

## 間接キスの薫り

夏野菜をまとめてバケツに放り込む。

トマトにナス、ピーマン、オクラ。

「カンジ殿、こっちのキュウリとやらはいいのか？」

「あー、雨のあと放置したらこうなっちゃうんだよなあ……」

キュウリは一日目を離しただけですぐに太くなる。品種のせいもあるが、成長が早いので毎日のように収穫することになってしまう。

実際、莞爾の屋敷のそばにある家庭菜園では、きゅうりがずらりとその巨体をぶらさげている。まずスーパーなどの小売では売れないサイズだ。

味もいささか落ちる。巷では栄養素が一番少ない野菜などと言われているが、夏場のキュウリは体を冷やす効果もある。

農家にとっては夏場の栄養補給といえは古くはキュウリかスイカだったのだ。

とくにキュウリはカリウムを多く含み、水分補給にもうってつけだ。板ずりにでもして一本漬けにしておけば塩気が夏の火照った体に嬉しい。

最近では、すり下ろしたキュウリを使ったダイエット法まであるようだ。

「まあ、適当に取っといってくれ。炒め物にでもする」

大きくなりすぎたキュウリは案外炒め物にも使える。つつい冷たいものや漬物などを想像しながら、ズッキーニの代用として使っても十分美味しい。

ニンニクを効かせて唐辛子と一緒にごま油などで炒めればちょうどいい飯の当てだ。

「あつついな、しかし。今日はもう作業やめて涼むか」

「それがいいな……」

クリスは麦わら帽子のツバを軽く上げて額を拭う。そうして莞爾に背を向けてちゃっかり手に持

ったトマトにかぶりついた。

「クリスさん、今日は夏野菜カレーにしようか」

「むぐつ、ん！？ んー、ほうだな！」

莞爾は首を傾げたもののクリスの様子に何か察するところがあつたのか苦笑して「了解」と肩を竦めた。

\*\*\*

莞爾は紫煙しえんを燻くゆらせる。

目の前には一斗缶の上下をくり抜いたものがあつた。

「カンジ殿、カンジ殿。これは何に使うものなのだ？」

「ふっふっふ、こいつを使って燻製くんせいを作るぞ」

人間、暇を持て余すと普段しないことにばかり注力してしまうものらしい。

一斗缶は上下をくり抜かれ、側面にはいくつかの穴が開けられている。そこから金属製の棒が通り、その棒の上にちょうどいいサイズの網が渡してあつた。

「これの下で燻いぶして、上から蓋をする。あんまり温度が上がらないように注意しつつ、だな」  
「ふむ……」

クリスも燻製ぐらいは知っている。保存食の中にはそういうものもたくさんあつた。

「保存用に何か処理するのか？」

「違う違う。普通に燻製いぶって美味しいだろ」

莞爾はスモークチーズが好きだつた。ベーコンなどもスモークしたことがあるが、やはり知り合  
いの養豚場でもらつたものに敵わない。

「一番好きなのは牡蠣かきの燻製いぶなんだけだな。燻製いぶっていうかちよつとだけ燻いぶした生牡蠣かきが最高に美  
味いんだ。ウイスキーは得意じゃないがボウモアなんかと合わせたら最高だ」

牡蠣を知らないクリスは首を傾げる。そういえばエウリーデ王国は内陸国だったと莞爾は思い出した。塩湖があつたがために塩に困ることがなかったのは内陸国家としても大助かりだったのだらう。その代わりに海産資源に恵まれなかったと聞いたときは不憫に思ったものだ。

ちなみに、ボウモアと言えばアイラ・モルトの女王と呼ばれるウイスキーで、ボウモアとは「大きな岩礁」という意味がある。蒸留所の立地上、樽は潮風に晒され、香りはどこか海のそれを彷彿とさせる。海産物と合わせれば最高の酒だ。グラスの縁に塩をまぶして飲むスノースタイルもオシャレだが、中々どうして気障に見える。

