

異国食餌抄

岡本かの子

青空文庫

夕食前の小半時こはんとき、巴里パリのキャフェのテラスは特別に混雑する。
 一日の仕事が一段落いちだんらくついて、今少しすれば食欲さんまい三昧の時が来
 る。それまでに心身の緊張をほぐし、徐ろおもむに食欲に呼びかける時
 間なのだ。どのテーブルにもアペリチーフさかすきの杯を前にした男女が
 仲間とお喋りしゃべするか、煙草たばこの煙を輪に吹きながら往來おうらいを眺めた
 りしている。フランス人特有の身振みぶりの多い饒舌じょうぜつの中にも、こ
 の時許ばかりはどこかに長閑のどかさがある。アペリチーフは食欲を呼び覚さ
 ます酒——男は大抵たいていエメラルド・グリーンほうじゆんのペルノーを、女は
 真紅しんくのベルモットを好む。新鮮な色彩が眼に、芳醇ほうじゆんな香が鼻
 に、ほろ苦い味が舌に孰れいずも魅力みりよくほしいままを恣にする。

午後七時になるとレストランの扉がとびら一齊いっせいに開く。誰が決めたか知らない食しょく道どう法律が、この時までフランス人の胃腑いのふに休息を命じている。

フランス人は世界中で一番食べ意地の張った国民である。一日の中で食事の時間を何より大切な時間と考はたえている。傍はたで見ていると、何とも云いえぬ幸福そうに見える。それは味覚の世界とうすに陶酔たいすいしている姿に見える。恐おそらく大革命の騒さわぎの最中さなかでも、世界大戦の混乱と動揺どうようの中でも、食事の時だけはこういう態度を持ち続けたであろう。

巴里のレストランを一軒一軒食べ歩まわくなら、半生かかっても全部廻まわれないと人は云っている。いくらか誇こちよう張ちやう的な言葉かとも

聞きこえるが、或あるは本ほん当とうかも知しれないい。日本では震災後、東京に飲食店が夥おびしく殖ふえたが、それは飲食店開業が一番手早くて、どうかやつて行けるからだと聞きいた。然しかし巴里のレストラントの数は東京の比ではない。それは東京に於おけるような経済的理由からではなくて、もつと他に深い理由がありはしないだろうか。兎とに角かく中流以下のレストラントには必かならず何人かの常じょう客きやくがいて、毎日同じテーブルに同時間に同じ顔を見ることが出で来きる。私のような外国人でも二三日続けて行くと「あなたのナプキンを決めましようか」と聞きく。ナプキンを決めておけば食事毎ごとにその洗濯代として二十五サンチームぐらいの小銭こぜにを支払わなくても済むからである。

ルクサンブルグ公園にある上院の正門の筋向いにあつて、議場の討論に胃腑を空にした上院議員の連中が自動車に乗る面倒もなく直ぐ駈けつけることの出来るレストラン・フォワイヨ、マデレンのくろずんだ巨大な寺院を背景として一日中自動車の洪水が渦巻いているプラス・ド・マデレンの隅にクラシツクな品位を保つて慎ましく存在するレストラン・ラルウ、そこから程遠くないグラン・ブールヴァルの裏にある魚料理で名を売っているレストラン・プルニエール、セーヌ河を距ててノートルダムの尖塔の見える鴨料理のツールダルジャン等一流の料理屋から、テーブルの脚が妙にガタつき縁のかけたちぐはぐの皿に曲つたフォークで一食五フラン（約四十銭）ぐらいの安料理を食べさせる場

末すえのレストラントまで数えたてたら、巴里パリのレストラントは一いっ体たい何千軒あるか判わからない。

牛ぎゅうの脊せき髓ずいのスープと云いつたような食しょく通つうを無む上じょうに喜ばせる洒落しゃれた種類の料理を食くべさせる一流の料理店から葱ねぎのスープを食くべさせる安料理屋に至るまで、巴里の料理は値段相当のうまさを持つている。たとえ、一皿二フランの肉の料理でも、十分に食欲と味覚は満足させてくれる。

所いわ謂ゆる美食あに飽あきた食通がうまいものを探すのは中流の料理屋に於おてである。巴里の料理屋にはどこにも必ずその家の特別料理スペシヤリテと称するものが二三種類ある。美食探険家はこういう中流料理屋のスペシヤリテの中に思わぬ味を探し当てることがあるという。

巴里に行った人で一度はレストラン・エスカルゴの扉とびらを排はいしないものはないであろう。エスカルゴとは蝸牛かたつむりのことで、レストラン・エスカルゴは蝸牛料理で知られている店である。この店も一流料理屋の列に当然加わるべき資格を持っている。

一 蝸牛かたつむりは形そのものが余あまりいい感じのものではない。

而しかもその肉は非常にこわくて弾力性に富あんでいる。これを食べるには余程よほどの勇氣がある。フランス人に云いわせれば牡蠣かきだつて形は感じのいいものではない。ただ牡蠣は水中に住み、蝸牛は地中に住んでいるだけの相違だ。人間が新しい食物に馴なれるまでには蝸牛に対するのと同じ気味きみ悪わるさを経験したに違ちがいないと主張する。云いわれて見ればそうかも知しれないが、日本人にとっては無気味ぶきみ此

のうえ
上もないものである。

蝸牛はどれでもこれでも食べられるのではなくて、レストラン・エスカルゴ等で食べさせるのはブルゴーニュという地方で産するものである。この地方に産するものが一番旨いものとされている。

