

# 異国食餌抄

岡本かの子

青空文庫



夕食前の小半時、巴里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ついて、今少しすれば食欲三昧の時が来る。それまでに心身の緊張をほぐし、徐ろ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の杯を前にした男女が仲間とお喋りするか、煙草の煙を輪に吹きながら往來を眺めたりしている。フランス人特有の身振の多い饒舌の中にも、この時許りはどこかに長閑さがある。アペリチーフは食欲を呼び覚ます酒——男は大抵エメラルド・グリーンのパルノーを、女は真紅のベルモットを好む。新鮮な色彩が眼に、芳醇な香が鼻に、ほろ苦い味が舌に孰れも魅力を恣にする。

午後七時になるとレストラントの扉が一斉に開く。誰が決めたか知らない食道法律が、この時までフランス人の胃腑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えている。傍で見ていると、何とも云えず幸福そうに見える。それは味覚の世界に陶醉している姿に見える。恐らく大革命の騒ぎの最中でも、世界大戦の混乱と動揺の中でも、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くなら、半生かかっても全部廻れないと人は云っている。いくらか誇張的な言葉かとも聞えるが、或は本当かも知れない。日本では震災後、東京に飲食店が夥しく殖えたが、それは飲食店開業が一番手早く、どうにかやって行けるからだと聞いた。然し巴里のレストランの数は東京の比ではない。それは東京に於けるような経済的理由からではなくて、もっと他に深い理由がありはしないだろうか。兎に角中流以下のレストランには必ず何人かの常客がいて、毎日同じテーブルに同時間に同じ顔を見ることが出来る。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ょうか」と聞く。ナプキンを決めておけば食事毎にその洗濯代として二十五サンチームぐらいの小銭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・フオワイヨ、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ったフォークで一食五フラン（約四十銭）ぐらゐの安料理を食べさせる場末のレストランまで数えたてたら、巴里のレストランは一体何千軒あるか判らない。牛の脊髓のスープと云ったような食通を無上に喜ばせる洒落た種類の料理を食べさせる一流の料理店から葱のスープを食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。

所謂美食に飽きた食通がうまいものを探すのは中流の料理屋に於てである。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ャ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・エスカルゴの扉を排しないものはないであろう。エスカルゴとは蝸牛のことで、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つている。

一体蝸牛は形そのものが余りいい感じのものではない。而もその肉は非常にこわくて弾力性に富んでいる。これを食べるには余程の勇氣がある。フランス人に云わせれば

牡蠣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れるまでには蝸牛に対するのと同じ気味悪さを経  
験したに違いないと主張する。云われて見ればそうかも知れないが、日本人にとっては無  
気味此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  
めの樹林と湿気と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ふから、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  
度も洗つたり泥を吐かせたりしなければならぬ。寒い季節になると巴里の魚屋の店頭には  
こうして産地から来た蝸牛が籠の中を這い廻っている。

蝸牛料理はまだ一種類しかない。それは蝸牛の肉を茹でて軟かくしたものを上等のバタ

と細かく刻んだ薄荷とをこね合せたものと一緒にして殻に詰めるだけのことである。然しこの簡単な料理にもなかなか熟練を要するという。蝸牛の季節には巴里のレストラントのメニューには大抵それが載っている。或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よりも高くなるというから大したものである。

蛙を食べ始めたのもフランス人だと聞いた。食用蛙は近來日本でも養殖されるが、本場のフランスに於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牛の方が遥かに優っている。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か無気味に感ぜられる。蛙は寧ろラードのようなものだからりと揚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気味悪い思いをしてまで食べなくとも、巴里には甘い料理がいくらかもある。

ラングストと云っている大きな蝦の味は忘れかねる。これは地中海で獲れる蝦で、塩茹にしてマヨネーズソースをつけて食べる。伊勢蝦よりもっと味が細かい。芝蝦より稍

々大きいラングスチンと呼ぶ蝦は鋏はさみを持つている。鋏を持つている蝦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て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。それは鳥貝からす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にこの鳥貝むらがが群むらつていて、うっかり踏ふんづ付けて足の裏を切らないよう用心しなければならぬ。あんなに沢たくさん山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ゝとが出来た。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て少し空服くうふくを感じた時食たべると一等級いい。

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たべたがる。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っこうみあたらないので失望する人が多い。イギリスのレストランへ行つてメニユウを探して見るとポークカツレツというのがあるから、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

であつた。トンカツは英語と考へている人があると見える。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て、衣を着た肉の揚物あげものに對する執しゅうちやく着みを充たすだけで我慢しなければならぬ。それは犢ごうしの肉のカツレツである。フランスではコトレツ・ミラネーズと云い、ドイツではウインナー・シュニツレルと云う。

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へ、ドイツ人は奥太利オーストリアの首府しゆふウイーンウィーンの料理と考へているらしい。差さ当あたつてこの両都市で本家ほんけ争いを起おこすべきである。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あわとして居おり、後者が馬鈴薯じゃがいもを主な付け合せとしてゐることで、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 第十一巻」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《しよくじしよう》」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.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18日 初版

## 奥 付

発行 青空文庫

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

E-Mail [info@aozora.gr.jp](mailto: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/>