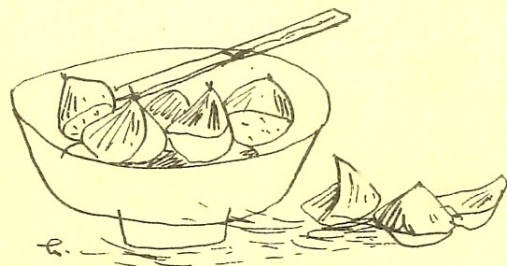


パリの栗

私は栗が好きである。

子供の頃から、秋になると、我が家の広い庭の奥の築山のかげに二三本ある栗の木の実が落ちるのを、毎年たのしみに待って拾った。夜風が音を立てて強く吹いたあくる朝など、学校に行く前に、駆けだして行って、栗の木の下をさがしたものである。おやつに「ゆで栗」が出るのも嬉しかった。ゆで栗を大どんぶりにいれて、ナイフがそえてある。ナイフで一つ一つむいては、手間がかってまだるっこしいから、ナイフで栗をまん中から二つに割って、スプーンで中実をすくいにとって口に運ぶのであった。甘いのがあったり、水っぽいのがあったり、一粒一粒、味がちがうのも興味がある。

ゆで栗



Noël à Paris—Décore des Grands Magasins (cl. Viguier)

栗鹿の子、むし羊かん、きんとん、ふくませ、栗のものはみなよい。

初めてパリを訪れたのが秋であった。マロニエの葉が明るい茶色の落葉をかさねているパッシイ公園を散歩していたら、栗の実が落ちていた。私と女友達とは「あら栗よ」とばかり拾いあげた。あちらにもこちらにも……。二人で拾い集めているのを見とがめた男たちが「栗なんか拾っちゃいけない」と叱るのである。パリの公園で栗など拾うのは乞食くらいなもので、貴婦人ともあろうものが、落ち栗に手をふれてはみつともないのだそうである。私たちは貴婦人らしくあるべく、そっと栗を捨てた。パッシイあたりの高級住宅地の住民は公園で遊んでいる子供ですら、いつけがよくて栗なんか拾わないものらしい。

日がくれると街のあちこちに焼き栗屋の屋台車がでる。香ばしい匂いが暖かく流れて、夜の冷えの身にしみるパリの夜に印象の深い景物である。三角にはった新聞紙の袋に入れてくれる栗をボリボリかちりながら歩いても、品が悪いと叱るものはいない。焼き栗の味も日本とかわらない。毎晩のように街角で焼き栗を買ってはアパートに帰った。

マロン・グラッセの味を知ったのも、この時であった。昭和初頭の日本にはまだマロン・グラッセはつくられていなかったのか、あまりにも高値なお菓子

なので、口にすることがなかったのか、パリの「マルキーズ・デ・セビイユ」という菓子店のマロン・グラッセをたべて、すっかり夢中になってしまった。

ふくませのあつさりした甘味とちがつて、お酒の味のしみこんだくのある甘味は、ずっと濃厚なものを感ぜさせる。ふぐのさしみのおいしさに合うのがふくませの甘さなら、マロン・グラッセの甘味は油の乗った鴨のオレソジ煮というバリ料理に合う甘さなのである。いまは東京に居て、おいしいマロン・グラッセも、おいしいふくませも食べられるのだから、まことに有難いと思う。

先年、二十年ぶりでパリを訪れたのも、秋の終りの十一月であった。焼き栗屋の屋台も昔のまま。「マルキーズ・デ・セビイユ」の店も相変わらず。私は温かい栗の袋をかかえて食べながら、夜霧の冷いシャンゼリゼを歩いた。お菓子はこつてりクリームのかかったマロン・シャンテリー、それでお茶をのんで、マロン・グラッセを一袋買って帰るにきめていた。

秋のパリの思い出は栗にはじまって栗に終る。(美容評論家)