食用蝸牛の養殖は一寸面倒な事業だそうである。その養殖場には日蔭をつくるための樹林と湿気を呼ぶ苔とが必要である。市場に売り出すものは子供でなくてはならないので、一年に一度子供を親から別居させなければならぬ。そして蝸牛の需要は秋から冬にかけてであるため、その頃になると蝸牛は土の中にもぐってしまいうから、養殖者は丁度芋を掘るように木の棒

で掘り出さなければならぬ。掘り出したものは何度も何度も洗ったり泥どろを吐はかせたりしなければならぬ。寒い季節になると巴里パリの魚屋の店頭にはこうして産地から来た蝸牛が籠かごの中を這はい廻まわっている。

蝸牛料理はまだ一種類しかない。それは蝸牛の肉を茹ゆでて軟やわらかくしたものを上等のバタと細きざかく刻きんだ薄荷はっかとをこね合あわせたものと一緒にして殻からに詰めめるだけのことである。然しかしこの簡単な料理にもなかなか熟じゆく練れんを要するという。蝸牛の季節には巴里のレストランのメニューには大抵たいていそれが載のっている。或ある養殖家の話では巴里で一年に食べられる蝸牛の数は約七千万匹で、それを積み重ねると巴里の凱旋門がいせんもんよりも高くなるというから大した

ものである。

蛙かえるを食べ始めたのもフランス人だと聞いた。食用蛙は近きん来らい日本でも養殖されるが、本場のフランスに於おいてさえまだなかなか普遍的な食物とはなっていないようだ。その点から云えば蛙より蝸か牛たつむりの方が遥はるかに優まさっている。蛙料理は上等のバタでフライにしてトマトケチャップをかけて食べる。上等のバタを使うので、出来上りがねっとりしていて些いささか無ぶ気味きみに感ぜられる。蛙は寧むしろリードのようなものでからりと揚あげた方があつさりしていてよくはないだろうか。

蛙や蝸牛などのグロテスクなものを薄うす気味悪い思いをしてまで食べなくとも、巴里パリには甘うまい料理がいくらかもある。

ラングストと云いっている大きな蝦えびの味は忘れかねる。これは地中海で獲とれる蝦えびで、塩しお茹ゆにしてマヨネーズソースをつけて食べる。伊勢蝦いせえびよりもつと味が細かい。芝蝦しばより稍やや々や大きいラングストンと呼ぶ蝦えびは鋏はさみを持っている。鋏はさみを持っている蝦えびは一寸形ちよつとが変かわつていて変だが、これがまたなかなかうまい。殊ことにオリーブ油で日本式の天麩羅てんぷらにするといい。

日本は四方海しほうに囲まれているから海の幸さちは利用し尽つくしている筈はずだが、たった一つフランスに負けていることがある。それは烏からす貝がいがフランス程ほど普遍的な食物になつていないことだ。日本では海水浴場の岩角いづみにこの烏貝むらがが群むらつていて、うっかり踏ふん付づけて足の裏を切らないよう用心しなければならぬ。あんなに沢山たくさんある

貝が食べられないものかと子供の時によく考えたことだが、それがフランスへ行つて、始めて子供の時の不審ふしんを解決することが出来た。鳥貝はフランス語でムールと云う。このムールのスープは冬の夜など夜更よふかしして少し空服くうふくを感じた時食べると一等級いい。

日本に始めて渡来した西洋料理がポークカツレツ——通称トンカツであつたかどうかは知らないが、西洋にいても日本人はよくこのトンカツを食べたがる。ところがこのトンカツなるものが西洋の何処どこへ行つても一向見いつこうみ当らないので失望する人が多い。イギリスのレストラントへ行つてメニューを探して見るとポークカツレツというのがあつたから、喜んで注文するとそれはわれわれの

予期するカツレツではなくて日本の所謂いわゆるポークチャップであった。トンカツは英語と考へている人があると思へる。倫敦ロンドンで会つた人の話に、その人もトンカツを英語とばかり思つていたので、レストラントへ行つてトンカツレツをくれと云つたがどうしても通じないで非常に弱つたそうだ。

トンカツに巡めぐり会わない日本人はようやくその代用品を見つけ、衣を着た肉の揚物あげものに対する執着しゅうちやくを充たすだけで我慢しなければならぬ。それは犢こやしの肉のカツレツである。フランスではコトレッツ・ミラネーズと云い、ドイツではウインナー・シュニッツレルと云う。

フランス人はその名の示すようにこの料理を伊太利イタリアミラノのコ

トレツと考え、ドイツ人はオーストリア 太利のしゆふ 首府ウイーンの料理と考え
ているらしい。差さ当あたつてこの両都市で本ほん家け争あをおこすべきで
ある。コトレツ・ミラネーズとウインナー・シュニツレルの異ことな
るところは前者は伊太利風のマカロニかスパゲチを付け合せとし
て居おり、後者が馬鈴薯じゃがいもを主な付け合せとしていることで、そこ
に両本家の特色を表わしている。

青空文庫情報

底本：「愛よ、愛」パサージュ叢書、メタローグ

1999（平成11）年5月8日第1刷発行

底本の親本：「岡本かの子全集 第十一卷」冬樹社

1976（昭和51）年7月15日初版第1刷発行

※表題は底本では、「異国一食餌抄《しよくじしょう》」となっています。

※「バタ」「空服《くうふく》」の表記について、底本は、原文を尊重したとしています。

入力：門田裕志

校正：土屋隆

2004年3月30日作成

2013年10月5日修正

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫 (<http://www.w.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

異国食餌抄

岡本かの子

2020年 7月13日 初版

奥 付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>

※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。

<http://tokimi.sylphid.jp/>