



僕と藤田 の 知的な冒険

(その参)

湖南徹

栗とマロンとモンブラン

僕と藤田は、仙台市青葉区にあるカフェーホシヤマ珈琲店本店ーに入った。

雰囲気の良いカフェだ。インテリアはウッド材をふんだんに使い、シックにまとめてある。テーブルの設置密度も低く、ゆったりとした空間になっていた。

窓際の席に座る。

僕はメニューを開いた。

「このコーヒー、高いな。ブレンドコーヒーが1杯1050円だ」

「コーヒー豆にこだわってるんじゃないか」

「そうだとっても高い。ま、せっかく宮城に来たんだから、ちょっと金を使ってもいいか。ケーキセットがいいな。……おお、ケーキを自由を選べるのか。どれにしようか。……ミルクレープがいいかな？ ショートケーキもいいな。ズコットもいい。ザッハトルテもある。シフォンケーキも悪くない。あ、モンブランがある。それにしよう」

栗とマロンとモンブラン02

注文を聞きに来た女性店員に、ケーキセットを頼んだ。ドリンクはアイスコーヒーにする。

甘党でない藤田は、ブレンドコーヒーだけ頼んだ。

数分後、頼んだものが運ばれてきた。

モンブランは、螺旋状の栗クリームの上に栗の甘露煮を一片乗せた、王道に行くものだった。見るからに美味しそうだ。やはり洋菓子は奇をてらっていないのが安心出来る。

僕は、モンブランをフォークで刺した。中の生クリームが姿を現す。口に含んだ。栗の味が口の中に広がる。べた付かない甘さが心地良かった。

「やはり洋菓子といったらモンブランだな。モンブランは当たり外れがあまりないから。不味いモンブランにぶち当たった事はない。イマイチのはあったけど」

栗とマロンとモンブラン03

藤田は、香り高いブレンドコーヒーをブラックのまますすりながら、
「モンブラン、てどういう意味か知ってるのかい？」

僕はアイスコーヒーをストローで吸った。

コーヒーの適度な苦味が、甘くなった口に心地良い。やはりケーキにはコーヒーだな、と実感した。

「モンブランはモンブランだろ。意味なんてない」

「モンブラン、てアルプスの山の名前だ。フランス語だな。直訳すると『白い山』だ」

「そうだったのか。フランス人が作った菓子、て事になるね。洋菓子はフランスがメインだから……」

藤田は笑った。

「そこが違うんだな。モンブラン、て菓子は日本人が考案したんだ」

「え？ 日本人？」

栗とマロンとモンブラン04

「諸説は色々あるが、日本人のカフェの店主がフランスを訪れて、モンブランの山を見て、この洋菓子を思い付いた、というのが有力だ」

「そうだったのか……」

僕は食べかけのモンブランに視線を落とした。何となくショックだった。

「そもそも栗は欧米ではあまり食べられないからね。昔も今もね」

「欧米では食べられない？」

「イタリアくらいだな、栗を食べるのは」

「それだったら何故モンブランはイタリアの菓子ではなく、フランスの菓子になってしまったのかね。あ、モンブランはフランスの山だからか」

「そんな事はない。モンブランはイタリアとの国境にある。イタリアではモンテビアンコと呼ばれている。直訳すると同じく『白い山』だ」

「モンテビアンコ、て菓子は無いのかな？」

「あるよ。イタリアの菓子店ではモンブランっぽいお菓子をモンテビアンコとして販売している」

「モンテビアンコ、ていうのもあるのか……」

僕はショックを乗り越え、モンブランを頬張った。

日本のものか、フランスのものか、イタリアのものか定かでないが、旨いものは旨い。

「栗、て西洋では食べられないのか……。勿体無い。美味しいのに。西洋人は、このマロンクリームを知らないのが多いのか。馬鹿だなあ」

藤田は皮肉めいた笑顔を見せ、

「君は『マロン』で栗を指していると思ってるのかい？」

僕は瞬きした。

「だって、そうだろ？」

「ま、今は『マロン』というと栗を意味するが……。本来はそうじゃない」

「じゃ、マロンは何を意味するんだ？」

「マロンはマロンだ」

「意味が分からん」

「元は、マロニエという木の実をマロン、て呼んでたんだ。フランスの菓子でマロングラッセ、てあるだろ？」

「栗を砂糖漬けにしたものだね？ 甘納豆の栗バージョン」

「そうだ」

と、藤田は頷いた。「あれは、元はマロニエの実を使ってたんだ。その名の通り、マロングラッセだね。しかし、いつしか栗で代用するようになった。そうしている内にマロン=栗と思われる様になってしまった。だから、栗をマロンと呼ぶのは、必ずしも正しくはない」

