

フレディ・ジラルデにて

——伝説の男——

最高のフランス料理を食べさせる店があるから、一緒に行かないか？

ノガ・ヒルトンに泊まっていたわたしに、パリのドクター・ベッカーから電話があった。ILO（国際労働機関）の専門家会議に出席のため、わたしがジュネーブに滞在していることを知人から聞いたらしい。

わたしはパリでの仕事を終え、明日の夕方ロンドンへ向かうんだが、昼間は空いている。ジュネーブまで迎えに行くからローザンヌのジラルデでランチをしよう。

突然の電話に驚きながらも、ベッカーの誘いとあっては、断る手はない。明日ニューヨークへ飛ぶ予定を変更して、わたしはジュネーブにもう一泊することにした。

ドクターは伝説の男である。身長は190センチ、体重は90キロを超える偉丈夫。40代初めなのに髪はやや薄く、白髪で独身。巨軀をゆったりゆつたりと運ぶさまは、一種壮観である。大学で物理学を専攻し博士号を持つので、皆「ドクター」と呼んでいる。

彼は南アフリカの大富豪の一族の出身。大学を卒業するや今の金にして2千万円ほどを父親からもらって独立した。その後、欧米各国の不動産やベンチャービジネスに投資して、10数年を経ずして魔法の様にたちまち巨富を稼いだした。

彼の不動産投資は並の者のやり方とは違い、独特の数理に基づくという噂である。

本拠はロサンゼルス郊外のビバリー・ヒルズだが、アムステルダム、ロンドン、パリにも家を持ち、一年中をほとんど旅に明け暮れていた。

ドクターを知ったのは、クライアント（日本の電子メーカー）とともにアムステルダムの現地代理店を相手に交渉をしたときである。ドクターは現地代理店の「金主」であった。交渉を通じて彼に好印象を持ったとはいえ、いわば相手側の人間である。2人だけでランチすることに多少の躊躇はあった。しかし、まあ契約も終わったことだし、いいか……。

——鮮烈な出会い——

1年前のドクターとの出会いは、強烈だった。クライアントの日本人社長とともにアムステルダムの別宅に招待された。

3名のボーイがわれわれを玄関で迎え入れた途端、ヘンデルの『水上の音楽』が聞こえてきた。

室内は壁も絨毯も薄いクリーム色で、モダンな雰囲気に統一されていた。銀色の大テーブルに透明なプラスチックの椅子が、いかにもアメリカ的ムードを醸し出していた。

壁には、青空を背景に巨石が空中に浮かんでいるシュールレアリズム風の絵がかかっている。絵の趣味も、部屋の雰囲気にピッタリだった。ルネ・マグリット（ベルギーの画家。1898年－1967年）の絵に違いない。

われわれ以外の3人の客は国籍は違うがいずれもユダヤ系のビジネスマン。そういえば、ドクターの先祖も、オランダから南アフリカに移住した、いわゆるダッチ・ジューといわれる人々である。

若い給仕が2名、食事中つきっきりで世話をする中、われわれは洋ナシ酒や、コニャック、シャンペンで乾杯し、ラム、フォア・グラ、キャビア、サーモンの料理に舌づつみを打った。前菜のフォア・グラは、アルザスの名産品である。桃に似た淡い色合いで、口に入れると柔らかに溶けてゆく。ラムもキャビアも、ドクターがわれわれのために特に手配して取り寄せたものとのこと。

いつか、音楽は『水上の音楽』からバッハの『バイオリン協奏曲』に変わっている。

招待客は皆ビジネスマンだったが、話の中心は、音楽、哲学、比較文化、宗教であった。

ドクターと客は代わる代わるバッハ音楽のシンメトリカルな構造を語り、タルコフスキー監督（ソ連の映画監督。1932年－1986年）の『惑星ソラリス』を論じ、ヴィトゲンシュタイン（オーストリア出身の哲学者。後にイギリス国籍を得る。1889年－1951年）の『反哲学的断章』の啓示的意味を論じた。会話は専ら知的な話題——時には高踏的な話題——に限られた。日本人、南アフリカ人、オランダ人、イギリス人と人種も国籍も文化も異なる人々が、瀟洒なアムステルダム の別宅で一流のレストラン並みの料理を愉しみながら、人間の生き方について語る……。それは、今まで経験したことのない全く異色の夜だった。これ以上の至福はそうあるものではない。