「そういえば、クリスさんにはあまり魚とか食わせてないな。最初に焼き魚食わせたっけ？」  
「なんだったか、たしかサバとやらではなかったか？」

ノルウェー産の塩鯖の記憶が蘇る。安定した値段と味で家庭の味方というやつだ。

「あれも中々美味かった。とくに腹側の脂が大根おろしと合わせると最高だったな！」

「なんていうか、クリスさんも染まってきたな……」

「カンジ殿の用意する飯は美味いからな！」

そう言われると悪い気はしない莞爾であった。

「それで、これからどうするのだ？」

クリスが興味津々に尋ねる。莞爾は少し思案気に視線を上向かせて言う。

「どうすつかな。チーズはある。ベーコンはさすがに間に合わないし、鶏のささみはあったか……」

あとは卵もある。燻玉も中々どうして捨てがたい。

「あとはトマトなんかもありかもな。湯むきして軽く燻してみるか」

「ふむ。野菜を燻製とは初めて聞いたな」

「燻したあとにオイル漬けにするんだよ」

燻製トマトのオリーブオイル漬け。刻んでフレッシュチーズと合わせても大変美味だ。

「よし。そうと決まればちやっちやと用意するか」

「手伝うぞ！」

クリスマスも楽しそうに腕をまくった。

\*\*\*

食材の準備を済ませて、莞爾は納屋の前に台を置く。ちょうどその辺りの風が弱いので、ガスコンロの火が揺れないのだ。

「カンジ殿、持ってきたぞ！」

「おう、ありがとな」

クリスが持ってきたのはゆで卵だ。一緒に茹でた後、彼女が一人で殻を剥いた。そして、もうひとつチーズがある。

「ゆで卵はそのまま、チーズは溶けちゃうからアルミホイルを敷いておこう」  
「ふむふむ」

網の上にゆで卵とチーズが並ぶ。それをそのまま一斗缶の中にいれる。一斗缶の下には金属製の器が用意され、その中にはサクラのスモークチップが少量。  
細かいことは気にしない。素人の遊びのようなものだ。

「これのあとに鶏のささみとトマトを燻製しよう」

「ふむ。少し大きさが足りなかったな」

「温度管理もあるから分けた方が効率的だろ」

「そんなものか」

燻製には熱燻、温燻、冷燻がある。熱燻は八十度以上、温燻は五十度から八十度、冷燻は二十度前後だ。

たとえばスモークサーモンなどは冷燻でじっくり時間をかけて生のまま燻す。ベーコンは温燻。燻玉は熱燻だ。

チーズはもつと低温で燻したいところだが、今回は熱燻にして、溶けるまでの短時間で燻して終わりにする。燻製は時間をかければそれだけ香りがよく移るが、短時間でもチップによっては香りの種類や強さが違うので、そこは工夫次第だ。

それにあまり長時間燻製しても香りが強すぎてダメになることもある。今回は保存用ではないので軽く香りが移るぐらいで十分だ。

「ほいっと。まあ、すぐに煙が出てくるだろ」

カセットコンロの火をつける。クリスは「おおー」と抑揚のない歓声を上げた。

「これもあのがすこんろとやらと同じなのか？」

「まあ原理的には一緒だな。こっちは持ち運びができるし、卓上でも使えるから便利だ」

「ふむ。すぐに使えるというところがいいな。いちいち薪を探す必要がないとは」

頻りに感心したように頷くクリスを放置して、莞爾は土間に戻り冷蔵庫から鶏のささみとトマトを取り出しておく。季節柄肉類の常温放置は怖いのが、常温に戻しておかなければ表面に水滴がついてよく燻されない。

ベーコンなどもこれは同じで、さらに言えば脂をよく含む食材は温燻するとどうしても脂が溶けてにじみ出てくる。そういう脂や水滴などの液体はキッチンペーパーなどで定期的に拭い取っておく。