「へえ。びっくりだな」

「……」

青ネギ、白ネギ

僕は、ラーメンを作っていた。

キャベツ、ハクサイ、コーン、ダイコン、グリーンピース、ニンジン、ジャガイモ、ブロッコリ、モヤシ、シイタケ、エノキダケ、ピーマン、トマト、タマネギ、ニンニク、シャケ、豚足、ニジマス、カブトムシ、ウジムシ、ゲジゲジ、苛性ソーダ、ニッカリンなど、材料を次々鍋に放り込む。

「一人で出来るのかい？」

と、友人の藤田が心配そうに訊く。

僕は不機嫌な表情を隠す事なく、

「大丈夫だ、ての。ラーメンを失敗する奴なんていない」

「でも、カレーは失敗した事あるよな。ド派手に」

「あれはしょうがなかったんだ」

「カレーにチョコレートやコーヒーなんか入れるタコがいるか」

「でも、入れるとコクが出る、て言うじゃないか」

「ビターチョコ1粒とか、小さじ1杯分のインスタントコーヒーとかを隠し味として入れるとコクが出る、て事だ。ミルクチョコを一本丸ごと、コーヒー牛乳一リットルを入れろ、なんて誰も言っていない。ケーキじゃあるまいし」

「誰も教えてくれなかったんだ。僕のせいじゃない」

と、僕は藤田を睨んだ後、冷蔵庫を開ける。「……あれ？」

「どうした？」

「ネギがない。信じられん」

「ネギがないなら、入れなくてもいい。なくたって作れるだろ？」

「あのな、ネギのないラーメンなんて、ラーメンじゃない。猫や猿や女子供が食うもんだ。人間様が食えるかよ」

藤田は首を捻った。

青ネギ、白ネギ03

「ネギが入っていないラーメンだってあると思うがな……。君はどちらのネギが好きなんだ？」

僕は冷蔵庫を閉じると、

「どっち、て……。ネギはネギだろ？」

「白ネギと青ネギがあるじゃないか」

「ああ、そう言えば……。でも、青ネギと白ネギ、て一本から取るんだろ？ 上の部分が青ネギで、根元の部分が白ネギ」

藤田は笑った。

「青ネギと白ネギは、品種は殆ど同じだが、栽培方法は違う。白ネギは成長と共に土を盛上げて、陽に当てないようにして栽培されたもの。青ネギは陽を当てて栽培したものだ」

「そうだったのか。何故栽培方法を変えるんだらう？」

「地方によって好みが違うからね。関東では甘味の強い白ネギが好まれ、関西では辛味の強い青ネギが好まれる」

「確かに、この辺りはネギと言うと青ネギだよな」

青ネギ、白ネギ04

「ネギの茎は下にある根から上一センチまでだ。そこから上は全て葉になる。つまり、食材として食べられているのは白ネギ、青ネギに関係なく、全て葉の部分だ」

「へえ。葉っぱを食べてるのか……」

「ネギはユリ科ネギ属に分類される。ネギ属には他にタマネギ、ニンニク、ラッキョウ、ニラ、エシャロットがある。学名は、ネギもタマネギもニンニクもラッキョウもニラもエシャロットもAlliumから始まる。ネギはAllium fistulosum、タマネギはAllium cepa、ニンニクはAllium sativum、ラッキョウはAllium chinense、ニラはAllium tuberosum、そしてエシャロットはAllium oschaniniiだ」

「タマネギとニンニクとラッキョウとエシャロットは根を食べるのに、ニラとネギは葉っぱの部分を食べるんだな。ネギの根は食べられないのかな？ そうすれば、根も葉も利用出来るだろ？」

「食べられるとは思いますが……。小さいからね。食用には適さないだろう」

「……ともあれ、ネギがないとラーメンが作れないよ」

藤田は、残念そうでもありながら安堵しているような顔になって、

「じゃ、ラーメンはお預け？」

僕は、鍋に放り込んだ材料に目をやった。既にグツグツと音を立てている。

「そんな訳ないだろう。今から買って来る」

「今から？ 金はあるのか？」

僕は財布を開いた。

一〇〇円玉が1枚、五円玉が二枚だけしか入っていない。給料前はいつもこれだ。

金の成る木が欲しいものである。

「あんまりないけど……。貸してくれるか？」

「俺だって金なんかない。このまま店に行って、金が足りなかったらどうするんだ？」

「値切るしかないな」

「……」