

モンブランの栗

大津 隆文

ある新聞に菓子職（パティシエ）出身で有名ホテルの総料理長となった人物が紹介された。修業時代には早朝二千個の卵を割ったという重労働にも驚いたが、一番驚いたのはモンブランの栗探しの話だった。それまでは欧州から輸入していた缶詰の栗に変えて、ほっくりとして糖度の高い和栗を求め全国を探訪し、師匠から「トレビアン！」と言われるまでに数年をかけたとのことだ。

徹底的に美味を追求する姿勢に、プロはそこまでやるのかと感嘆した。同時に、その美味を求めるグルメもいるに違いないと思った。

食欲は人間の欲望の中で根源的なものの一つで、美食は古来権力者、富豪によって追い求められてきた。毛沢東の時代、ある中国人の美食家が「共産中国は平等社会で金持ちがなくなるので、美味しい中華料理は香港でしか食べられなくなる」と言ったのを聞き、成る程と思ったことがある。彼の見通しが外れたのは、共産中国でも特権階級が美食を楽しんでいたからだろう。美食を求める人達がいればこそ料理という文化は発展するが、今や美食という贅沢は権力者や富豪のためばかりではない。スイーツ等身近な食べ物でも、味の違いが分かれば奥深い悦楽の世界が開かれ人生が豊かになる。

食べ盛りを戦中戦後に過ごした世代にとっては、食べ物に空腹を満たすのが最優先であった。お腹一杯になれば幸せで食べ物は質より量という環境で育ったせいだ。味について私の感覚は鈍い。もっとも味覚には個人差が大きく、同世代でもコーヒ―、蕎麦、パスタ等について減法詳しい人もいて、彼等のうんちくを聞くと羨ましくなる。

食事が生存のためだけでなく楽しみの対象になってきた現在は何と幸せな時代だろう。反面、ダイエットが盛んな日本でも満足に食事を摂れない子供達がいるとか、世界では七億人近くが飢餓状態にあると聞く心が痛む。

食べ物なら何でも美味しいのは貧者の幸せかも知れないが、お腹一杯食べられることに感謝の気持は持ち続けたい。