納屋の前に戻ってすぐ「俺も一服すつかね」と、莞爾は胸ポケットから煙草を取り出して火をつけた。大きく紫煙を吸い込んで空に向かって吐き出した。

「カンジ殿、がすこんろとやらの火加減はこのままでいいのか？」

ずっと青い炎を見ていたクリスが振り返って尋ねる。

「あんまり強くしてもチーズ溶けちゃうしな」

近寄って蓋に取り付けた温度計を見る。ちょうど五十度ぐらいにまで上がっている。莞爾は少しだけ蓋の隙間を広げて中の温度を下げることにした。

「おっ、ちょっと煙が出始めたな」

隙間を空けたことで煙が漏れてくるのが見える。けれども、まだまだ煙の量は少なかった。

「もうちょっとしたら、もっともわもわ出てくる」

「ふむ。それにしても、このさくらのチップとやらはいい香りがするのだな」

くんくんと鼻をひくつかせてクリスは微笑んだ。食べるべきことを想像しているのか、楽しんで目を細めていた。

「そのまま二十分ぐらい待とう。クリスさん、麦茶でも飲むか？」

「うむ。まあおう！」

そうは言いつつもクリスは燻製器の前から動かない。やれやれ、と莞爾はまたも土間に戻り、グラスいっぱい氷を入れて麦茶を注いだ。

二つ持って戻り、片方をクリスへと渡す。

「ありがとう、カンジ殿」

にっこりと笑ったクリスだったが、麦茶を一口飲むとすぐに視線を燻製器に戻した。

ちよūdō庭木や納屋の影になっているから日差しの暑さは感じないが、それでも真夏の熱気は額に汗を滲ませる。

莞爾は麦茶をぐっと呷<sup>あお</sup>って首に下げたタオルで顔を拭いた。

「ずっと見てて飽きないのか？」

「なんだかワクワクするではないか」

「あ、そうですか」

莞爾は呆れた様子で苦笑して、近くのコンテナを引き寄せてその上にどっかりと腰を下ろした。

「今回はサクラのチップを使ったけど、今度は違うのも使ってみるか」

「色々あるのだな」

「リンゴのチップなんかだと、ほんのり甘い匂いがするし、チーズはそっちの方がよかったかもな。今度買っておこう」

「ふうむ。祖国では保存食を作るときぐらいしか燻製はしなかったな。それに煙を出す木片もかなり適当だった。まあ、小屋の中で焚き火をするようなものだから、このように小さな器の中でしていたわけではないが」

原始的な燻製は、焚き火の上で食材に煙を当てるだけだが、そこからもう少し進むと小屋などのある程度密閉された空間で行うようになる。現代では専用の器具もあってかなりお手軽にはなった

が、専門に燻製食品を製造している工場などでは大がかりな装置があつて中々面白い。

個人で楽しむ分には、ゆっくりとのんびりしながら煙の流れを目で追うくらいの暢気さでいいのだ。燻す時間も温度もおおよそ合わせてあとは適当でいい。それくらいが一番楽しいものだ。

じわじわと煙の量が増え始め、莞爾はゆっくりと立ち上がって温度計を見る。

ちよど六十度ぐらいにまで上がっているが、チーズが溶けて形が変わるほどではない。多少は崩れてしまうかもしれないが。

時間はちよど十分が過ぎたあたり。このままもう十分放置して中を取り出すのが良さそうだが、莞爾はキッチンペーパーを手に取って蓋を開け、チーズの周りに付着している油分をそつと拭いた元通りの位置に蓋を戻した。

