

バース



世界一の美食の町は、 スペイン、バスクにあった

世界一の美食の町は、
スペイン、バスクにあった

文・絵 堀越千秋 写真 志津野 雷
text & paintings: Chaki Horiuchi photographs: Rai Shizuno
coordination: Tatsuo Tanaka (Spain Travel)

Homage
Al Pasa de la comida
en el restaurante KAIA de
Getaria el día 11
de mayo

バスクの「美食」は ていねいな生活の 結果である

バスク、を語ろうとすると、覚えず類に笑みが浮かび、
口の端から涎よだが出る。

スペイン北東部の、小国と言ってよいほどの可憐なまと
まりをもった緑の**一帯**が、バスク自治州である。

何ゆえ**涎**か。食べ物**が**非常に美味しいからである。海に
山が迫っているという天然の利に加えて、人々の激烈なる
美食への愛と情熱が沸騰しているのである。

そもそもは20年前だ。光陰矢の如し。バスクの州都ビト
リアの画廊が僕の個展を開いてくれた。その時、着く早々
に駅前食堂みたいなところで昼食をご馳走になった。その
美味さ！ 付け合わせのレタス1枚、ニンジン1欠片ま
で！ その夜、画廊主の家で食べたバスク料理「鱈のピル
ビル」にも驚いた。

食べ物、というより、精妙なアートだった。



旬のシドラ(リンゴの発泡酒)を味わうシレリア(シードルレストラン)にて。



上／サン・セバスティアンの美しい橋。
下／サン・セバスティアンの漁港。



バスク語という古い言葉をしゃべる人々が、国境以前の太古から、この辺りにいた。スペイン統一を掲げた独裁者フランコ將軍がつい最近（1975年）まで、バスク語を禁じ、文化を弾圧したために内圧が高まり、独立の気風が強まった。

バスク人は平和を愛し、文化を尊び、美食を愛する心優しい謹厳実直、質実剛健な市民である。かのフランススコ・ザビエルもバスク人だった。

スペインの数少ない重工業は、ほとんどバスク地方にあるから、富裕である。郊外は冬なのに緑で、酪農が盛んで、まるでスイスのような豊かさである。

町の一番眺めの良い高台にある高級ホテルと見まがう建物は、ほとんどが老人ホームである。人々の心の優しさがわかるだろう。老人たちは伝統のポイナ（バスク帽Ⅱベレ一帽）をかぶって、悠々と散歩しては笑う。ベンチの多さも心優しさのあらわれだ。

さて、我々ヤング（？）は、さっきから出っ放しの涎を何とかせねばなるまい。旅立とう！



オンダリビアにて。
左頁／バスクの農園カセリオの生活。





世界一のソパ・デ・ペスカード



上／これぞ世界一の魚のスープ。
左頁上／川の対岸はフランスだ。
左頁下／オンタリビアの子どもたち。
Hermandad de Pescadores
☎943-642-738

サン・セバスティアン空港から眺めると、丘の上に教会の尖塔が見える。そこがオンタリビアの町（人口約1万6000人）だ。中世の町並みそのままの、美しい、コクのある小さな町である。

ビダソア川の河口近く、昔の漁師街の一角に、『漁業組合（エルマンダ・デ・ペスカドーレス）』という平屋のレストランがある。この魚のスープ（ソパ・デ・ペスカード）を強くおすすめしたい。わざわざ日本から飛来する価値がある。僕が「世界一！」と叫ぶと、主人は「シ」と言った。木の長テーブルに長椅子の、ぶっきらぼうな漁師食堂風でありながら、室内や卓上のしつらは繊細な気遣いと優美さにあふれている。地元の老人たちがカウンターに溢れて、ガヤガヤと昼食前の一杯をやっている。彼らは家で食べるのだ。客を見ると、車で5分の隣国フランスからの家族連れ、地元の若いカップル、空港職員、などなど。

老人たちは帰りがけに僕らの卓に首を突き出して、「ここは美味いんだよ！」と言って踊りながら出て行く。僕らもスープのあと、平目と鯛のオリブ油焼きを、味のあまり踊りながら食べた。踊り食いとはこのことか！

僕らはこれから丸々5日間を、踊り食いするという、二度とない罪深い運命におかれているのだった。



全部美味しい！ どうなるんだ！



バル「La Viña」のチーズケーキ。
これを食べにだけ、また来たい！
La Viña
☎943-427-495

サン・セバスティアン（人口約18万3000人）の町を訪ねよう。ここは庶民ではない、市民が歩いている。ほかのスペインの町と違う。まるでヨーロッパだ。非常に美しい町である。美しすぎると言ってもよい。ラ・コンチャ（ホタテ貝）と呼ばれる砂浜の湾を囲んで白い瀟洒な建物が立ち並んでいる。

