

二人の調理人（私小説風その七）

私は各レストランの朝食前と昼食前、それに夕食前の各時間帯に調理場を廻ることにしていた。

洋食調理場、朝七時前。川中総料理長（普段、ムッシュと呼んでいる）に今夜のコース料理の内容を聞いていた。玉子料理も加えるという。玉子料理は朝の主役程度にしか知識の無かった私に、玉子料理は百種類以上作れますよ。ディナーにも出せる立派な料理です。百種類以上？びっくりする私に、持論を自慢げに披露するとき、勿体ぶるのだろう、眉間に皺を寄せながら話すのだ。ついでに海外情報も紹介してくれる。結構、勉強になる上、楽しい時間であった。

開業前の、プレオープンの時だった。

プレオープンは、施工業者はじめ開業に至るまでのご協力を頂いた関係者をご招待する施設のお披露目だが、実際のオープンに支障が出ないよう確認する真剣な場面で、料理が華となる。

その場で、和・洋の総料理長に格上げされた二人が静かで熱い対決をするシーンが展開し、直前まで集中して臨んでいる彼らの様子を眺めていた私は息をのんで見守った。

洋食の川中総料理長は豊富な情報源を使って、Hホテル仕込みの宴会料理にひと工夫を加えんと、ヨーロッパで新しく芽生えていた調理法を導入しようとしていた。

眉間に皺の表情で、本場では長い時間を使って仕込む調理から材料が新しければ時間を掛けない調理法に変えて素材の旨さを引き出すようになってきているんだ、などと私に得意げに話しながら、メニューを考えているようだった。

メインの魚料理はもちろん、前菜でお出しする魚介を材料にしたテリーヌなども、地元で仕入れた新鮮な素材の味を活かすため、叩

いたすり身を手早く野菜類と合わせて層状にし、一旦熱を加えてから冷やし、スライスして銀皿に盛った。短時間の仕上げを旨とした。

ただしコンソメスープなどは、ホテル伝来のじっくり時間を掛けた調理法を基礎にしているようだった。先ず和牛の各種部位と何種類かの香味野菜、ニンニク、卵白からつくる出汁のブイヨンづくり。煮込みながらアクを丁寧を除くのにたっぷり時間を掛けた。そして、再び同様の食材を投入して煮込みとアク取りの手順を繰り返して、計三日間ほどの手間を掛けて、澄んだ黄金色の逸品スープが出来上がる。(調理の内容は、私の手元に残った資料を元にしたが、多少不適切な表現になっているかも知れない)

あくまでムッシュは、味の追及、しかも世界先端の調理法をもっと披露しようとしていた。

こうして、ムッシュの仕事は身体で覚えた経験や頭に詰まった理論を結集した料理が披露され、胸を張る場面となる筈であった。

ところが招待客饗応のプレオープン当日、中央の広い料理テーブルに並べられた和食の様子にムッシュは仰天した。

和食のテーブルは、演出が目を引いた。

赤と黄・黒色からなる同心円の小粋な蛇の目傘がひっくり返って持ち手を上にし、下の傘の部分がひと際大きな器となって、料理が盛られたいくつもの和食器を抱いていたのだった。

気が付くと、和食器の形は円形やさまざまな多角形、透明なガラス器、高低の変化・・・実に多様であった。

和食器には思い出があった。町田と一緒に神田や浅草へ買出しに精出したのである。私は彼の金庫番となって、突出する出費を抑える役目であったが、確かに創作意欲を掻き立てるような見目の良い器は高額で、心を鬼にする場面が多かったものだ。

この器に関して、演出は和食の得手とするものであったのだ。さらに、町田のそれには独特の色気さえ漂っていた。確かに調理人の生き様が料理の盛り付けひとつにも反映されるのだ。

こうした和食の演出が意表を突いて、招待客の目を引いたのは間違いない。この差に、ムツシユは内心シヨックを隠せなかったのだろう。私は彼のその表情をみて、拱手し傍観する他なかった。

それでも、ほどなくしてムツシユと和食の町田総料理長が互いの調理場を歩き来するようになったのを見て、むき出しの競争意識が氷解したのだろうと胸を撫でおろした。

(続く)