

こむしこむさ

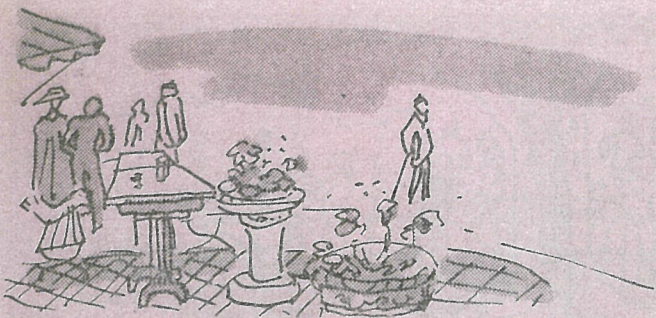
薩摩治郎八

四十年近く巴りのパンを喰べていると所謂「巴里呆け」がして東京の感覚とはツリが合はなくなってしまう。と云う人が多い。だがそれは年月の長短では決していない。パリで一生涯カフェ・オー・レにクロワッサンで朝食をすすっていてもその感覚だけは全然オギヤアと産声をあげた日本のそれと寸分も変らない人間もいる。「立身出世型」の日本人がそれだ。功利的にパリかぶれのする人種がその種類でたとえ日本が怪しくなってもその成功欲は日本的だ。

「あいつは成り上がり型」だとフランス人に嫌がられる日本人だ。

パリ人は努力家や気転家は好きで尊敬するがこの成り上がり型は極端に嫌う傾向がある。パリ人自身がフランス大革命以来眼まぐるしいまでにこの成り上がり型の人間にダメサレ、おどかされ、失望し、カンカンに憤慨させられているからだ。最近では第二次大戦の変遷で成り上った政治屋、闇成金ETC.の実例をいやという程見せつけられている彼等だ。新商品などにしても新らし物好きのパリ人も鼻尖では嗅ぎたがるが一度匂いを嗅いでみればツーンと横をむいてしまう。

これが特にモードや好物の場合に目立つ。特に料理や含み物や菓子などの場





合にはその鼻は敏感だ。東京の山の手に大成功したフランス菓子店がある。事実品物は超豪華版でザーマス族の男女の客は確かに付いている。ところが在留のフランス人の客はあまりに感心しない。菓子にかけた(ババロワ)の酒がナマナマしいのあまりに成り上り趣味だのとワザワザ銀座のコロバンまで出かけてゆく。

こうした傾向はパリでは特にひどく一軒の料理店、菓子店を売りこむには想像もつかない苦心と伝統の芳香を身につける必要がある。私はなにもヤカマン屋のマニヤックではないが名店の看板を出している以上「生々しい」ニセモノは敬遠する。町のドラ焼なら庶民の味覚が正直にかけがえが「ワツフル」一箱買うにもワザワザ「コロバン」まで出かけてゆく。明治時代からの人気菓子で舶来ドラ焼の異名のあつた大衆にも愛された菓子だが今日最高級のコロバンの店頭に出る以上サツカリンの匂いのブーンとするジャムに怪し気な皮でゴマカサれるわけではない。私はこのコロバンのワツフルを世界最高の味覚だと思つて十個買うにもワザワザ自由ヶ丘から渋谷まで銀座まで出かけてゆく。高価な菓子折でも買ひそらな客がワツフル十個といつてもコロバンさんの売子はこれまた丁寧な包装をして売ってくれる。

その物ごしが全くパリの名店の匂いにそっくりなのだ。

下手な新成上りの店なら「なんだたつたワツフル十丁」といわんばかりの顔付に物腰して「毎度アリ」そこそこに追つ払われるのだが、コロバンではそんな気配も一向にない。その辺がパリの古舗の匂いそのまゝだ。

私はフランスでヌガーが好物だ。日本でも相当古く出来たもので明治期には

銀座の亀屋鶴五郎商店でフランスから直輸入していた。が大正になり森永が造りだし他の商社が真似しだしたが、フランスの本場モンテリマルの味覚には及ばない。私はわざわざ車をモンテリマルにつけて街道の両側にズラリと軒をつらねている各製造店のヌガーを一軒一軒味わうのが楽しみだ。各店に各々の誇りも自慢もあつて好物好きの客とみると腕によりをかけて売りこもうとする。私が幼い頃の江の島の土産物の具細工屋がそんな気分だったが現在ではグンと俗化してしまつた。

南仏のカンヌの菓実の砂糖菓子もその趣きがあり、ミカンやキンカンなどは少年時の味懐かしい好物だ。パリでも「ド・セヴィニエ伯爵夫人」で売っているが、素晴らしい入れ物は別として南仏のカンヌ、ニース、グラッスのひなびた店の方が懐しみが漂っている。私は最高級の店でこうした品をみるとなんだかコロバンのワツフルを聯想する。

フランス人の大好きな「プチフル」は銀座のコロバンの大得意だ。私は東京に滞在している時毎年フランス大使館のバリ祭の宴会のビュッフェ(立食卓)でノドからハミ出すまでコロバンのプチフルをほうらばる。パリより好いとフランス人をあべこべに引っぱって行くけど四十年のバリ舌にも驚れ入るが銀座のプチフルはパリでも味わえるだろうかとフランス人自身が感嘆する。

私は東京のバリ祭がどれ程コロバンのプチフルのお蔭でパリの匂いが漂うかこれだけのフランスの味を日本に移した門倉さんの功績は東京のフランス在留民は秘かに感嘆しているのだ。味覚の国際外交もこゝまでゆけば商売なんものではな。情熱のかたまりといつてもよからう。(パリ薩摩会館館主)