ただ、正直に告白すると、同行した日本人社長はほとんど会話に加わることがなかった。青年時代に西欧哲学を多少かじったわたしにも、この会話についていくには重すぎた。

——最高のフランス料理——

電話のあった翌日、ドクターとわたしはジュネーブから車でローザンヌに向かった。春はまだ浅く、わずかに芽を吹きだしたぶどう畑が一面に広がっている。車で約1時間、レストラン・ジラルデはローザンヌ近くのクリシエ村にあった。テーブルが10数個のこじんまりしたレストランだが、コックが20人、ボーイも同じくらいいるという。キッチンでは日本人の若いコックが1人修行中であった。

何の変哲もない店だが、主人のフレディ・ジラルデは、フランス風『新料理』の分野で今やヨーロッパとも世界一ともいわれる名声を得ているという。

フランス料理に不案内なわたしにかわって、ドクターが料理をオーダーした。
前菜は、兎肉のゼリー添え、アヒルのレバー、トリュフのいんげん豆添え。メインはサフラン風味の舌平目バター焼き、ベビー・ロブスター、それにピジョン（鳩）。
舌平目もベビー・ロブスターも、口に入れるとたちまち舌の上でとろけていく。
ことさらおいしいと感じるような料理は、本当の料理ではない。本当の料理は、色彩、温度、舌ざわりなど全てに違和感がなく、体に馴染むものをいうのだろう。そういう意味でジラルデの料理は絶品であった。カリフォルニア誌が、「おそらく世界で最高の西洋料理」と評したのうなづける。

白ワインは、1978年のコルトン — シャルルマニエル、赤ワインは1970年のシャトー・シェバル・ブローン。コルトン — シャルルマニエルは変に甘くはないが、メローでデリケートな味わいが舌平目とよく合う。シャトー・シェバル・ブローンは深くエレガントな味わい。メイン・ディッシュがすむと、デザートはライム・シャーベット、ブル（青かび入りチーズ）、シェーブル（山羊の乳のチーズ）、それにパッションフルーツを添えたキュウイが出される。

食卓での話題は、旧約聖書の『伝道の書』と詠歎的伝道者コーヘレスの話だった。
「一切は空である」、「知恵が多ければ悩みが深く、知識を増す者は憂いを増す」。
この様にコーヘレスは語ったという。わたしは聖書には不案内だが、ドクターの話は十分に刺激的だった。帰国してからわたしは『伝道の書』を読みかじった。

ドクターは、音楽に、絵画に、哲学に、宗教におそろべき好奇心を持っている。しかもこのビジネスの天才は、一方では蜻蛉のようにはかない人間存在の空しさと哀しみを知っていた。鋭いビジネス感性和詩人の魂を持った男に初めて会った気がする。

——夕暮れのときはよい時……——

ジラルデでの長いランチを終え、われわれは再びローザンヌからジュネーブへと向かった。
帰りの車中で、わたしはその当時ヨーロッパでも知られ始めた喜多郎について話した。

例えば、テレマンの『ターフェルムジーク（食卓の音楽）』は水平的な音楽だが、
喜多郎の『ザ・ライト・オブ・ザ・スピリット』は垂直的な音楽です……。『シルクロード』や『オアシス』もきっと好きになりますよ。

運転席のドクターと話に夢中になっているうちに、陽が落ちてきて、木立の陰影が次第に濃くなっていく。柔らかい日差しがいつそう紅みを帯びて、麦畑や牧場をオレンジ色一色に染めてゆく。ジュネーブへの間道は、車もまばらでひっそりと静まりかえっている。美しい長い夕暮れの一時は、人の心を豊かにする。

夕ぐれの際はよい時。

それは限りなくやさしいひと時。
わたしは堀口大學の詩を思い浮かべた。

風は落ち、
ものの響は絶え、
人は花の呼吸をきき得るやうな気がする、
今まで風にゆられてゐた草の葉も
たちまちに静まりかへり、
小鳥は翼の間に頭（こうべ）をうづめる……

夕暮れの時はよい時、
限りなく優しいひと時。

帰国後、わたしから出したお礼状と入れ違いに、ドクターからの手紙を受け取った。

I have listened to the tapes of Kitaro. On your recommendation I began with Silk Road. Now I am playing Oasis. I find the music both elevating and haunting. I thank you for broadening my horizons in this directions as well.

（喜多郎のテープを聴きました。助言通り「シルクロード」から聴きはじめ、今は「オアシス」をかけています。いずれも精神を高揚させ、忘れられない音楽ですね。わたしの音楽の地平線を広げてくれて感謝します）。