

Fredy's Gone

---旅のささやかな楽しみとその突然の終焉

石橋 純

私がいつもヒューストン経由で南米に行くのには、理由がある。往路アメリカ合衆国で一泊せずに直接ベネズエラ、コロンビア入りできること。米国での乗り継ぎが一度ですむこと。すべての経路を同じ航空会社で往復できること。この条件を満たす便は、2007年現在デルタ航空(アトランタ経由)とコンチネンタル航空(ヒューストン経由)しかないからだ。では、なぜヒューストン経由かということと……。経験上アトランタ経由のデルタ航空は荷扱いが乱暴なことが多かったのだ。そしてもうひとつ、復路のヒューストン一泊に使う常宿の隣にかつて素晴らしいケイジャン(Cajun ルイジアナ土着：註1)料理ショップがあったからだ。そう。ヒューストンなのにテックスメックス(テキサス風メキシコ)料理ではなく、なぜかケイジャン料理なのだ。

それは、ガソリンスタンドに併設されたコンビニの一角を占める「to go」(註2)専門店だった。客が3人並べばカウンターが一杯になる小さな場所だ。黒板にはいつも店主の味わい深い文字で、一見(いちげん)の客には想像もつかないクレオール(註3)料理のメニューがズラリと書き込まれていた。筆跡どおりの雰囲気をもたえた店主フレディに説明を求めても、彼の容赦ないケイジャン英語は私には半分も聞き取れない。



たとえ言葉の意味がわかっても中身に確信の持てないメニューも多かった。fried oyster(そのまんま「カキフライ」なのか?)、fried corn(ポップコーンじゃなくて?)、alligator(ほんとに鱷ですか?)、などなど。

しかたなく、毎回、未知の食材をメニューの端からひとつひとつ選んで試すうちに、私はその味の虜になっていたのだ。

ケイジャン料理の特徴はほどよくスパイシーということ。黒胡椒を主体とした調合香辛料を使った辛さである。揚げ物はすべて秘伝のスパイスあらかじめを混ぜこんだ極細挽きパン粉を衣にまとい、サクサク、熱々のしあがりだ。アメリカ合衆国の薄口大衆ビール、

BudとかMillerとかは私は飲む気がしない。だからあえてmalt liquor（偽ビール、日本で言うところの発泡酒）を買って、フライ、煮こみ、そしてサンドウィッチを楽しむ。

「この素晴らしさを誰かに伝えたい、できれば食べさせたい」。ヒューストンの安宿で独り占めにするにはあまりに惜しいと毎回思う味だった。

2005年春の出張の帰途、思い切ってフレディにリクエストしてみた。

「ガンボ（註4）かジャンバラヤ（註5）を日本に持ち帰りたい。明日の朝ピックアップするから冷凍してくれないか」

「日本までは何時間かかるんだ？」

「13時間かな」

「論外!!! 保証できない。クールボックスと保冷材をもってきてくれないと」

「.....。じゃ、いつもどおり晩飯用のガンボと、明日の朝食用にクローフッシュ（註6）のポボーイ（註7）をお願いしますよ」

「なに？ おまえさんはいつもポボーイを一晩ほっておいたのか。Oh, my!! 困った奴よ。しょうがない。パンと、具と、ピクルス&レタスを別々にパックしてやる。明日の朝自分でアッセンブルしてくれ」

さすがの職人氣質！

前回の旅の時、たまたまヒューストン一泊が定休日にあたってしまったことをフレディに告げてみた。「It was so sad...」

「Oh! そんなときは電話してくれ。休みでも出て来てやる」フレディはノートをちぎって自宅の電話を書きなぐると、ハイタッチの所作でそれを私に手渡した。

だが、私がフレディの自宅に電話することは、とうとうなかった。それどころか彼のケイジャン料理を食べるのも、このときが最後になってしまった。2005年9月の旅の途上たち寄ったヒューストンで、フレディが店を辞めニューオーリンズに引きあげたことを知らされた。そのひと月前の8月、アメリカ南東部を襲ったハリケーン〈カトリーナ〉が、彼の実家に甚大な被害を与えたというのだ。このハリケーンは、アメリカ合衆国のなかにも深刻な「南北問題」があることを世界に示した。そしてフレディもそのような「南の」アメリカ人だったことを、私はこのときあらためて認識した。

別の男が厨房をひきついだガススタンドの料理は、もはや、わざわざ立ち寄る味ではなくなっていた.....。

註

1)Cajun：ルイジアナ南部のフランス語話者たちの文化、またその文化を継承する人びと。ケイジャンの語源は、Acadianであると言われている。18世紀中頃のフレンチ・インディアン戦争の結果、カナダ東部セントローレンス川河口のアカディア地方から移民し、米国ルイジアナ州南部に入植したフランス語話者がケイジャンの祖先であるといわれている。このエッセーの主人公フレディがアフリカ系であることからわかるように、現在ではきわめて多様な民族的起源のひとつがケイジャン文化を共有するに至っている。元来は、ケイジャン・フランス語と呼ばれる独自のフランス語を話した。現在はフレディのようにケイジャン英語を第一言語とする人びとも多い。フレディがケイジャン・フランス語を解するかどうかは確認しなかった。

2)クレオール creole：ここではルイジアナ州土着のフランス語話者の伝統文化を指す。「ケイジャン」よりも意味が広く、フランス直系のヨーロッパ的文化もこれに含まれる。「クレオール」は、他にもさまざまな意味で使われる語で、「アメリカ大陸生まれの」「混血の」など、文脈によって意味が変化する。

3)to go：現代アメリカ合衆国の口語では、食品の持ち帰りを「テークアウト」ではなく「to go」という。これに対して日本で言うところの「イートイン」は「to stay」と言う。英語表現の影響を受けて、アメリカ合衆国のスペイン語では、いっぱんのスペイン語のように「お持ちかえり」を「para llevar」と言わず、「(un sandwich) que se va」といい、「店内お召しあがり」を「que se queda」という。

4)ガンボgumbo:オクラ、ワタリガニ、腸詰、エビ、米のごった煮。コリアンダーの香りを欠かせない。キューバのajiacó、ベネズエラのsancocho、トリニダードのcallalooに匹敵するアフロカリビアンな煮込み料理。

5)ジャンバラヤjambalaya:腸詰めから出た脂のまったり感と海産物のダシ、そしてピリッと辛いスパイスが重奏する、ケイジャン風炊き込みごはん。

6)クローフィッシュcrawfish:ザリガニ。日本で見るとザリガニの3倍くらいの大きさになる。

7)ポボーイpoboy:フランスパンを使ったルイジアナ風サンドウィッチ。