



Bimiraisan

美味礼讃
海老沢泰久





文春文庫

美味礼讃

定価はカバーに
表示してあります

1994年5月10日 第1刷

1996年8月20日 第2刷

著者 海老沢泰久

発行者 新井 信

発行所 株式会社 文藝春秋

東京都千代田区紀尾井町3-23 〒102

TEL 03・3265・1211

落丁、乱丁本は、お手数ですが小社営業部宛お送り下さい。送料小社負担でお取替致します。

印刷・凸版印刷 製本・加藤製本

Printed in Japan
ISBN4-16-741404-X

文 春 文 庫

美 味 礼 讃

海老沢泰久

文 庫 春 秋

目次

第一部

第二部

第三部

第四部

第五部

第六部

第七部

解説

向井
敏

497 461 395 319 243 151 63 7

美味礼讃

第一部

1

五月のある日曜日、日高三郎は前夜から一睡もできぬまま朝を迎えた。ベッドの横の時計はまもなく六時になろうとしていた。

彼がいま横になってゐる部屋は、大阪の阿倍野に校舎がある辻調理師専門学校の東京の職員用宿舎で、彼は大阪から昨夜ここへきたのだった。彼は辻調理師専門学校のフランス料理教授だった。しかし彼が一睡もできなかったのは、慣れていないベッドのせいでも頭に合わない枕のせいでもなかった。重大な日を迎えて、緊張がついに頂点に達したのである。こんなことは彼の三十五年の人生でついぞなかったことだった。

日高三郎がフランス料理の主任教授に呼ばれ、校長が東京の友人たちを集めて開くデイナー・パーティーでシェフをつとめるようにといわれたのは二週間前のことだった。そのとき、日高三郎は主任教授のいったことがすぐには信じられなかった。

彼は校長のデイナー・パーティーでは、それまでに何度か先輩教授の助手として二番

シェフや三番シェフをつとめたことがあった。そしてそのたびに校長のまえでシェフとして腕をふるうことのできる先輩をうらやましいと思い、自分も早くそうなりたいたってききた。しかし現実問題としては、自分がシェフをつとめることになるのはもったずっとさきだろうとあきらめていた。なにしろ学校には、フランス料理、日本料理、中華料理、イタリア料理を合わせると四百人の料理教授がおり、その誰もが校長のディナー・パーティーでシェフをつとめることを願っていたのだ。

日高三郎はそこから選ばれたのだった。彼は感激した。しかし何よりもうれしかったのは選ばれたことではなく、校長に直接自分の料理を示してその味を見てもらえる機会を得たということだった。夢がとうとう実現したのだ。

それからの彼は、文字どおり目のまわるような忙しさとなった。

まず彼は過去のディナー・パーティーのメニューをこまかく検討した。客は校長夫妻も含めて十二人だったが、その中に以前に何度かお客としてきたことのある都市銀行の会長夫妻がいたからである。同じ客には二度と同じ料理を出さないというのが校長のディナー・パーティーの決まりだった。

ついで日高三郎は学校の材料仕入部に行き、季節の野菜、魚、それに肉の市場への入荷状況をチェックし、フランス、ベルギー、オーストラリアを含めてどここの産地のものがいま一番いいかを調べた。メニューを決めるよりさきに材料を調べたのは、おいしい料理をつくろうと思ったからまずよい材料を選び、それからそれをどう料理すべきか考え

ろというのが校長の教えだったからだ。もちろん日高三郎は、コックになったときの心得として授業でも生徒たちにそう教えていた。

そうしていろいろ考えた末にやっとメニューが決まったのは一週間後だった。彼はまず材料に伊勢エビを選び、それを中心にタイやハマグリなど十種類の魚貝を入れてブイヤベースをつくり、それをメインディッシュにすることにした。きつと信じられないようなすばらしいスープがとれるだろうと思った。メインディッシュが決まると、あとは比較的らくだった。メインディッシュの味を殺さないような料理を考えればよかったからである。そこでスターターには、軽い味のフォワグラのパルフェと、トマト・ドレッシングを添えた温野菜の取り合わせの二品を持ってきた。温野菜のホワイト・アスパラガスとアーティチョークがきつと何ともいえない春の香りを伝えるだろう。そしてブイヤベースのあと、口直しのシャーベットか何かをはさんで、最後に西洋ワサビとソース・マデールを添えた神戸牛のフィレ肉の網焼きをすこし出す。校長もこれなら満足してくれるだろうと日高三郎は思った。