夜は、名にし負うこの町のバルテ・ビエハ地区（旧市街）に降り込んだ。

ここは美食の秋葉原である。秋葉原を知らない「オタク」がいないように、ここを知らない「グルメ」もない。

しかし日本では、まださほど知られてはいまい。ひとつの町が、全部電器屋、じゃなくレストランやバルなのだ。そのひとつひとつに、必ず何かのけぞるような味の逸品がある。それはピンチョとよばれるバルのひと口ものから、高級レストランのひと皿に至るまでそうなのだ。

人口に対してのミシュランの星の数が世界一、というのがこの町だが、そんな肩書では言い表せないほどの、熱狂がここにはある。甚盤の目に並んだバルまたバルの繁盛を見ただけで、僕などはスキップを始めてしまう。カウンター上にブラリ妍を競うように光り輝いて並ぶピンチョの数々。全部美味しい！ どうするんだ！ どうなるんだ！

いくつ食べたか？ 自己申告制だ。ごまかして言うがよい。ただしそんな人間はバスクにはいない。一軒でガッツクと次の店でせっかくのキノコのふくら焼きが入らなくなる。そのまた次の店のフォアグラのリングソースが入らなくなる。牛ほお肉の赤ワイン煮込みはどうなるんだ!? それも全部約200〜400円という安さだ。

品名を聞いて知っていると思わないでいただきたい。ここは全部違う。パリともミラノとも違う。食材は全部地産地消、どころかすぐそこで波音やかましい海の平目とイワシとアジであり、裏の畑の葉っぱと玉ネギであり、あつちの山から下りてきた牧童のチーズであり果物なのだ。

ピンボーエカキも石油王も、胃は小さな欲袋にすぎない。ここは平等の町なのだ。大手を振って歩こう。酒持ってこい！

『LA CUCHARA DE SAN TELMO』の絶品牛ほお肉の小皿。約300円。
LA CUCHARA DE SAN TELMO ☎647-787-444

カウンターに、これ見よがしの食材が。アーティチョークと野生のキノコ。





バスクの白ブドウ酒チャコリの注ぎ方。空気と混ぜると香り立つ。

美食倶楽部。 世界の七不思議

世 界の七不思議に数えたいのがバスク独特の「美食倶楽部（ソシエダ・ガストロノミカ）」だ。愛好家が100人、200人と集って立派なレストランを持ち、好きな時に好きな会員がうまいものを自作してひとときを楽しく過ごす。バスク全体で100とも200ともあるといわれる。女性は会員にならない。「伝統だからね」。僕らは図々しく押しかけて、合唱団グループのおつまみ会に入れたもらったが、ジャガ芋のクリームスープも、鱈のフライも、ごく普通のもののなのに、絶品であった。酒は地元の白ブドウ酒「チャコリ」。

「何ゆえバスクはこんなに美味しいんですか？」

「さあね。わしらは子どもの時からこれだからね。当たり前なんだよ」

「500年前から、日本にきた聖フランシスコ・ザビエルはバスク人だし、マゼランやコロンブスの船を動かしていた船乗りはバスク人でしょう。航海中にまずいものを出したら暴動が起きるから、コックが必死に美味しいものを作った、という説がありますね」

「さあね。伝統だから訳は知らないよ」



左上／歌の練習を終えて、軽い夜食を。
左下／老人たちから皆すごい歌唱力であった。こちらは得意の二人羽織で皆爆笑。



右の人(会長)「べべ、君は今日誕生日だったろう？ なぜ言わないんだ？」
左の人「きっと皆におごりたくないんだよ」
スペインでは誕生日を迎えた人が皆におごる習慣がある。



父と娘はよきパートナーのみならず、互いに刺激し合っているという。



右上／液体窒素を使った雲海のような一品。
右下／新しい味や姿を開発する専門のシェフが3人いる。
左上／世界中から集めた調味料。日本の昆布や煮干しもあり。
左下／「引き潮のアンコウ」。
砂はアーモンド、貝殻はムール貝と野菜のペースト、粒はビゼント。
ARZAK
☎943-278-465

