

■ ■ フランス語挿入小噺～「新婚家庭」

Junko Higasa(2013.12.17)

アデリーヌはテリーヌ(terrine)を作るって言っていたけれど、大丈夫かな。結婚するまで料理したことないって聞いたけれど。琺瑯鍋で肉や魚のすり身に野菜や香辛料を加えて焼いた後、オーヴンで焼くなると、そんな手間のかかることを今からやっていたら、いつ夕食にありつけるかわからない。たださえ不慣れなのに、まともなものが出来るのだろうか、と夫は眉を曇らせた。そんな様子に全く気づかずに、妻は頭の中であれこれ考えている。「ねえ、アンドレ、アントレ(entrée 前菜)は小エビ(crevette クルヴェト)のテリーヌでいいかしら？なるべく大きいのを扨んできてね」「えっ？僕が買いに行くのかい？」「ええ、お願い。私は準備しておくから」「仕方ねえ、小エビを買ってくるべえと」「なに、江戸弁で洒落ているのよ」「他に買い物はあるのかい」「ええ、これお願い」とアデリーヌはメモを渡した。「どれどれ。フワゾン(poison 毒) ...」アンドレは青ざめた。「おい！よせよ、新婚早々これはないだろう」妻は不思議そうにメモを覗いた。「あら、やだ！急いでいたせいよ。一文字抜かしちゃった。フワソン(poisson 魚)なのよ」「夏が旬のスズキ(perche ペルシュ)は冬だと棒(perche)のように痩せているが、まあいいか」と、アンドレはメモにある通りのものを買いに出かけた。そして何とか3時間後に無事食卓の準備が整った。

アンドレはアデリーヌが細かく(menu ムニュ)書いたメニューをムニュ(menu)と手に掴み、しげしげと眺めた。前菜は小エビのテリーヌのはずで、妻のはそう見えるけれど、何故かアンドレのアントレはどう見てもタラ(morue モリュ)だったが、彼は気にせずモリュモリュ食べた。だってタラは冬が旬だから「今でしょ」そのあとは無事スープ(soupe スウブ)が出て、毒ならず魚が出て、とても甘い(bien doux ビアンドウ)肉料理(Viande ヴィアンドウ)が出た。(一体何で味付けしたんだろう？)もう鶏肉(poulet プウレ)だろうが、牛肉(bœuf ブフ)だろうが、豚肉(porc ポル)だろうが構うもんか。ワイン(vin ヴァン)をヴァンヴァン飲んだせいで、すでに味覚の臨界点を越えている。魚はストーヴ(poêle プワル)に乗せたフライパン(poêle)の中で揚げる(poêlé プワレ)炒める(poêler プワレ) 蒸し焼きにする(poêler プワレ)とポワレ(poêlé プワレ) (元来深鍋で蒸し焼き)になるが、さっきのがそうかな？取りあえずメインが終わり口直しは花崗岩のようにブツブツした(granité グラニテ)シャーベット(granité)だった。

さて、ようやく食べ終わり、少しゆったりとした気分別室へ移動してチーズ(Fromage フロマージュ)を食べながら、また赤ワインを一杯。それから砂漠(désert デゼル)のようにパサパサしたデザート(Dessert デセル)を食べて愛しの君(te テ)と仲良く紅茶(thé テ)を飲む。やれやれ(C'est gai) (ああ！Oh là là！何でやれやれなんだ)

そして二人はソファでくつろぎながら、食後の甘いひと時を過ごす。(実はお腹いっぱい動けないんだ)君は微笑みながら僕の目の奥を覗き込んで云う。「ねえ、おいしかった？」僕は少しうろたえながら君の瞳に映えて云った。「美味しかったよ。君が作ったものなもの」「ほんとう？」「本当だよ」(はじめての手作りディナーだから、努力を称えよう！！)

「よかった～」「次はね、もっとソースを工夫するわね。牛乳と小麦粉をベースにするベシヤメルソース(sauce béchamel ソス ベシヤメル)、それにトマトを加えたオーロラソース(sauce aurore ソス オロル)、今度はもっと頑張るわ」「大変だろう、あまり無理しなくてもいいんだよ」(毎日これじゃ、メタボになりそうだし、経済が大変だ)

「大丈夫よ。頑張るから。あなたに美味しいものを食べてほしいの。ああ、でも私疲れちゃった。後片付けお願いね」「ええっ!? 僕がやるの？」これじゃ夜は当分熟睡だ。