

おでんのじゃがいも



異世界居酒屋

「最近、ちよつといい酒場を見つけたんだ」

そう聞いただけでハンスの腹が鳴った。

事情通のニコラウスの見つけてくる店に、外れはない。

特に厳しい訓練の後である。今は腹が減っていた。

ハンスもニコラウスも安月給で雇われている古都アイテリヤの衛兵だ。給料の中には訓練を受ける義務も含まれている。

お陰で多少は体つきがしっかりした気がしなくてもないが、茶色のくせつ毛と大きな目のせいで、二十を過ぎたのに年よりも少し幼く見られていた。

新しい中隊長は傭兵ちゅうへい上がりで、訓練は滅法めっぽう厳しい。今日も今日とてハンスの隊は古都の城壁を出て田園を通り越し、アルブルクの森まで行軍してきたのだ。実戦さながらの訓練は評判が悪い。

が、それはともかく今は晩飯である。

なんとも嬉しいことに今日は給料日で、ハンスの財布の重さも少しばかり頼もしい。となれば安いばかりが売りの酸っぱいエールを出す馴染みの酒場に義理立てする必要もないだろう。噂うわさになっていっているという店に足を延ばすのに、躊躇ためらう理由はなかった。その店は古都でも辺鄙なところに建っている。外壁近く、馬丁ばちんたちの宿が並ぶ一帯だ。

古都の中心部からは離れているが、衛兵の詰所からはそれほど離れていない。今日は月が二つとも出ているので、夜道だというのに灯りあかりが要らないほど明るかった。大の月が鎌かのように細いが、小の月はほとんど満月に近い。

露天商を冷やかしながら石畳を歩いていくと、道の向こうから目指す酒場が姿を現す。

それにしても、見慣れない妙な店構えだ。

石造りの家々が軒を連ねる古都の中にあつて、その一軒だけが漆喰しっくいと木で作られている。屋根は……帝都で流行りのスレート葺ぶきなのだろうか。妙に波打っていて、石や煉瓦の屋根とは少し違う不思議な趣おもむきがある。

そして、看板。

普通の店であれば街路に突き出すように青銅で作った看板を掲げるものだが、この店は大きな木の一枚板に、異国の文字で何か書きつけてある。

「おいニコラウス。あの看板、なんて書いてあるんだ？」

「ああ、なんでも。居酒屋ノブ。って書いてあるらしい」

この店に案内してくれた同じ連隊の〈ちよび髭〉ニコラウスはなんにでも詳しい。

「居酒屋ノブ？ ノブってのは人の名前か？」

「ああ、このマスターの名前らしいな。ノブ・タイシヨ。店ではタイシヨと呼んだらいい」

「へえ」

ノブ・タイシヨ。

明らかにこの辺りの名前ではない。辺境部族の出身だろうか。

「ところでニコラウス。この店は何を出すんだ？」

「分かん。日によって変わる」

「日によって？ どういうことだ？」

肉を食わせるのか、魚を食わせるのか。店によって特色があって当たり前だ。酒の美味い店もある。全部が全部美味いなんていう店はあり得ない。

そもそも、この古都では料理自体があまり多くはない。精々が腸詰とチーズとスープにシチュー。それに馬鈴薯、キャベツの漬物。

「ま、食ってみりゃ分かるさ、ハンス」

「お前がそう言うなら信じるよ、ニコラウス。毎日毎日兵営で馬鈴薯はつきりだから。馬鈴薯以外ならなんでもいいさ」

その時ハンスは妙なことに気が付いた。

(……これは、硝子か？)

木の引き戸を格子に作るのを見たことがあるが、間に硝子を嵌めるといのは父と兄が硝子職人をやっているハンスも見ることがない。透明な硝子は値が張るからか、嵌めてあるのは曇ったものだが、それにしても大した値段だろう。