「まだ待つのか？」

「もうちよつとだけな」

クリスはすでに待ち遠しいみたいだが、燻製が終わったあとにさらに寝かせることを知ったらどんな顔をするのだろうか。莞爾は少し想像してみてもう笑いそうになった。

そうして煙草をもう一本吸い終わったころにはちよどいい時間になった。

「よし、そろそろだな」

「あつ、私が蓋を取るぞ！」

まるでアルコールランプに火をつけたがる子どものようにクリスははしゃいでいた。

「おおっ！ 煙が……けほっけほっ」

蓋を取るなり煙を吸い込んでしまったのか、クリスは顔の前を手で仰いで空咳をした。

「焦って覗き込むから」

「むう、これは中々恥ずかしい真似をしてみたな」

クリスが涙目になりながら大きく息を整えている間に、莞爾は軍手をつけて燻製器をガスコンロから外す。

「おおっ、良い具合だな」

「たった二十分だけでも結構色がつくもんだな」

うつすらとだが真っ白なチーズとゆで卵は確かに茶色く燻されている。もっと時間をかければさらに色味が濃くなる。

ゆで卵は色がほんのり変わった程度だが、チーズの方は少し扁平になっている。側面が膨らみかけているところを見ると、やはり短時間でも溶け始めていたのがわかる。

「よし、じゃあこれは粗熱を取ったら冷蔵庫だな」

「なにっ！？ 今すぐ食べないのか！？」

目をこれでもかと思開いて、クリスは莞爾に鬼か悪魔かと叫びだしそうな顔で尋ねた。

悲痛に満ちたその表情は、つい「一個だけだぞ」と甘やかしてしまいそうになるが、そこはそれ。莞爾は鬼になることを決めた。

「ちゃんと後で食わせるから。今は我慢しろよ」

「……カンジ殿」

「ダメだぞ」

無言の圧力でじっと莞爾を睨みつけるクリスであった。莞爾は皿にゆで卵とチーズを移して引き寄せ咳払いをした。

「ダメなものだダメだ」

「……むう。ダメ、なのか」

今度は口を尖らせて俯いてしまうクリスだったが、ちらちらと莞爾の反応を見ているあたり、もはや狙ってやっているのはバレバレである。

莞爾は盛大なため息をついて「仕方ねえなあ」と漏らす。

一瞬笑顔になりかけたクリスに急転直下のセリフが待ち受けていた。

「クリスさんや、知ってるか？ 日本には『慌てる乞食は貰いが少ない』という諺があるんだぜ？」

クリスは莞爾のセリフに打ちひしがれた。

まさか乞食扱いまでされるとは。騎士のプライドがズタボロである。だがしかし、言われてみれば実際その通りであった。

「くっ……生殺しか。だ、だが、致し方ない！ 私とて我慢ぐらいできるのだからな！」

まるで効果音がついたように胸を張るクリスマスであった。

莞爾はやれやれと次の鶏のささみとトマトを用意して燻製を始めた。

今度はガスコンロの火を強くする。ウッドチップは足さずに済みそうだ。

\*\*\*

夕飯前になって、莞爾は冷蔵庫から食材を取り出した。

「うむ。やはり匂いがいいな」

軽くラップをして冷やしていたが、ラップを剥いただけでいい香りが漂ってくる。クリスマス目を閉じて鼻をひくつかせていた。

「トマトとチーズは刻んでオリーブオイルで和えてみよう。粗塩だけで美味くなる気がする」

「そのままでも美味そうだが、さらに美味くなるのなら否やはないぞ」

「ささみと燻玉はどうだろうな。燻玉は塩でいいとして、ささみは粒マスタードなんかも合いそう  
だ」

「ふむふむ。よきにはからえ、カンジ殿」

「急に偉そうだな、クリスマスさん」

「……待たされたからな」

地味に恨んでいるクリスマスであった。

食の恨みはかくも恐ろしいのである。とはいえ、もともと端正な顔立ちのクリスマスがぶすつと頬を膨らませているのは怖いよりもかわいらしいという表現の方が適切だろう。

「はいはい。もうすぐ食えるからな。悪かったって」

「むう、全然反省しておらぬな？」

「でも、待った分香りのとげがなくなっただけと思うぜ？」

「そんなものか？」

半信半疑のクリスである。

実際、燻製は燻した直後よりも、数時間から一晩ほど置いた方がよい。煙臭さが落ち着いてずつと柔らかいチップの香りが表に出てくる。

莞爾は苦笑しつつ、トマトを手早くさいの目に切り分け、次いでチーズも同じように切り分ける。薄く染まった表面とは対照的に、本来の色合いである真っ白な断面が顔を出した。

つい一口とつまみ食いをしたい衝動を抑え込み、トマトと一緒に同じボウルに入れて、今度はオリーブオイルを一回しかけて、粗塩を振る。菜箸でちよちよいと混ぜれば一風変わったカプレーゼの完成——大事なものが抜けていた。