バスク料理の総本山

伝 統の発熱の、総本山ともいべき存在が高級レストラン『アルサック』だ。1975年のフランコ將軍

の死後、勃然としてスペインにわき起こった民主化の波と共に、「ヌエバ・コシナ・バスカ」(バスクの新しい料理)という運動が起こってきた。

伝統的なバスク料理に、新たな時代の波を加えて、より洗練された味を求めた。その一人ペドロ・スビハナは「寝ても覚めても、この食材に何を加えれば新しい美味になるか考えている」と語ったし、リーダー格のホアン・マリ・アルサックも「今ある味だけじゃなくて、常に新しい味を実験してきたよ」と言う。友人間の切磋琢磨があったのだ。7、8年ぶりに『アルサック』を訪ねた。



父ホアン・マリと、店の両輪のひとつを支える娘のエレーナの二人に会えた。エレーナは僕を「覚えていますとも」と言った。嬉しいお世辞だ。ホアン・マリは68歳の、職人肌の親爺で、ジャンパー姿のビンボーエカキの僕の肩に親しく手をのせて、「何でも聞いてくれ」と言った。ただでさえ人懐こいスペイン庶民を超えてさらに濃いこの親密さを僕は知っている。これこそ、スペインの天才たちに特有な、溢れ出るエネルギーの発露なのだ。

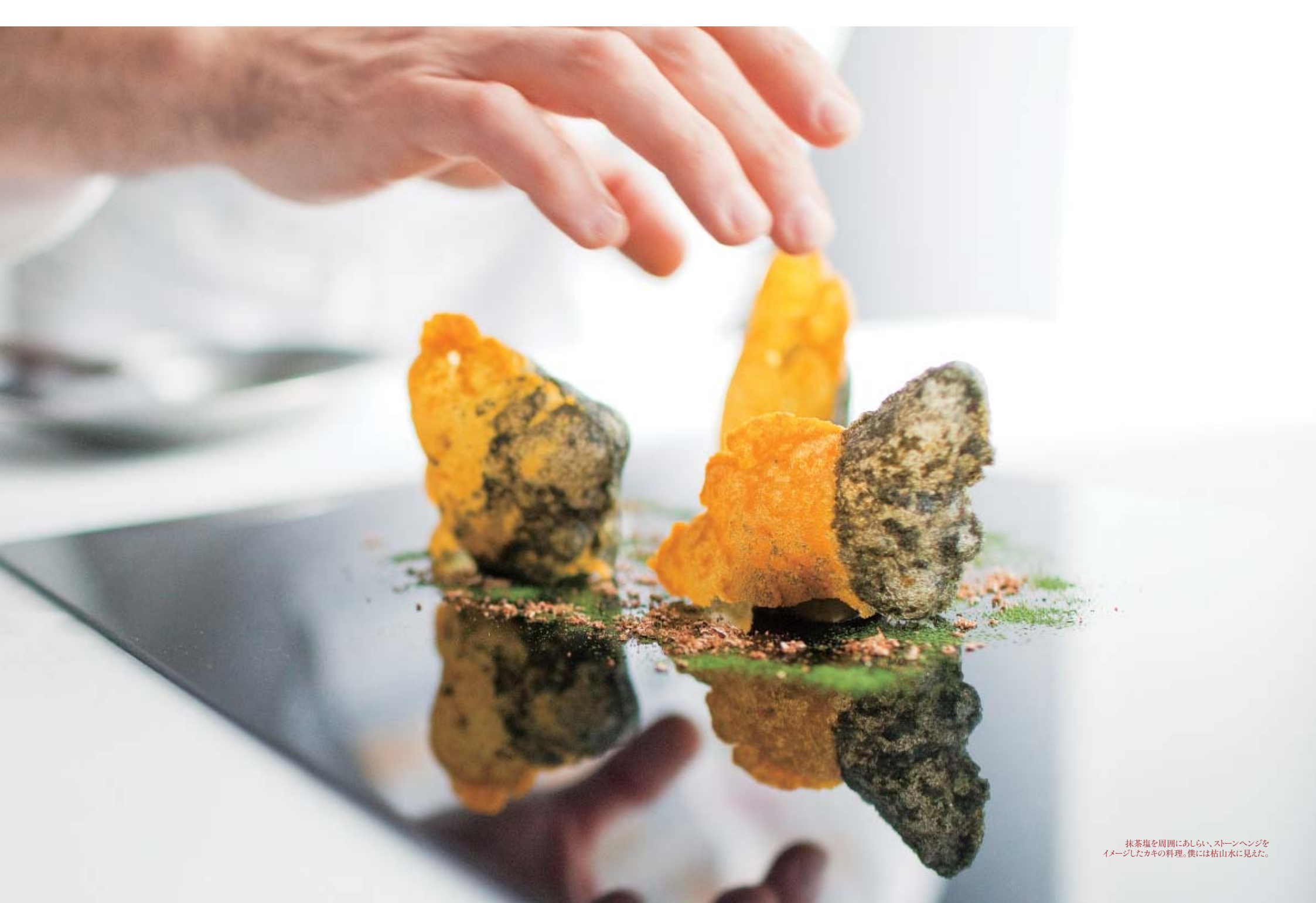
それにしても、食べて「美味い!」と叫んで手踊りするだけの僕である。いかなる材料の工夫も苦勞も、知ったことじゃないのである。あー、うまい、うまい!