「……おい、ニコラウス。本当に大丈夫なのか」

「何がだよ？」

「払いだよ、いくら給料日とはいえ……」

「なあに、心配すんな。ここはな、ツケも利く」

心配そうなハンスの背中を叩きながら、ニコラウスが引き戸を開けて店内に入る。

「いらつしやいませ！」

「……らつしやい」

店の中から響いてきたのは、二つの声だった。

はじめの丁寧な方が、女。後の低い声が、男だ。

店内はそれほど広くない。カウンターに六席と、テーブルが二つだけ。こぢんまり

と纏^{まと}まっているが、明るく清潔感がある。外の寒さが感じられないほど暖かいのもありがたい。

運のいいことに、まだ客は一人だけだった。

ニコラウスは慣れた動作でカウンターの一席に滑り込むと、「トリアエズナマ！
こいつにも、頂戴！」と注文する。

「おい、待てよ。なんだよその、トリアエ……つてのは？」

「ああ、トリアエズナマな。騙^{だま}されたと思って飲んでみるよ。驚くからさ」

「飲む？ 酒か？」

「ああ、エールだ」

エールか。

それなら、文句はない。ハンスは食事の前にまずエールを飲むのが何よりも好きなのだ。

だが、味にはうるさい。父と兄の仕送りで結構いいエールも飲んだことがある。不^ま味いエールを出す店なら、料理が美味くても御免だ。

「はい、生二丁、お待たせしました。横から失礼しますね」

給仕役らしい女が、エールを硝子のジョッキで持ってくる。

ここにも、硝子。しかもこちらは透き通っていて、そのうえ形も整っている。並の

業^{わざ}ではあるまい。

陶器や木のジョッキでは分からないが、エールの透き通った黄色、いや、このトリアエズナマの場合は金色がよく見える。粗悪なエールとは違い、泡のきめもこまやかだ。ジョッキの表面の造作を確かめようとハンスは手を伸ばし、