つぎに彼は食後のデザートが必要だったので、製菓の教授の一人のところへ行つてメニューを説明し、料理に合わせたデザートをつくってくれるように協力を要請した。校長のディナー・パーティーでは、食間のシャーベットを含めるとアイスクリームを三種類にケーキを五種類つくり、通常八種類のデザートを出すことになっていた。

最後に日高三郎は当日のテーブル・サービスを担当するサービスの教授のところへ行

った。ワインと食器を選択しなければならなかったからである。二人で相談し、ワインは一九八六年のコルトン・シャルルマーニュと、一九七六年のグラン・ゼシェゾーの二本を選んだ。いずれも校長のワイン蔵の奥深くに眠っているブルゴーニュ産の極上のワインで、収穫年も両方とも最高の年のものだった。そしてデザートのときに飲むシャンパンは、ランソン・ブラックラベルとモエ・シャンドンにした。

食器は料理とソースの色合いを考えて、ハンガリーのヘレンドと、イギリスのスポードを選んだ。どちらの皿にもあざやかなグリーンが配色されていた。ナイフとフォークは、フランスのクリストーフル製のスパトゥール。スパトゥールはルイ十五世風のデザインだったので、伝統的な料理のブイヤベースに合うだろうと思った。そのほか、ブイヤベースをテーブルに運んだり、ケーキを載せたりする大きな銀器はイタリアのベルナスコーニにした。ベルナスコーニは、クリストーフル、それにイギリスのマッピン・アンド・ウェップと並んで、校長がもつとも気に入っている銀器のひとつだった。ワイン・グラスはバカラを使うことにしたが、サン・ルイも用意しておくことにした。途中で校長がべつのワインをあけろというかもしれないからである。いずれもフランスのワイン・グラスだったが、どちらがテーブルの上にあっても、そのクリスタルがキャンドル・ライトに深くきらめき、テーブルを落ちついたはなやかさでいろどるにちがいはなかった。

最後に日高三郎は自分の助手をつとめてもらうスタッフをフランス料理教授の中から

五人選び、メニューの構成と仕込みの段取りを細かく説明した。できるまでに十時間もかかるフォン・ドウ・ヴォーなどは、大阪の学校のキッチンでつくっていかねければならなかったからである。フォワグラの血抜きと下ごしらえもしておかなければならなかった。

こうして彼は学校の車に必要な材料を積み、デザート担当の三人、サービス担当の五人とともに十四人で東京にやってきたのである。そしていよいよその当日の朝を迎えたのだった。

日高三郎が、緊張のあまり前夜から一睡もできなかった理由はただひとつだった。

「自分は校長のテストにパスできるだろうか？」

こうなるまえは、あんなに校長のディナー・パーティーでシェフをつとめたいと願っていたのに、じっさいにそうなる不安で仕方がなくなってきたのだ。彼は自信を取り戻すために、自分のキャリアを考えた。彼が辻調理師専門学校に入学したのは十八歳のときだったが、料理の腕に見込みがなければ誰も卒業したあとで彼を教員として学校に残そうなどとは考えなかったはずだし、海外研修にも出してはもらえなかったはずだった。彼は海外研修には二十五歳のときに出してもらい、ピラミッドとポール・ボキューズというフランスでも最高のレストラン二つで二年間勉強してきていた。

「おれは絶対にちゃんとできる」

と彼は自分にいいきかせた。

しかし駄目だった。彼は自分が使った材料費のことを考えた。五十一万一千八百九十九円。それがたった十二人を客とするディナーのために彼が使った材料費で、一人当たりになると四万二千円だった。彼は材料費をこんなにかけて料理をつくれるコックが世界中に何人いるだろうと思った。誰もがそういう料理をつくれることを夢見ているにちがいないが、それで採算を取ろうとしたら、料理の値段を十万円か十二万円ぐらいにしなければならぬのだ。それに今夜のディナーのように、食器にスプードやクリストーフルやバカラを使ったら、十五万円にしても採算が取れないかもしれない。そんな値段の料理を誰が食べるだろう。食べる客がいなければ、コックは料理をつくれないのである。日高三郎はそういう料理をつくるのだった。失敗は許されなかった。無制限の金をかけて揃えた最高の材料を使って失敗したら、おそらくもう二度と校長のディナー・パーティーのシェフはつとめさせてもらえないだろう。学校の中でのキャリアにも傷がつくにちがいがなかった。彼はそれだけの材料を使って料理をつくれることはうれしかったが、それと同じだけ怖ろしかった。

