

マルティネルの街角で

YKI 国際特許事務所 弁理士◇葦原 エミ

Vol.23 まりあーじゅ

その日の女子会は、リカちゃんのゴージャスな邸宅、通称リカちゃんハウスで行われた。

職業柄、年に何度も海外に足を運ぶリカちゃんは、グルメであるのみならず、料理人としての腕も素晴らしい。パクパク食べつつ、リカちゃんの話聞く。

「なんだかんだ言っても、やっぱり、美味しいのはイタリアです！」

うんうん、そうなんだ。

「でも～」

ん、なんですか？

「同じ食材でも、日本に帰ってきて食べると、なんか、違うんですね」

……あ、それ、なんか分かる。

うん……、確かに！

よくあるのは、同じ料理だとしても、食材がどこか違うこと。例えば、筆者はスイスのラクレット(Raclette)が大好きだ。え、「ラクレットって何か」って？ ジャガイモなどの温野菜に、溶かしたチーズをとろ～っと掛けるだけの、シンプルながら超美味な一品で、アニメのハイジも食べていたらしい。

このラクレット・チーズは日本でも手に入るし、旅行ついでにお手頃サイズを買ってくることもできる。

が、しかし、日本でこれを作っても、なんだか違うのだ。

そもそも食材が異なってしまう。スイスでは5センチぐらいの、ちっちゃなラクレット用ジャガイモが売られていて、皮を付けたままホクホク食べる。しかし、こんなサイズのジャガイモは筆者の近所では見あたらず、この段階で既に「ちがーう！」となってしまう。現地で食したものをそっくりそのまま日本に持ち帰ったとしても、「なんか、こう……。違うなあ」ってことのほうが多いだろう。気温なのか、湿度なの

か、日の長さなのか。はたまた異国の地にいるという心理的な要素なのか。いや、きっと、それら全部なのだろう。

同じような「違うなあ」という感覚は、美術展でもよく味わう。昨今では、東京にいても海外の美術品を簡単に鑑賞することができる。日本人って本当に美術品が好きよね、というくらい、どの美術展にもにぎわっている。でも、それらの多くが、所蔵美術館で見るとは“別物”に感じられる。

例えば、どデカく荘厳なルーブル美術館のどっ広い壁

にボンボンと、「ほれ、見ろ！」といわんばかりに掲げられた絵画の数々から感じられる迫力は、並々ならぬものがある。ところが同じ作品が、日本の美術館に恭しく、しかし、ちまうこく飾られると、どうにも調子が狂う。

これは、逆を考えてみても、容易に想像がつく。木造の日本家屋の床の間に、一輪の花と共にあるからこそ、侘び・寂びの世界を見せてくれる掛け軸が、ルーブルの大広間に掛けられていたら、ドン引きしないか？

ふと、「マリアージュ(mariage)」という言葉が頭に浮かんだ。フランス語で「結婚」を意味するこの言葉は、例えば、ワインとチーズの愛称が絶妙に良い場合などにも用いられる(「結婚」が絶妙に良い関係なのかは、筆者には分からない。あ、閑話休題)。

食材と風土、絵画と美術館。その空間・時間で味わうからこそ、「ああ、これって素晴らしい」という体験ができる。これらもマリアージュと呼んでいいのではなからうか。

ほのかな明かりとシャンソンの中で味わう、シャンパンにワインに、採れたての野菜料理。世界を股にかける百戦錬磨のお姉さまたちの話は尽きず、リカちゃんハウスの夜は更けていく……。これもまた、一つのマリアージュ、かもね。