「冷たい！」

思わず、手を引つ込めた。ジョッキが、冷たい。なんだこれは。

「はは、オレも最初は驚いたんだ。ま、さっそく飲もうぜ。乾杯！」

「お、おう、乾杯」

ニコラウスが美味そうに喉^{のど}を鳴らすのを横目に見、ハンスは大きく深呼吸する。

冷えたエール、というのは未体験だが、一体どれほどのものか。

故郷にほど近い街で作られているケーニヒスブロイを超えているとは流石^{さすが}に思えないが。

ぐびり。

ぐびり。

ぐびり。ごくり。ごくり。ごくごくごくごく。

一気に飲み干してしまい、ハンスはジョッキを見つめる。

なんだ、これは。



美味いとか、美味くないとか、そんなもんじゃない。喉越し、キレ、全てが今まで飲んでいたエールと段違いだ。

「ん、どうだ、ハンス？ 美味いだろう？」

「……牛の、小便だ」

「は？」とニコラウスが怪訝な顔を浮かべる。

「今まで飲んでいたエールは、牛の小便だ、と言っている！」

「うふふ、そんなに美味しかったですか？ お次も生で？」と給仕が尋ねるので、ハンスは大きく頷いた。

「ああ、トリアエズナマ、をもう一杯！」

「はい、ありがとうございます。生一丁追加！」

ニコラウスは、と見ると、いつの間にか二人の目の前に来ていた房入りの豆を美味そうにつまんでいる。塩炒りにして食べるトルカン豆に似ているが、どうも違うらしい。

「おい、なんだそれは？」

「これはな、オトーシだ。豆の塩茹でだな」

「豆か。皮を剥いてないのは、手抜きか？」

「いや、違うね。この皮に塩を振ってあるんだが、これを、こうして食べると……絶

妙な塩加減になる」

「……ほほう」

試しに、一口。

皮から指で押し出した豆が、ぷちりとした食感と共に口の中に入る。

ぷちり、一口。

ぷちり、一口。

ぷちり、一口。

面白楽し美味しい。

これは、卑怯だ。^{ひきよう}例えばこのオトーシ豆が全部皮から出してあって、それを匙で掬って食べるのなら、こんな感動はないだろう。

「ニコラウス、これは、止まらん」

「ああ、止まらんよな。美味いんだ、そしてこれが、トリアエズナマによく合う」

「ズルいぞ、お前だけ！」

「はい、お待たせ致しました」

ハンスの要望を察したかのように、また冷たいトリアエズナマが運ばれてくる。

オトーシを口に運び、そのままトリアエズナマを飲むと、

「美味い！」

「だろう？」

何故か嬉しそうにハンスの背中をバンバンと叩くニコラウス。

素晴らしい。素晴らしい店だった。

このトリアエズナマという不思議な名前のエールがどこの醸造所^{じようそうじよ}のものかは分らないが、これは実に素晴らしい。

人心地付き、ハンスは店内を見渡した。

給仕係の女は、何もすることがないとすぐに店内のテーブルを拭いたり、コップを片付けたりとこまめに動き回る。

黒髪を後ろに纏め、白い三角巾を被った姿は、なんともエキゾチックな魅力に溢れている。黒い瞳も特徴的だ。細面の割に体つきは肉感的なのだが、どこもいやらしさを感じさせない。

対してカウンターの^ッ中にいる、^ッタイショークは、歴戦の勇者を思わせる。

同じく黒髪をほとんど爪の先ほどの短さで刈り揃え、食材を仕込む目付きはまるで常在戦場といった雰囲気だ。青で揃えた服装も独特で、やはり辺境の民なのだろう。

「そういうえ、タイショー、今日は何を食べさせてくれるんだい？」

ニコラウスの問いに、タイショーは顔も上げずに応えた。

「今日は、おでんだ」

「ああ、オデン、ね」

「……知っているのか、ニコラウス？」 訳知り顔のニコラウスに、ハンスが尋ねる。

「いや、知らん」

そんなやりとりをしていると、目の前に大ぶりのスープ皿が運ばれてきた。具が、大きい。

これはスープ料理というよりも、煮込み料理の類なのだろうか、とハンスはあたりを付ける。外を吹く風が冷たくなったこの時期に煮込み料理はありがたい。

オデン、という名も、どこことなく北方異民族の神の名を思わせるし、ひよっとするとこれは寒い地域の伝統料理なのだろうか。

「オデンな。これは卵、これは、馬鈴薯か。腸詰は入ってないのか？ あれも煮込むと美味いんだが」 ハンスが言うと、タイシヨールがニヤリと笑う。

「ヴルスト……ああ、腸詰か。確かにありや美味い。が、今日はなしだ。代わりに、これも入れてやる」

そう言って、肉を刺した串をハンスの皿の中に入れる。

ハンスには、それ以外の具の名前も材料も見当がつかない。なんだかよく分からない、柔らかな具だ、という印象だ。

透き通ったスープの優しい香りが鼻腔をくすぐる。こんなのは、嗅いだことがない。

「さ、早く食おうぜ」

ニコラウスに促されるままに、フォークを彷徨わせる。

どれだ。どれから食べる。

知っているものから攻めるか、知らないものから攻めるか……

ハンスは薄い円柱形の具に狙いを定め、ゆっくりとフォークを入れた。

フォークがほとんど抵抗なく吸い込まれていく。スープをしっかりと吸っているのだろう。色がしっかりと沁みている。

恐る恐る口に含むと、ほろりと崩れた。

熱い。が、美味い。

「お、大根か。しっかりと沁みてるだろう？」とタイシヨール。

「はふ、うむ、はふ、美味い」

ダイコン、とはなんだ。分らない。が、美味い。

訓練で汗をかき、冷えた身体にこの温かさは、どうだ。

胃の腑の形までそのままに温まり、身体の芯から解されていく。

「こんなにやく、牛スジにそれがちくわだ。どれも美味いぞ」

黒くふにやふにやしたコンニャクは、意外な菌応え。

串に刺したギュウスジの蕩けるような濃厚な味わい。

しつかりスープの沁みたチクワ。

一品一品をタイショ^ーが説明をしてくれるのだが、それがほとんど耳に入らない程、とにかく美味しい。

そして、

「……馬鈴薯^{カルトフ・エル}、か」

こればかりは、どう料理してもそれほど美味くならないような気がする。

煮ても焼いても蒸しても揚げてても、それは最早ハンスの身体に染み付いた味だ。

生まれ付いてから二十年。母の乳を吸うのを止めた日から、毎日毎日この塊を食べ続けてきた。今更これを少々美味いスープで煮込んだところで、それほど味に変化があるとは思えないのだ。