「くそ。すっかりしろ」

日高三郎は朝の光が射しかけてきたベッドの上に仰向けになったまま、前夜から何度自分にいいきかせたかしの言葉をもう一度つぶやいた。

原野健は、ヨーロッパのある国の駐在大使をつとめていたときに、辻調理師専門学校
の職員をコックとして雇っていたことがあった。たいていの大使はコックを専門に斡旋
する外務省の外郭団体を通して雇っていたが、ある大使に辻調理師専門学校の職員の評
判をきいて、自分もそうしようと思ったのだ。その大使によると、彼が雇って連れて行
ったその職員は、日本料理はもちろんフランス料理も中国料理もできて、大使館が催し
たどんなパーティーのときでも戸惑うことはけっしてなかったということだった。

原野健がその大使に紹介を頼むと、外務省に学校の副校長だという人物がやってきた。
原野健は、彼に腕のいい職員を月給二十万円で雇いたいと申し入れた。コックのための
予算にはもうすこし余裕があったが、それ以上は出したくなかったのだ。副校長は渋い
顔をしたが、結局それで承知した。原野健は、国家が雇うというのと、その榮譽があまり
にも誘惑的なために、どんなに安い給料でも誰も仕事を断れないのだと思って内心でに
んまりした。

学校がよこした職員は、内気で人の好きそうな青年だった。じっさいヨーロッパの国
に連れて行くと、料理の腕は評判どおりで、そのうえおとなしくて申し分がなかった。
原野健は掘り出しものだと思ったが、そうした青年の性格に最初につけ入ったのは彼の
妻だった。

大使公邸にはポルトガルから出稼ぎにやってきたポルトガル人のメイドがいたが、彼
女はポルトガル語とフランス語以外は話さなかった。原野健は英語とフランス語が話せ

だが、彼の妻は日本語以外は片言の英語しか話せなかった。そのために彼女はメイドをうまく使いこなすことができず、かわりにコックの青年があれこれ命令されることになったのである。その結果、夫人のためのこまごまとした買物も、クリーニングを出しに行くのも、郵便局に行くのも、たちまち彼の仕事になった。

青年はどこへ使いに行くときでも自転車に乗って行った。大使の車を使うことは禁じられていたからである。彼が車に触れることができるのは、日曜日ごとの洗車のときだけだった。しかし彼はある雨の日、とうとう辛抱ができなくなって、パーティーの材料を市場に仕入れに行くときだけでも車を使わせてもらえないかと頼んだ。自転車で十分も二十人分もの材料を仕入れるのは、雨が降らない日でもおそろしく骨の折れることだった。すると大使はいった。

「そんなに車が必要なら、自分で買ったらどうかね」

青年は仕方なく雨の中を仕入れに行き、それから日本にいる妻に手紙を書いてフォードの中古車を買うための金を送ってもらった。彼はその車を大使公邸の庭に置いておいたが、駐車代を取られなかったのがせめてものなぐさめだった。

それから二年がすぎ、青年は大使夫妻より一足早く日本に帰ることになった。そうしたある日のことだった。彼が大使夫妻の夕食のあとかたづけをしていると、夫人がここにこしながらいった。

「あなた、車は日本に持って帰るの？」

「いいえ、こっちで売っていきます」

と彼はいった。

「ちようどよかったわ。だったら、わたしたちに置いていってくれない？ 中古屋さんに持って行くのも、わたしたちに置いていくのも同じでしょう」

「それはそうですけど」

「じゃあ、決まったわ。十万円でどうかしら？」

夫人はちらりと夫の顔を見た。

「そんなものだろう」

と原野健はいった。もうすでに二人で話し合ったことなのだ。そして青年はきつと十万円置いていくにちがいないと分っていた。このコックはどんなことであれ断るということを知らないのだ。

青年は自分の耳を疑った。もう二年たっているとはいえ、買ったときは六十万円もしたのだ。中古自動車屋がいくらで引き取るかは分らなかったが、同じ車がまだ五十万円ぐらいでその店先に並んでいることを彼は知っていた。もし中古屋に渡さず、新聞に広告を出して直接譲渡を呼びかければ四十万円でも十分に売れるだろう。しかし青年は自分で車を買えといわれたときと同じように、仕方なくうなずいた。どうやって断ればいいのか分らなかったのである。

原野健は、この車を後任の大使に三十万円で売りつけた。コックにも車を与えないと