当店は、7、8年前はもつと伝統的であった。父と娘が友人フェラン・アドリアの『エル・ブジ』から影響を受けて、「大学の化学の教授から教わって」液体窒素や「フラクトル現象」を料理の一部に取り入れたり、例えば「引き潮のアンコウ」という美しいタイトルの、濡れた砂浜に小さな貝ガラやヒトデのある「風景」そのものの演出つきの一皿など、明らかに新しさを追求している。店内のインテリアも、ビクトリア朝風から、暗灰色のハードな現代風に変じた。

今ある成功を裏切って、常に前進を志す芸術家の心意気である。



僕が父ホアン・マリの似顔絵を描いてあげたら、娘「そっくり! パパはこの鼻なのよね」
父「鼻!?!」



抹茶塩を周囲にあしらひ、ストーンヘンジをイメージしたカキの料理。僕には枯山水に見えた。

さて、さりげない天才親爺といえば、レストラン『スベロア』のイラリオ・アルベライツだ。雨の午前中という、僕にとつての最低の日の訪問だったが、むしろ朴訥なイラリオ氏と天気の話などしている内に気分がよくなってきた。

出てきた料理は素晴らしかった！ バスクやスペインの伝統の味が、新たな装いによって再発見できた、という感じだった。例えばマドリード周辺カステイージャ地方名物のコチニージョ（仔豚の丸焼き）を僕は食べ飽きているが、当店の「コミーノ風味付果物とジャガイモのピューレのコチニージョ」こそ、そのエッセンスであった。なるほど！ コチニージョとはこの味のためにあったのか！ とわかったのである。同様に「オリーブ油漬けの鰯、その皮のセラチンの熱いソースがけ」も、「シェリー酒ベドロ・ヒメネス風味のフォアグラとトリュフのローヤル」も、「殻の中の水を泡立てたシラルドウゝのカキの炒め」も、あ！ これぞ自然そのものの味にして、しかも人工の極致！ つまり芸術を感じて、深く頭が下がった。

古い民家をそのまま使って、新しいインテリアの爽やかさも出した卓上で、当店製のビール3種と赤ワインとをチャンポンに飲み、美味に踊ったり頭を垂れたり、忙しいことであった。

僕は、丸5日間の朝昼晩、胃薬を片手に飲みかつ食った。七つの大罪の一つを犯しまくったのだ。罰として胃腸がぐたくたになった。正しいグルメの姿ではあるまい。



上／イラリオ・アルベライツ。
右／娘を嫁にやるような表情で料理を見送るイラリオ。料理や客の様子を見に、こまめにここに立つ。



右頁／「コミーノ風味付果物とジャガイモのピューレのコチニージョ」マドリードのものはまるで違う。
上／「ホテルイカと野菜の炒め、イカスミビネガーのソース」

ZUBEROA
☎943-491-228





レストラン「スベロア」の笑顔。もう何も言うことはない。

日本に帰る旅の相棒たちに僕は言った。

「いいなあ、ソバが食えるのかあ」

その舌の根も乾かぬうち、僕はマドリードの自宅に帰る便までの時間を、パルテ・ビエハ地区のごく普通のレストランに入り込んだ。「当店のネギ」と「オンゴ（キノコ）炒め」と「シャコ鳥ご飯」を食いおさめに食べた。ああ！超美味かった！

バスクはただ美味いんじゃない。ていねいな生活と、盛

り上がる情熱が万物を美味しくしているのである。

町の食料品店をのぞいていたら、中年男が息せきぎって走り込んで来て、主人に怒鳴った。

「おとといここで買ったトシーノ（豚の脂身）だけどな！あれは凄くうまかったぜ！ また来るからな！」

それだけ言うとすぐまた出て行った。この愛と情熱が、バスクの美食を支えているのだと、僕は、肩をすくめた主人と笑いながらしみじみ思った。