「なんだ、じゃがいもは苦手か？」タイショ^ーが訝^{いぶか}しげにハンスの皿を覗き込む。

「この店では馬鈴薯をじゃがいもと言うのか？ 散々食い慣れたもんだからね。オデ

ンの感動が薄れやしないかと思って」

「ふうん。じゃ、これ、付けてみるか？」

そう言っただけでハンスの皿の縁にべっとりと黄色いペーストを塗り付けた。

香りに覚えがある。マスタードだ。

「マスタード？ 馬鈴薯にマスタードを付けるのか？」

「マスタードというか、カラシだな。ま、食ってみな」

ハンスもマスタードはよく知っている。

ちよつとした辛さと酸味を付け足す調味料で、肉の臭みを誤魔^{ごま}化^かするのに使う。それを、馬鈴薯に、というのは聞いたことがないが、味の想像は付かなくはない。

少々の物足りなさを感じながら、ハンスはカラシを付けた馬鈴薯を口に運んだ。

「ん、ふは？ んん？」

辛い。鼻に抜けるツンとした辛さだ。これは、マスタードではない。

そして、馬鈴薯。

ほっこりとして、甘くて、美味くて……カラシの辛さと、合う。

なんだ、これは。

「な、じゃがいも、うめえだろ？」

頷きを返しながら、ハンスはまた馬鈴薯に齧^かり付く。

辛い。美味しい。辛い。美味しい。

こんなのは、馬鈴薯ではない。ほくほくした、別の何かだ。

この感動を共有しようとニコラウスの方を見れば、ニヤニヤと笑いながら何かを嚙^すっている。ジョッキではない。小さな素焼きのカップで、だ。

「ニコラウス、なんだ、それは？」

「ああ、これはな、アツカンだよ。おでんに、合う」
「アツカン？ タイシヨー、オレにも同じものを！」

「あいよ、熱燗一丁ね」

何が嬉しいのか楽しげに口元を緩めながら、タイシヨーが熱燗を準備する。

ほのかに香る酒精は、エールのものとも葡萄酒のものとも、蜂蜜酒のものとも違う。

「はい、お待とうさん」

そう言つてタイシヨーが持つてきたのは、首の長い焼き物の容れ物と、素焼きの小さな小さなカップだった。

体温ほどに温められた中身を、ハンスは零さないように慎重に注ぐ。

芳しい。

喻えようもない香りを漂わせる澄み切った透明の酒は、伝説にあるネクタルを思わせる。

まずは、一口。

きゅつ、と口に流し込むと、頭の中にふわりと酔いが広がる。

強い。

これは、火酒か。いや、違う。火酒のような、刺すような辛さではない。

熱く、それでいて、透き通った力強さ。静かな強さともいうべき味わいが、喉を通

り抜けていく。何という美味さだ。

馬鈴薯にカラシを付け、口に運ぶ。

そしてそこに、アツカンを注ぎ込むと……

えもいわれぬ妙味が口の中に広がる。

言葉では言い表せない幸せだけが、そこにあった。

気付けば、オデンの皿を平らげ、アツカンとトリアエズナマも追加で飲み干していった。

心地いい酩酊感と、浮揚感。

見慣れた古都の夜空も、今日はいつもより綺麗に見える。

かつてこれほどまでに幸せな晩飯があっただろうか。

「お代は泪滴型銀貨一枚です」

給仕係の女に半銀貨を渡しながら、ハンスは「はて」と思う。

本当にこれだけ飲んで食べて、泪滴型銀貨一枚でいいのか？

「少し、安過ぎはしませんか？」

「お客さまのその満足そうな顔が、何よりのお代ですよ」

そう言つて、給仕係の女は小さく微笑んだ。えくぼが、愛らしい。

兵舎への道を急ぐでもなくぶらぶらと歩きながら、ハンスは溜息を吐いた。

それを見て、ニコラウスはにやりと笑う。

「なんで溜息を吐いたか、当ててやろうか？」

