだのは二〇〇七年頃だろうか。味は忘れてしまった。

もう一本の忘れられないワインはタウラージ。葡萄はアリアニコ。カンパニアのワインだ。このワインに出会ったのは神戸のドンナロイヤ。神戸は大学時代を送った懐かしい街である。

ドンナロイヤは海に近い旧居留地の古い建物の中にあり、初めて訪れたときは私たちにはちよつと場違いな感じがした。隣で渡邊暁雄が華やかに食事をしていた。名物は「自家製フェットチーネ」と「仔牛カツレツ・パルミジャーナ」。一緒に付いてくるグリーンサラダが日本離れした味だった。神戸で最初のイタリア料理店だった。しかし、阪神大震災で建物は崩壊した。震災後、クリスマスに東京からルミナリエを見に行き、移転したドンナロイヤを訪れた。そのとき飲んだのがタウラージで、それ以来私たちは東京でもリストランテに行くたびにタウラージを頼んだ。酸が強く、タンニンもあり、力強い。

私も若くなくなった。タウラージは重くなってきた。少なくとも一人で開けて飲むワインではないと思う。食事については思い出の中を引っ掻き回すようで書けなかった。しかし、ワインは、同じ造り手の同じワインで

も、ヴェンテージが変われば、また違うワインになる。飲むたびに発見があり、後ろを振り向かない。今年は二〇〇九年のバルベラを開けてみようかな。
(たなか まり)

ジエノバの居酒屋

阿部彰彦

食についてお国柄が表れるのは、土地つ子を相手にする居酒屋、大衆食堂の類だ。駅の近くの繁華街の大通りを一本入ったところにあり、暗くなると明るい店内の様子がレースのカーテン越しに目に入る。扉を開けると、熱気を帯びた賑やかな喧騒、でなければいい店とはいえない。年季の入った木製のテーブルは、夜には使い古されたクロスが掛かることもある。店の出入り口やキッチンに続く奥手の壁際には、仕事帰りや近所の一人暮らしの老人用の二人掛けの小テーブルが並ぶ。常連の彼らは、壁にもたれながら新聞を広げたり、グラスを手に店の奥のテレビ中継を見上げたりして、ゆつたりとした時を過ごす。

メニューはくたびれた厚紙と「今日のお薦め」の黒板に記されている。世界を見回しても、このクラスの店で英語がメニューで使われる国の数は、そう多くはない。知らない言葉で書かれたメニューをいくら眺めたところで、不安は増すばかりだ。こういう場所で相手に英語で説明を求めるのは無礼でもある。そこで私の流儀は、前菜とメインのそれぞれ先頭から三番目か四番目を狙い、値段を確認、顔を上げ、ウェイターと目を合わせてメニューを指で示し、「ピア」または「ボワイトワイン」と力強く言うことにしている。これをやると、場違いな日本人を前に身構えていた彼らは、「君はなかなかよろしい」とほつとした表情を見せるものだ。

その後は、最初に出される飲み物を手に、どんな料理が出てくるのかを「待つ」のである。見合いの席で相手を持つ心持、周囲のテーブルの料理の観察も真剣になる。このスリルは楽しいもので、国内では経験することが出来ない。

この流儀にはリスクがあり、下手をすると同じ食材や味付けの料理を重ねて選んでしまう。ジエノバの居酒屋では山盛りの「イカ尽くし」と一人格闘した。私はイタリア語の「イカ」をこうして学んだ。

(あべ あきひこ)