

ブルゴーニュの白い冬

ブルゴーニュの白い冬

晩秋から冬にかけてのディジョンは真っ白だと言うと、パリで冬を過ごした友人たちは、雪が降ればパリでも冬は白いと言って笑う。

だが彼らは知らないのだ、ブルゴーニュ地方の冬が、雪の降るよりずっと早く、まず連日の濃霧で始まるということ。街なかの灯りから遠い郊外をドライブすれば、その霧はまるでミルクのように濃く白く、いつもより一層丈高く思われる巨木の並木の一本一本が、目の前ほんの数メートルになってから突然に姿を現わす。その白くかすむ巨大な姿が真近く迫って

は通りすぎるのを次々に目で追っていると、昔見た西洋の怪奇映画の出だしの部分がい出されて、恐しいのは交通事故よりもこの世ならぬ怪物の出現だという気がしてくる。

いつだったか学生寮の四階に住む友人を訪ねた昼下り、階段の踊り場からふと見下ろした時など、地面は白く半透明な流れの底に沈んで見え、西洋杉の木々が亡霊のように上半身だけを浮かび上らせて、ゆるやかに絶え間なく流れ続ける白い流れに太い幹を洗われていた。その階段室は外面した部分が全階を通して一面のガラス張りになっていたものだから、ガラスに額をつけて外を見ていると、自分までが霧の中に支えもなく浮かんでいるように、頭の中や心の中が白いものでいっぱいになったように感じたものである。

そんな濃霧の幾日かのあとに、今度は信じがたいほどに晴れ上る晴天がやってくる。窓の外では陽光が反射し合って、昨日までの不透明な白さは別の結晶質の白さが目に痛い。一瞬雪かと思えて、それとも違うこの白さは霧氷 *white* である。夜の間に気温が下ると、大気中の水蒸気が氷の粒になって、屋根や芝生、木の葉の一面に付着し、まだ気温の低い午前中などは、雪の降ったあとと同じような外観になる。

ブルゴーニュの白い冬

ただ雪と違うところは、たとえば一本の木なら、それを丸ごと覆うのではなく片面だけ、つまり夜の間に風に真っ向から吹かれたところだけが白いことだ。道を歩けば正面の景色は隅なく真っ白だが、振り向いて後を見ると、ふだんと同じ色をしている。それが面白くて、教室へ向かう道すがら、私は何度もくりくりと回って飽きなかった。

霧氷の元は風だから、風が通り抜けた細い枝から針葉樹の葉の一つ一つにいたるまで残らず真っ白にする。そしてその白さが雪よりもはるかに硬い輝きを放っているくせに、まったく厚みを持たない。そんな霧氷に覆われた木々を初めて見たとき、私は反射的にクリスマス・ツリーのことを思った。私でなくても誰でもそうだろう。窓の外に立ち並ぶ針葉樹は、あの装飾用のクリスマス・ツリー、それも綿のぼた雪をのせたものではなく、本格的に銀の砂で化粧されたクリスマス・ツリーにそっくりなのである。それからしばらくして、私は偶然、辞書で*White*という動詞を見かけた。そしてこの言葉が、クリスマス・ツリーに装飾用のガラスの粉を振りかけるという意味を持っていることを知ったのである。そうとすれば、私が永年雪化粧だと信じていたあのクリスマス・ツリーの白い粉は、実は雪ではなくて霧氷だったということになる。それを知ったとき、私は世の中がク

リスマス・ツリーでいっぱいになったように嬉しく心豊かな気分になった。私の部屋には特にそれらしい飾りは何もなかったが、ノエル^{NOËL}も間近という頃のことである。

やがて雪が降る。だがそれも格別の大事件にはなりやうがない。濃霧があつて、霧氷につつまれた日が続いて、先駆けのようなその白さが雪と共に定着するわけである。一度降った雪は簡単には融けず、融ける前にまた次の雪が降る。雪合戦もできないような、握ってもさらさらとくずれてしまふ乾いた雪である。これから三月、遅ければ四月に入って雪が融けるまで、長い長い冬が続く。

この長い冬を人々はどうやって過ごすのだろうか。いくら美しいとはいえ、戸外を長時間歩きまわる勇氣は出ない。せいぜい観劇か音楽会である。秋から春までを文化芸術のシーズンとして、見もの聴きもののスケジュールを間断なく組むようにしたのは、この寒い国の人々が厳しい冬に耐えるために考え出した生活の知恵であろう。そして大小のパーティーが相次ぐのもまたノエルを中心とするこの季節だ。