「うるさい。お前には関係ない」

ハンスの顔が赤かったのは、酔いのためだけだったか、それとも空にはオデンの馬鈴薯のような、円い小の月が浮かんでいた。

若鶏の唐揚げ



アイテリリア
古都の冬は寒い。

内陸にあるので雪こそあまり降らないが、北風の冷たさは身を刺すようだ。

「こんな日は、酒でも飲むに限る」

訓練を終えた衛兵隊を解散させながら中隊長のベルトホルトは呟いた。

エールか葡萄酒の赤か白、蜂蜜酒に芋焼酎に火酒という手もある。

今日は、少し部下をしごき過ぎたかも知れない。城壁を出て、荷を担いだままで森まで駆けさせる。それだけなら毎日のように繰り返しているが、今日は実戦さながらの模擬戦を、二度三度とさせたのだ。

他の隊ならありえない訓練だった。ベルトホルト中隊はとかく厳しいことで知られている。

走る距離が、長い。

武器の習熟などに重きを置く他の中隊長たちから陰で嗤われているのは知っていた。

それでも駆けさせるのは、傭兵出身のベルトホルトの信条から来ている。兵は、走るもの。

走ることのできる距離が長ければ長いほど、戦場で生き残ることのできる可能性が上がるのだ。

「……それに、走った後のエールは美味いからな」

兵たちの間で噂になっている店がある、というのは聞いていた。

が、場所まではベルトホルトは知らない。

「それで自分が選ばれた、と」

「光栄に思えよ、ハンス。中隊長とサシで飲める機会なんぞ、そうそうないからな」訓練でちよつとした不手際をやらかしたハンスを訓告の名目で連れ出したのは、噂の店の在り処を聞き出すためだった。

それがどういいうわけか、連れ立って飲みに行くということになっている。

「部下との親交を深める。ま、たまにはこういう趣向も悪くない」

ハンスに連れられて進んでいくと、古都の外れ、外壁近くの《馬丁宿》通りにまでやってきた。この辺りは商人に使われている馬丁相手の宿が軒を連ねていて、夕暮れ時でも人が多い。

「さ、着きましたよ、中隊長殿」

「今晚は無礼講だ。そんな堅苦しい呼び方はするなよ」

「じゃあ、ベルトホルトさん。さつさと入りましょう」

店に入るとハンスは慣れた様子で、トリアエズナマというエールを二人分頼んだ。注文しながら給仕係の黒髪（クロカミ）の女を目で追っているのを見ると、どうにも微笑ましい。出てきた黄金色のエールに口を付け、ベルトホルトは思わず小さく唸うなった。

酔えればいいという上戸（じょうど）のベルトホルトだが、このエールが他と違うことは分かる。寒い時分だが、冷えたエールというのが疲れた身体にこれほど合うとは思わなかった。

喉を潤うるおしながら、ベルトホルトは店内を見渡す。

壁には到るところに品書きと思しきものが貼られている。ただの一つも読めないところを見ると、異国の言葉だろう。東王国（オイリッパ）と連合王国（ケルテア）の言葉ならなんとなく判別できるベルトホルトだが、これはそのどちらとも違っている。

これだけ品数があれば自分で注文すればさぞかし楽しいだろうと思うのだが、一つ一つ読み上げてもらうというのも風情（ふうせい）がない。

ハンスに倣なまって食べるオトーシという豆も実に美味いのだが、どうにも居心地が悪いのは思い通りに注文できないからだろう。

「タイショ、スルメ！」

ハンスは早速、なんだかよく分からないものを勝手に頼みはじめた。タイショール、と呼ばれたマスターの手元を覗いてみると、どこかで見た記憶のあるものを炙^{あぶ}っている。

