

2 ヴァンピツクル／マルデイグラ

ワインと料理

冬の銀座を、コートに身を固めた男女がゆく。紳士はしゃれたマフラーにハット、女性は毛皮に手袋。冬の都会は盛装が映える。

今日はワインを飲みに行こう。四丁目、銀座屋酒店ビル二階の「ヴァンピツクル」のドアを押した。

細長い木のカウンター。小椅子の後ろはすぐ木製ワイン棚。白ポロシャツの男性四人と、黒前掛女性がひとりのカジュアルな雰囲気だ。大きなガラスを挟んだ目の前は、焼鳥を焼くような火床に網がのる。ここはぶどうの枝をくべながら炭火で肉を焼くフレンチバーベキューが名物。正面に白く厚い脂肪でおおわれた裸の大豚半頭が、大きな鉤フックに、横向きにでーんとぶらさがり迫力がある。メニューの埼玉・川本町産吉田豚だ。

さあワインを頼もう。バーベキューに合わせ一本五千円以内という注文に奨めてくれたのは、届いたばかりというフランスワインの赤「オステルタグ 2004」。ぶどうはピノ・ノワール。ドイツワイン型のなで肩ボトルは、ドイツ国境に近いアルザス地方産だからなのだそうだ。

では、テイスティング。飲みやすくきれいなワインで、柔らかな酸味が知性を、ほの甘さが清純なふくらみを感じさせ、ドイツ・フランス混血の乙女・十五歳。

「そ、そうですね」

私の品評は笑われたが、まあいいや。「吉田豚バラ肉竹串焼」は豚のクセが少なく味が透明だ。カウンターにはフランス産の塩（フルールドセル／花塩）、粒マスタード、デイジョンマスタード、西洋わさび、七味唐辛子、粒胡椒が置かれ、私は塩を少し足した。お通しの黒と緑のオリーブはベーコンで香りをつけたドライトマトがまぶされ、おいしくあとを引く。

隣のひとり客紳士は、時間がないのか次々に焼きものを注文し、フルボトル一本をたちまち空け、最後にハート型の焼きおにぎりを取り、さっと帰ってゆく。右隣カップルの女性は、白いノースリーブ・タートルネックニットに、さらりとスパンコールを散らした黒の軽いスカートというシックな装いで、きれいに伸びた二の腕がセクシーだ。

きよろきよろをやめ、"本日の一本"とあるカシラ（こめかみの肉）を七味でいただき、ワインを含むと味が変化している。

「乙女は二十歳になりました」

「ほほほ、そうですか」

奨めてくれた店の女性に報告したがウケなかった。通りに面した大きなガラス窓越しに、向か

いのセレクトショップ・ビームスで買い物をする男女が見える。ここは四丁目。銀座の真ん中で
気軽にワインを楽しめる店を知った。こんど二の腕のきれいな人とこよう。