

その「物語」の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.143

田中 康夫



たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選。1期務める。『文藝』（河出書房新社）2013年冬季号から17年ぶりに小説の連載を開始。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



ほの 灰かな色気を漂わす、繊細にして芳潤なる白山の北イタリア料理店

今週の逸品



ヴェネチア風魚介の前菜の盛り合わせ(3番目の前菜)
午餐3800円 晚餐7000円

兄の西口達浩氏が給仕頭を務めるヴォーロ・コズイは三田線千石駅から白山通りの右側歩道を南下。横断歩道橋の先を右手の小坂に折れて直ぐ。ゆったりとした食事の配置にも感動。料理は正しく北イタリア。フ

インは全土から隅無く適価で良質な取り揃え。トラットリア、ピッツェリア、エノテカと称し、「なあんちゃってイタ飯」で高額支払いの羊頭肉内店より遙かに適価・廉価で愉しめる。2人、家族、接待、何れも相応しい。

【ヴォーロコズイ】東京都文京区白山4-37-22 ☎03-5319-3351 営12:00~13:00(LO)、18:00~20:30(LO) 月曜定休(祝日の場合翌火曜) 禁煙 <http://www.volocosi.com/>

illustration by Hajime Anzai



「都会の喧噪を離れ、北イタリアの伝統的で本格的なイタリアンを。」水道橋から巣鴨へ向かう中間点の白山で営む「ヴォーロ・コズイ」がHPで掲げる惹句です。連載33回目に登場した自由が丘の mondo は、その地名と店名から受ける印象とは裏腹に駅から随分と離れた、閑静な住宅街の小径を下ったイタリア料理店でした。白山通りを北上し、都営三田線千石駅手前の小坂を左手に上がったヴォーロ・コズイも、訪れたなら冒頭の惹句が嘘偽りなき一文だと

一層実感するでしょう。その場所は嘗て、ラ・ベル・ドウ・ジュールというフランス料理店が営まれていた空間です。現在は廃刊の『WEEKLYぴあ』誌で連載していた「いまどき真つ当な料理店」で、阪神・淡路大震災と地下鉄サリン事件直後の95年4月に紹介した僕は、以下の記述をしています。「業界」人御用達羊頭肉肉の食空間の在り方に疑問を抱く若き二人にこそ訪れて頂きたい「逸軒」です」と。

津奈弘氏から譲り受けた西口大輔氏のヴォーロ・コズイにも、同じ称揚の言葉を捧げましょう。西麻布のカピトリノで吉川敏明氏の薫陶を受けた後に北イタリアのヴェネト、ロンバルディア両州で研鑽を積んだ彼が繰り出す料理は、凡そ外連味とは対極の、でありながら灰かな色気を漂わす繊細にして芳潤なる作品群なのです。午餐3800円、晚餐7000円。その何れもイタリア風小さな前菜たちの盛り合わせ、続いて突き出し、更にヴェネチア風魚介の

前菜の盛り合わせが順番に登場。然る後にパスタ料理、メイン料理。と記すと早とちりする向きも居られましょう。味覚音痴な「業界」人が喜ぶ、チマチマとした少量多品種の伊太利亜懐石なのかと。違います。チマチマには決して非ず。写真掲載の計12品で構成されたヴェネチア風魚介の前菜が物語ります。それぞれ繊細。なれど芳潤。6品で構成された最初的小さな前菜、それに続く複数の突き出しも堂々たる真つ当振ります。著者な銘柄が都心部で展開する、費用対効果の点でも疑問符が浮揚する料理店より何倍も、洗練された芸術の域に達しています。食後に登場する甘味も、ヴェネチア郊外のルバーノで耳目を集めるル・カランドレを凌ぐ逸品の数々。而して手入れの行き届いた緑を窓の外に臨む「居抜き」の雰囲気は、前述の両州の境界ゴイトで営まれていたアル・ベルサリエーレを想起させます。黒澤明監督のオムニバス作品「夢」の最後にも登場した安曇野は大王わさび農場脇を流れる万水川にも似た美しき細流に面した、ロミオとジュリエット」にも登場する湖畔マントヴァ郊外の密かな逸軒でした。「都心の喧噪を離れ」とは言え、その都心の大手町から地下鉄で僅から駅。屹立するヴォーロ・コズイの料理は真つ当なる食への貴方の来訪を待っているのです。