「タイショール、それはまさか……」

「干したスルメイカのゲソです。イケますよ？」
イカ。

その言葉を聞いた瞬間、ベルトホルトの背筋を冷たいものが走った。

左腕の古傷が不意に痛みはじめる。

「いや、オレは他のものを貰おうか」

「へえ、では何にしましょうかね？」

「何ができるんだ、この店は。すまんがこの品書きはどれもこれもオレには読めん」
「ああ、すいませんね。そのうち書き直そうと思ってはいるんですが。なんでも言うてみて下さい。大抵のものは作れると思いますよ」

そう言うて微笑むタイショールの顔には、どんな挑戦でも受けるという強い意志が感じられた。いいだろう、では、勝負だとベルトホルトは思案する。

このエールは、確かに美味い。

エールにあまり合いそうもない食材で、エールに合う料理を作らせる、というのは

どうだろうか。なかなか面白い気がする。

そうかと言って、あまり淡泊なものが出てきて、困るのだ。

日中の訓練でベルトホルトも腹が減っている。しっかりと腹にたまるもので、エールにあまり合わないようなもの。

「……タイショール。オレは、鶏肉が好きなんだ」

「はい、鶏肉ね」

「鶏肉で、この『トリアエズナマ』にぴったりの料理を頼むよ」

「……なるほど、分かりました」

タイショールは特に悩んだ風もなく、調理をはじめ。

だが、ベルトホルトは知っていた。これは、とんでもない無理難題だ。

古都に出回る肉の種類は、それほど多くない。

豚、羊、兎、牛、馬、鶏。狩人が一角鹿やディーグの肉を運んでくる街もあるが、古都ではまず見かけることがなかった。

一番人氣があって手に入りやすいのが豚だ。羊と兎も、美味い。

問題は牛と馬、鶏で、これは本来の用途に適さなくなった家畜を潰^{つぶ}した時のみ出回る。牛や馬は乗り物であり、農具であり、財産だ。なかなか出回らない。

そして、鶏。

卵を産まなくなった廃鶏はいけいの肉が、市場には並んでいる。が、肉が硬い。胸肉も腿肉ももも、年老いた鶏の肉は、硬くて不味いのが相場だ。それを果たしてこの店では、どう料理してみせるのか。

「ああ、待っている間、これでも食べておいて下さい。サービスです」

そう言って給仕係の女が差し出したのは、輪切りにしたキュウリグウルケだった。

「キュウリを、そのままですか？」

「しっかり漬かっていますから、美味しいですよ？」

漬かっている、ということはキュウリの漬物ピクルスかとも思ったが、香りが違う。出されたものはなんでも試してみる。それが酒場でのベルトホルトの生き様だ。そのままつまむことにする。

