

えも言われぬ味わい。

「シツシ」は確実に星を

得る、と予言する

イタリアなれど独語が日常語のメラノには2泊した。1泊目の夜は、蝸牛かたつむりを供する料理店に出掛けた。人里離れた林の中に位置するミュージアムスチューベ・バグニ・ヒュゲール・オンケル・ター。7人の小人がひよっこり現れそうな建物。眼光鋭き老人がゲルマン顔の娘と2人で當むと知り、その関係をW嬢と訝った。

寒村ピエーヴ・ダルパーゴのドラードで前夜に供された、水晶の如き外殻に包まれた蝸牛とは異なり、裏山で採取された代物は野趣に富む。と記せば聞こえは良いが、大味な肉身に合わせてか、前菜・汁物・主菜の何れもが大蒜にんにく多用の調理法で辟易する。勧められる儘、地元トレンティーノ・アルト・アディジェ産の白葡萄酒と赤葡萄酒を摂ると、前者の紙片ラベルにはハプスブルグ家の令嬢が、後者には口髭を蓄えた將軍が描かれていた。表記も国名以外、全て独語。

翌日に予約していたシツシでの夕食も所詮は独語圏の料理に過ぎぬのでは、と2人で逡巡した

のは無理からぬ。メラノの料理店が記載された「ミシュラン」の頁を'85年版から、併せて「エスプレッソ」「ガンベッロ・ロツソ」も繰った末、シッシへと予約を入れていた。

「ミシュラン」'85年版にシッシは存在しない。15年前の往時はアンドレアとフローラ2軒の評価が高く、前者は'87年から、後者は'88年から1つ星の座を占める。シッシの名が初めて登場したのは'94年版だ。他方、その年にフローラは無冠に戻り、引き続き1つ星の座に留まったアンドレアも突如、'97年版で記載自体が見当たらなくなる。

シッシとフローラ。何れも星無し。「ミシュラン」に於ける記載は、前者が先だ。が、油断は禁物。記載順、必ずしも評価順とは限らない。決め手は、「ガンベッロ・ロツソ」だった。グツリ・エマーージェンティ。即ち「彗星の如く登場の料理店」なる項目の一廓に、シッシが精選されていたのだ。

とは言え、聞きしに勝る独語圏だ。奥^{オーストリア}太利と国境を接するエツツタール・アルプスからの清流沿いの遊歩道には、カフェ・コンデイトライと表記された店舗が並び、パバロツティが好んで逗留するブランドホテルのワゴンに並べられた甘味^{ケーキ}も、ウィーンを想起させるのだった。

滞在中、日本からの旅行者には一度も出喰わさなかった保養地メラノには、が、確認しただけでも5軒の中国料理店が存在した。次の日は6時10分発のプロペラ機に搭乗して、瑞西^{スイス}のバーゼルへと移動する。下見をしておこう、と僕はW嬢に告げた。その佇まいで、或る程度は供する料理を想像し得る。論外ならば、時間の掛からぬ中国料理。

閑静な一廓に位置するシッシの外壁は、中国語で言うところの甘草黄色カンツァオホワンだった。ミルクイ・イエロー。昼の営業を終えて消灯中の店内を覗く。全部で10卓にも満たぬ空間には独逸的清潔感が漂う一方、扉脇に掲げられた品書きの中身は紛う方無く伊太利亜を感じさせるのだった。

助手席で待っていたW嬢に問われ、素直に答える。判断は難しい、と。「ミシユラン」のみならず「エスプレッソ」「ガンベッコ・ロツソ」の何れもが未だ高い得点を与える、然れど、今や凡そ評価し得ぬガルテイエロ。'80年代の旗手。マルケージの例も有るのだ。

カステル・ルンデツグなるクアホテルに戻り、夕寝から目覚めると既に午後8時を回り、今更解約する訳にもいくまい、とシッシに向かった。それが正解、どころか今回の旅行に於ける白眉だったのは既に述べた通りだ。

主菜は、鹿。未だ味わった記憶の無い香辛料を用いていた。発泡性の刺激。卓に近付いて来た料理長に尋ねる。ジネツプロ。伊和辞典を持ち合わせていない自分を悔いた。幾何か英語も解する妻を彼は呼ぶ。が、解明しない。客室に戻ってひもと繻くと、杜松ねずの実とある。続いてパソコンを開けると、ヒノキ科の常緑小高木。果実は杜松実としやうじつの名で利尿・鎮咳ちんがいの生薬に、欧州ではジンの香り付けにも用いる、と記されていた。

品書きに記された主菜の名称は、ラ・セツラ・デイ・カプリオーロ。牡の鈍鹿のろじかの鞍下肉くらしたにく。赤キヤベツザッの酢漬クッけが付け合わせて、その一点のみ、ライン川を隔ててアルザス地方と、対峙フするゲルマン民族の匂いを感じさせるのだった。

最初はグランドホテルの向かい側で営んでいたシッシは、店仕舞いしたアンドレアの後に居抜きで2年前に移転したのだ、と2人は語る。貴方達は確実に星を得る、それも1、2年以内に。身の程知らずにも僕が予言するとW嬢も大きく頷き、すると、共に三十路を迎えたばかりと思しき夫妻は顔を見合わせて微笑し、食後も期待して欲しい、と彼は言い置いて厨房へと戻った。本当だった。カツサータとヴァニラ・アイスが盛られた僕の前に置かれた皿は、えも言われぬ味わいで、思わず相好を崩す。すると、僕の反応を見て取った斜め向かいの男性が、丁度食べ終えた食後の皿を持ち上げるや舌を出し、ペロリと舐め回す仕草で応答した。伊語で会話していた彼の相方の女性も振り向く。

芸術家の作品に盛衰が訪れる様に、料理人の料理にも栄枯が存在する。僕達は、未だ手引書では殆ど注目されざる空間へと逡巡の末に足を踏み入れ、五官で至福を確認した。正に跳躍せんとする料理人と、ミラノから北東へ350kmのメラノの地で邂逅した。その感動は、既に1カ月半が経過した今猶、些かも衰えず、帰国後の東都で料理店を訪れる度、W嬢も僕も嘆息する。

とまれ、シッシに於ける料理との逢瀬の翌朝、30km南下したボルザーノの飛行場から、チロリアン・エアのプロペラ機で奥太利のリンツへ向かった。仏蘭西を始めとする欧州各地で「強奪」の泰西名画を展示する美術館を故郷に、と欲するも果たせず自害のアドルフ・ヒトラーが生まれ育ちし街。同じくチロリアン・エアの別便でチューリッヒ。更にクロス・エアに乗り継ぎ、仏蘭西・独逸と国境を接する瑞西のバーゼル。

スイス・エアの傘下なれど、欧州域内路線を急速に拡張する。JASの子会社、JACもYS-11型機の後継として導入の、サーブ社のプロペラ機。客室乗務員は2名。搭乗した瞬間、喫驚した。制服に合わせて格子柄のリボンで髪を束ねた前方担当の女性は、嘗て僕が交際の客室乗務員と相貌が酷似していたから。

飛行時間30分にも拘らず、果汁と発泡酒を提供する。而も硝子容器で。回収の際に話し掛けると、瑞西国籍の中国系だった。実は僕の知り合いが貴女と、言葉を継ぎ、制服姿の彼女が印刷された未使用のテレフォンカードを名刺入れから取り出すと、領いた後で僕を見遣り乍ら小首を傾げる。大丈夫、彼女が存在していたのは私と知り合う前だから、とW嬢が解説すると、不思議な日本人、とでも言いたげにカードを戻してくれた。