本来はモッツアレラチーズを使うが、細かいことは気にしない。ついでに畑に行つてバジルを取つて戻る。

莞爾はトマトの苗の間にバジルを植えているのだ。

取つてきたバジルはさつと水洗いして手で適当にちぎり、そのままボウルの中に投入する。なんちゃって燻製カプレーゼの完成だ。

「夏はこういうさっぱりしたのもいいよな。にんにくの効いたスタミナたっぷりの料理も捨てがたいけど」

「どっちも食べばいいではないか。どっちも美味しいのだから」

身も蓋もないことを言うクリスである。きっと彼女は夏バテなんてしたことはないのだろう。

「さて。夕飯にしようか」

そう言つて、莞爾は圧力鍋を火にかける。

燻製を作つて寝かせている間に作つた夏野菜カレーだ。

蓋を取るや否や香辛料の複雑な香りが——いや、むしろ夏野菜の瑞々しさが伝わってくるような、少し酸味のある香りがする。

短時間ながら圧力鍋でとろとろに煮込まれた夏野菜カレーはほんのりと赤みを帯びている。

「何やら良い匂いがするな」

鍋の中を覗き込むクリスを微笑ましく一瞥し、莞爾は広めの皿に炊きたてのご飯をよそった。

「ほら、ちょっと場所変わってくれ」

くつくつと鍋底から泡が出てきて、カレーがどんどん温まる。そうして、お玉ですくったカレーは溶けてしまいそうなナスやトマト、一口サイズに切られたピーマンやオクラが入っていた。ちなみに肉は冷凍庫で眠っていた牛すじだ。

真っ白なご飯にかければ、トマトの赤みを帯びたカレーが純白の米粒を染めていく。

クリスはごくりと喉を鳴らしてヨダレを飲み込んだ。

「はっ、早く食べよう！ カンジ殿！」

「ははっ、そう焦るなって」

二つのカレーを食卓に並べ、小皿に分けた燻製カプレーゼも添える。間には切り分けたささみに燻玉。粒マスタードはとりあえず味を確かめてから。

居住まいを正して食卓につく莞爾とクリス。

「いただきます」

「いただきます、だ！」

クリスは燻製のことなど忘れて真っ先にスプーンを握る。そうしておずおずとカレーをすくい上げ、ヨダレの溢れる口へと——パクリ。

「んぐっ！」

辛い。舌をピリリと刺激する。けれども嫌な辛さではない。

まろやかさはないが、代わりにトマトの適度な酸味と甘味が辛みを中和してくれる。口の中で蕩けてしまうナスもまた良い。

噛めば米粒の中に混じってオクラやピーマンが「俺もいるぞ」と自己主張してくる。

ピーマンの爽やかな味わいに、オクラのねっとりとした食感が混ざり、そこに辛みと酸味、甘味がどつと押し寄せてくる。

「うみやいっ！」

ごくぐりと飲み干して、また一口食べるその隙間に、クリスは満面の笑みで叫ぶように言った。

そこまで嬉しそうに食べてくれれば、作った莞爾も文句はない。

少しとろみの薄いカレーだが、これはこれでいいかもしれない。本当は Grill した野菜なんかを並べてもうちよつとオシヤレにしてもよかったが、さすがにそこまで手が回らなかった。いやはや、案外こつちの方がよかったかもしれない。

夏を全部詰め込んだようなカレーだ。たまに顔を出す牛すじもとろとろで文句なし。

「おっと、忘れるところだった」

莞爾はスプーンを置いて冷蔵庫からビールを取ってきた。

こういう時に飲まなくていつ飲むと言うのか。

今しかない。

小気味のよい音を立ててブルタブを開け、用意したグラスにとくとくと注ぐ。

いつもの調子で注いだつもりが、気が急いってしまったのかちよつとだけ泡が多くなってしまった。けれども、今はこの辛みの残った舌にビールのほろ苦さが待ち遠しい。

口いっぱいビールを流し込んで一口二口と飲み下す。爽やかなビールののどごしは、真夏の炎天下に疲弊した心を一気に清涼感で包み込んでくれる。飲み終わったあと舌の奥にほろ苦さが残り、感嘆のため息のような声を漏らしてしまう。