しょっぱい。

いや、美味しい。

なんだ、この味わいは。

シャツキリとした触感と、程よい塩気。

いや、塩味だけではない。うまく説明できないが、手が、止まらない。

キュウリ、エール、キュウリ、エール、エール、キュウリ、エール……

「……すまん、同じものをもう一皿くれないか？」

「はい、キュウリの一本漬けお待ち！」

今度は焦らず、ゆつくりと食べる。

恐ろしい。たかが、キュウリのはずだ。それが、この店で食べるとどうしてこうも美味しいのか。

「ね、ベルトホルトさん、いい店でしょ？」

「ん？ ああ。だが、肝心の鶏肉料理がまだだからな」

タイショーは一口大に切った鶏肉を何かの汁に漬け込み、揉んでいる。一体、どんな料理が出てくるのか。

「あ、しまった」

カウンターの下の鉄製の箱の中を見ていたタイショーが、思い出したように呟く。

「何か足りません？」給仕の女が尋ねる。

「ああ、ピクルス切らしててな……悪いけどしのぶちゃん、ちょっと買ってきてくれる？」

「ピクルスなんて何に使うんです？」

「いや、お客さんの料理には関係ないんだ。でも、後で使う」

「よく分かりませんが……そもそも、売ってるんですか？ この時間に」

「いや、らっきょうでもいいんだ。アレはアレで美味しい。らっきょうならその百円

スーパで売ってたはずだ」

ラッキョウ？

ヒヤクエンスーパ？

ベルトホルトには分からない言葉ばかりだ。タイシヨールは何を言っているのだろうか。

エプロンを外して出掛けようとする給仕の女、シノブをハンスが制止する。

「こんな時間に女が一人で出歩くんなんて危険だ。オレも一緒に付いて行くよ」

「ああ、いいんですよお客さん。きゅうりでも食べて待って下さい。すぐそこなんです」

そう言ってハンスをやりわりと押し退けて、シノブが裏口から出ていく。

一瞬ベルトホルトに見えた外の風景は、なんだかとても明るかった。

仕事柄、古都の裏道には精通しているが、あんな道があったのだろうか。

ジュツ、という音を立て、鶏肉が油の中に沈められる。

小気味のいい音がさほど広くない店内に響くとベルトホルトは思わず生唾を飲み込んだ。たっぷり油を使ってものを揚げるのは、結構な贅沢である。普通はフライパンの端に油を寄せて、揚げると焼くの間くらいで済ませるものだ。

それが、この店ではどうだ。

鶏肉の塊が泳ぐほどの油で、ゆつたりと揚げている。

「だが、味はどうだろうな」

ベルトホルトが呟くと、タイシヨールが目だけで笑いかけた。この料理にほとんど自信があるのだろう。

とはいえ、材料は鶏だ。

腿肉にせよ、胸肉にせよ、古都の市場に出回っている廃鶏の肉は硬い。それを少しばかり何かに漬け込んで揚げてみたところで、どれほどの味になるというのだろうか。ベルトホルトの理性は、そう言っている。

しかし。

しかし、この音と香りは、卑怯だ。たまに油の爆ぜる音までが、胃袋を刺激する。まだか、まだなのか。

析りが通じたのか、タイシヨールは鶏肉を油から取り出しはじめた。が、皿には盛らない。

なんだろうと見ていると、もう一度油に入ればじめたではないか。

「なんだ、揚げ足りなかったのか？」

「いや、お客さん。二度揚げ、っていう調理法なんです。さっきより、油の温度が高い」

カラカラカラカラカラ。

確かに、さつきとは音が違う。

どういう意味があるのかは、分からない。だが、料理に掛ける熱意は、伝わってくる。

ただ、食べられるようにする、というだけではない。客に美味しいものを食わせよう、という心意気だ。

「はい、お待ち。若鶏の唐揚げだよ」

「ワカドリのカラアゲ、な」

鶏の揚げたものの横に、何かフルーツが添えてある。デザートだろうか。こういう細やかな気配りが嬉しい。きつと、脂っこいものを食べた客へのタイショーなりの配慮なのだろう、とベルトホルトは好意的に受け止めた。