そういう冬のパーティーと言えは思い出す料理に、フォンデュ *fondue* がある。代表的なものはサヴォワ風フォンデュ *fondue savoyarde*。フォン

ブルゴーニュの白い冬

デュ・スイスと呼ぶこともあるようだが、名前の起こりはチーズを《溶かして》食べるから。グリユイエール gruyère とかエマンタル emmentaler とか呼ばれる、大きな穴のある、一見石鹼の塊りのようなチーズを粉末にして、白ブドウ酒と共に鍋に入れ、それにレモンの汁や胡椒、サクランボから作ったキルシュ酒などの香りを加えて火にかける。滑らかに溶けるのを待って、長いフォークの先に二、三センチ角のパンをつけて、それに溶けたチーズをからませて食べるのである。準備も調理も簡単だし、何よりも卓上に火と鍋を持ち出して、煮えるのを見ながら食べる楽しさが小人数のパーティに向いているのだろう、ひと冬の間に少なくとも二、三度はお目にかかる料理だ。

このフォンデュを食べるときの心得は、決して急がないということ。見たところはきれいに溶けたようでも、チーズと白ブドウ酒が完全に混り合っていて独特の香りを放つようになるにはかなりの時間がかかる。放っておくと下の方がすぐに焦げついてしまうから、常にかきまわしながら時々試食してみれば、気長におしゃべりしているのが良い。食べ頃はチーズにねばりが出て、パンにからめても長く糸を引くようになったとき。フォークをくるくると回してつやつやしたクリーム色の熱い塊りを口に入れ、あとか

ら良く冷えた白ブドウ酒を一口呑む。これはチーズの好きな人には忘れられない味である。

それと、フォンデュのもうひとつの楽しみは終い方にある。最後までパンでからめとってしまっても構わないのだが、そこをちよつと我慢して鍋に少量残しておく。鍋の内壁や底に残るチーズが軽く焦げて狐色のクラッカーのようになるのを待って、フォークの先ではがして食べるとおいしい。少々行儀の悪いことかもしれないが、ひとつの鍋を五、六人がフォークでつつくというフォンデュがそもそもあまりお上品な料理とは言えないように思うし、私はと言えば、フォンデュに参加したときはいつもこの最後の楽しみを放棄しなかった。

フォンデュとはその名の示すごとく《溶ける》ことに関係がありそうだから、このチーズのフォンデュが正統的なものではないかと思うのだが、今では卓上の鍋料理の代名詞になっているようなところもある。どこであったか、メニユーに中国風フォンデュというのをかかげてあるレストランもあったし、ある婦人雑誌のフォンデュ特集にはすき焼もその一種として紹介してあったから、あるいは日本の方がフランスよりもフォンデュの豊富な国と言えるかもしれない。

ブルゴーニュの白い冬

そのフォンデュのひとつにブルゴーニュ風フォンデュ *fondue bourguise* - *gnonne* というのがあって、名前が郷土愛をかきたてるのか、ディジョンの人々にとても好まれていたようである。卓上に鍋を持ち出して、長いフォークを用いるところは同じ。ただしこちらは壺に似た深目の鍋に油を入れ、牛肉を二、三センチ角に切ったものを揚げる。下調理としては塩胡椒するだけ、衣もつけず粉もまぶさずに揚げたものに、マヨネーズ・ソースにケチャップやパセリ、玉ねぎのみじん切り、あるいはニンニクなどを加えたたれを数種用意しておいて、各人の好みに合せて食べるのだが、特に凝った味とも思えない。このフォンデュは、実はその名に反してブルゴーニュの産ではないという説もあって、私を見るところ、あの複雑な味わいのソースを得意とするブルゴーニュ料理としては、味覚の点で少々お粗末という気がした。

ただ、この料理にはおもしろい習慣がある。フォークの先にさした肉片を油の中に落とした人に、罰として(?)隣席の人が頬にキスをするのである。隣りにかわいい女の子がすわっていようものなら、男の子は食事の間中そのチャンスを期待して胸をわくわくさせているわけだし、実際にキスが繰り返されることはないとしても、それを種にして笑いは絶えない。

そんな雰囲気を楽しいからだろうか、ディジョンの学生たちはよくブルゴーニュ風フォンデュでパーティを開いていた。

フォンデュで頬をほてらせて戸外へ出ると、空気は痛いほど凍てついている。白い風景に夜が降りると、あたり一面まるで紫色の燐光を放ったようだ。忘れられないブルゴーニュの冬である。

(初出「ふらんす」一九七三年二月号)
(「ふらんす」80年の回想 1925～2005「収録」)

ブルゴーニュの白い冬