「ぶはあつ！ これこれ！ これだよな！ やっぱカレーにはビールだな！」

クリスは未成年なのでお預けである。未成年なので、お預けなのである。

「一人だけ酒を飲みおって……まあよい」

ふんつと鼻を鳴らしてクリスはフォークを手に持った。

小皿に分けられたトマトとチーズはオリーブオイルをまろって艶のある光沢を見せてつけている。トマトとチーズを一緒に刺して、ついでにバジルもつけて口の中に放り込む。

まず感じたのはトマトのほどよい酸味。そうしてチーズのなめらかな舌触りが心地いい。オリーブオイルの爽やかさにバジルの風味が合わさって思わず息を漏らす。

すると鼻腔をくすぐるのは昼間に嗅いだ燻製の香りだ。

なるほど、とクリスは目を閉じた。

確かに煙臭さが無い。サクラのウッドチップのいい香りだけが残っている。ほんのりと香る程度だが、バジルの香りの強さもあってこのくらいがちょうどいい。

そうしてまたスプーンに持ち替えてカレーを一口。

ピリリとした辛みに米粒の甘味が噛めば噛むほど広がり、飲み込んで今度はフォークに持ち替える。

「うむ。いいな、これは。いいぞ」

「お気に召したようで、何よりだ」

莞爾も上機嫌で答え、しかしその手は燻製にしたゆで卵——燻玉へと伸びていた。

まずは塩をつけずに一口。

「うん。美味しい」

想像通りの味だ。卵の淡泊な味にほんのりと香り付けされたそれは、ほっこり落ち着く味わいだ。ビールというよりも、ハイボールと一緒に食べたい一品かもしれない。塩をつけずにそのままでも案外イケる。

そしてお次は燻製にした鶏のささみだ。

まずは一口。

ばさばさとした食感はない。燻製にしたからと言うよりも、八十度ほどの低温でじっくり芯まで火を通したからだろう。

思いのほか柔らかい肉質は口の中でほろほろと崩れ、噛むとじんわり口の中に味が広がっていく。とはいえ、そこはささみのあっさりとした味で、燻製の香りが後ろから追いかけてくるようだ。

「初めてしてみたけど、ささみも結構イケるな」

どれどれ、と今度は粒マスタードをつけてみる。

粒マスタードの酸味と辛みが淡泊なささみに絶妙に合う。けれども、香りが少し燻製の邪魔をし

ているかもしれない。これは個人差の範疇はんちゆうかな、と莞爾はもぐもぐと口を動かしながら考えていた。

ささみは梅肉やワサビなどと合わせても美味しいが、粒マスタードも及第点だ。惜しいのは今ひとつ燻製と合わないこと。合っているのかもしれないが、燻製にした際にはつけない方がよさそうだ。どうせなら、朝引きした鶏のささみを半生で燻すというのもありかもしれない。問題はどのようにして調達するか、だ。

そんな風に次の燻製るときはどうか、と考えを巡らせて、グラスを手に取りろうとしたが、そこには何もない。

ふと顔を上げるとビールの入ったグラスに口をつけようとしているクリスがいた。

「あつ！ こらっ！」

「いいではないか！ 一人だけ飲んでずるいぞ！」

「ダメだったの！」

「一口ぐらい平気だろう！」

クリスはやがてビールが苦手な部類になることを今はまだ知らない。

一向にグラスを返さないクリスはむふんと笑ってグラスを傾けかけ――。

「それ、俺と間接キスになるぞ」

「へっ……キス？」

途端に真っ赤になったクリスは莞爾に視線だけ向ける。

言ってしまった莞爾も莞爾で、微妙な空気になってしまった食卓で嫌な汗をかいていた。カレーの辛さに汗が滲んだ――というわけではなさそうだ。