さて、実食だ。

「熱いから、気を付けてな」

「ああ」

大ぶりな一個を、フォークで突き刺す。

カラリと揚がった衣からジワリと肉汁が溢れ出てきた。そのまま、口に運ぶ。サクッ。

一口齧った瞬間、ベルトホルトは己の敗北を悟った。

外はサクッと、中はふんわりと。

溢れ出てくる肉汁は濃厚で、鶏の旨みを余すことなく含んでいる。

「美味しい！」

そのまま、ベルトホルトは次を口に運ぶ。

熱い。

だが、美味しい。

口の中を少々火傷しても、構うものか。

廃鶏の硬さではない。柔らかく、それでいて軟弱ではない味わいだ。

そういえばと思い出して、ベルトホルトはトリアエズナマに手を伸ばす。

タイショーに注文したのは、^レエールに合う鶏料理だ。

これが、合わない筈がない。

カラアゲを一口齧り、そこにエールを流し込む。

……合う。

これは、出会いだ。

騎士物語の英雄と姫君が惹かれ合うように、カラアゲとトリアエズナマはここで出会ったのだ。

隣は、と見れば、ハンスもちゃっかりとカラアゲを食べている。本当はハンスの分も食べてしまいたい、そこまでは大人げないわけではない。

しかし、美味しい。

これならばこの店が兵士の間で噂になるのも無理はない話だ。

一個、また一個とカラアゲを食べるうちに、ベルトホルトの中に微かな戸惑いが生じる。

……あと、二個しかない。これを食べてしまえば、このカラアゲとの奇跡の出会いが終わってしまう。

寂寥感、と言ってもいい。

最後の一つを味わって食べ、余韻を満喫する。

美味かった。

言いしれない満足感が、歴戦のベルトホルトを包んでいる。

これが、これこそが、料理だ。

さて、タイショーの気遣いであるデザートを食べようと、ひと口大に切られた黄色い柑橘に手を伸ばした。が、ベルトホルトの戦場での経験が、危機を告げる。

なんだ。何が、いけない？

ふと、ハンスの方を確かめる。と、ハンスはカラアゲを半分食べ、残りの半分に柑橘を搾ってかけているではないか。

「おい、ハンス」

「ああ、なんですか、中隊ちよ、じゃなかった、ベルトホルトさん」

「その果物、だが」

「レモン、ベルトホルトさんはかけなかったんですか？」

「……レモン？　かける？」

戸惑うベルトホルトの前で、ハンスはレモンを搾って見せる。レモンという名は聞いたことがあるが、見るのはこれがはじめてだった。

「こうやってレモンをかけると、カラアゲがサッパリして食べやすくなるんです」

「な、なんだと……」

分かっているが、自分の皿を見る。

当然、そこにカラアゲはない。

「……ハンス」

「ベルトホルトさん、そんな地の底から響くような声出しても、分けてあげませんよ。これはオレの分です」

「しかし、だな」

「ベルトホルトさん、しっかり食べてたじゃないですか、一皿」

むむ、とベルトホルトが唸ったところで、ただいま、とシノブが帰ってきた。

「らっきょう、ありましたよー」

「おお、そうか。よかった。こつちも準備は大体できてるよ」

少し身を乗り出してみると、タイショーはあろうことかあのサクサクとしたカラアゲを、何かどろりとしたものに漬け込んでいるではないか。あれでは、素晴らしい食感が失われてしまう。

「タイショー、それは、なんだ！」

「なんだ、つてチキン南蛮なんぼんですよ。しのぶちゃんと、自分の賄いまかなです」
チキンナンバン？

何を言っているのかは分からないが、アレはどうやら客に出すための料理ではない、ということにはニュアンスで伝わる。

たばん、と甘酸っぱい香りのする液体をくぐらせたカラアゲの上に、白く具だくさんのソースがかけられていく。

まるで、魔法。

あれだけ美味かったカラアゲだ。それだけで、一つの究極、完成を見ていた。

そこに、何かを加えることで、さらに、さらに美味そうに見えるというのは。

「タイショー……すまんが」

「お客さん、そんな地の底から響くような声出しても、分けてあげませんよ。これは自分の分です」

「では、シノブさん」

「駄目です。私、チキン南蛮、大好物なんです」

そう言つてシノブは、皿に盛り付けたチキンナンバンをひよいと指で掴つかんでかぶり付いた。唇の端に、ソースがちよと付いてしまうのは御愛嬌ごあいきょうだ。

「はふ、うん。美味しい！ 大将のチキン南蛮、最高！」

一口頬張るだけでシノブの顔が輝く。

間違いない、あれは極上の美味を味わっている表情だ。

「でしょ？ このらっきょうがまた、いい味を出しているんだよな」

そう言いながらタイショーもチキンナンバンにがぶりと齧り付く。

べろり、と口元に付いたソースを行儀悪く舐め取るシノブを見て、ベルトホルトはここの常連になることを、静かに決めた。

翌日、開店直後に店に駆け込んだベルトホルトがカラアゲとチキンナンバンの両方を頼んだのは、言うまでもない。