

味の思ひ出

朝吹登水子

パリに住むようになってから七回の夏を送った。去年はポルドー、サン・セバスチヤンを通つてポルトガルの南端を廻り、帰りはスペインの最南端のジブラルター、マラガ、それから、バルセロナを通つてフランス国境に入つた。そして、フランス中南部のマシフ・サントラル山岳地方を抜けてパリに戻つた。この辺りはクレーム・ド・マロンの産地のアルデッシーがあつて、栗の木が沢山ある処である。

フランスという国は地理的にずい分ちがつた風光を備えている。まだ北部のドイツ国境のアルザス・ローレーヌ地方へは行つたことがないが、鬱蒼とした木々の林で蔽われた、北欧の感じがする処だそうだし、ノルマンディー地方はポプラの並木と牧草の平和な景色だし、南部の、いわゆ

るコート・ダジュールとよばれているイタリアまでの海岸線は、その海の碧さと、赤土と、ヤシの木々や乱れ咲く花々で有名である。

原子爆弾以来どうも天候が変つたとこぼすフランス人は、コート・ダジュールなら間違ひなく太陽にありつけるので、年々避暑客が増加するばかりだ。ホテルなども、三、四ヶ月前から予約しなくてはとも行かれぬ。パリの冬は長くて、いつも曇と小雨の日々が続き、日本の冬のようなあのからつとした木枯しの吹く晴天はなく、また、あかるい日光もない。だから、夏は、暑さをしのぎに山や海に出かけるといふより、太陽や暑さを求めに出かけると言つた方が適切だろう。

フランス南部の料理はビーマンやおなすなどを使った南国風のものが多く、ラタトゥーイユなど私の好きな料理の一つである。玉ねぎとビーマンを輪切りにし、おなす、瓜あるいは太目のきうり、トマト等をあらくぶつ切りにしたものと一緒に油でいためる。それに、西洋芹をつけ加えてもいいし、パセリ、月桂樹の葉、たちじやこうそう草等をいれて香をつける。ロースト・チキンなどのつけ合わせに

もいいし、魚や牛肉のとり合せにしてもいい。また、御飯やスパゲッティなどにも適う。その他、南部の料理では、マルセイユのブイヤベース（魚スープ）は有名である。

フランスでたのしいのは、なんと言っても料理が美味しいことで、どんな田舎に行つても美味しいものが出る。私はあんまり食道楽ではないけれど、折角、美しい風光の処へ行つても、まずい料理が出されてはまことに味気ない。その点、イギリスではいつもやるせない思いをする。イギリスでのせめてもの慰めは紅茶が美味しいことで、紅茶好きの私には、それだけは非常に有難い。フランスの紅茶は、水に石灰分が多いせい、「茶色いお湯」といった方がびつたりする。

コート・ダジュールは、世界中の金持の観光客が集るから、上等なレストランはいくらでもある。が、たった一度「あんな美味しいお菓子は生れて食べたことがない！」と、心から感激したことがある。

そのレストランというのは、ニースからちよつと行つた処の、シャトー・ド・マドリッドという昔の城を改造した処で、絶壁の上に立っている。レストランのテラスに坐る

と、見渡す限り地中海の碧さが拡がり、眼下にはいろいろ組んだ緑の岬や、ピンク、白、オレンジ色などの別荘が見える。まさに地上の楽園という実観である。そのレストランでさんざん美味しい料理を食べた。さて、デザートの時、私は「もう沢山！」と思つた。が、その給仕長がしきりに、菓子（デザート）をすすめる。よそのテーブルを見ると、大へんなヴォリュニエムがある。あんな大きなものは到底食べられそうもないと思つたが、あまりすすめられるのでとうとうそのガトーをとることにした。なんという名前だったか、原にガトー・メーゾン（店特製の菓子）というのだったかもしれないけれど、舌の先でとろけるような、軽い軽いうすいパイでできたその菓子を一口食べた時、ほんとうに、大げさなようだが、びっくりするほどの甘美な快感に茫然とした。もちろん、その巨大に見えた菓子は感謝の念と共にたちまち平げられてしまった。菓子もあのくらい美味しければ芸術だ、とその時つくづく思つた。（評論家）