

淡雪と明かり

町が海に沈んだみたいに静かな、青くてほの暗い空。とつぶりと灰がかつた青に浸ったその景色を、四角く切り取ったような窓から眺めながら、私は蛍光灯の白々しい光の下で右手をくるくる回し続けていた。

最近、仕事でもプライベートでもうんざりすることばかりだった。ストレスは溜まるばかりで、こここのところ休む間もなく働いている私には、旅

行だとか友達と遊びに行くなどかなんて気力は起きず、恋人とも喧嘩をしたばかりなのだ。そこで思い付いたのが、今まさに作らんとしている菓子作りだ。家でできて、甘いものを食べることが出来て、おまけに調理中はストレス発散にもなる。

単純な私は、一石二鳥ともいえる、我ながら良案と思えたこの考えに早速飛びついだ。お菓子の土台になるパイ生地は、昨夜仕込みをして、先ほど焼き上がったばかりだ。バター特有の甘つたるい匂いをキッチン中に漂わせている。そして私は今日ごろの鬱憤を晴らすべく、そしてメレンゲを作る

ため、ボウルの中の卵白を泡立てている。キッキンにしか灯りのともつていない室内に、泡たて器がボウルの底をカシャカシャとひっかく音だけが反響する。ずいぶんと長い時間かき回しているのだが、力任せに泡立てているからか、なかなか思うようにいかない。だんだんと腕の力が抜けて、へろへろになってしまっている。このままでは、完成を待たずに白旗を揚げてしまいそうだ。

空気を包み込むようにかき混ぜる。電動のものがあれば楽なのだけれど、普段あまり凝った料理をしないこのキッチンに、そんな文明はない。いくつか混ぜ方を検索して再度挑戦する。……よし、

今度はうまくいきそう。さっきまで不器用なりにもかき混ぜていたおかげで、コツさえ掴んでしまえば、そう時間は掛からないだろう。頭に浮かぶ幾つものつめたい表情が、メレンゲの上に現れては、空気と一緒にボウルの底に織り込まれていく。

仕事の上司、同僚、取引先の職員さん、友達、恋人……次々とぼんやり浮かんでは折り重なって、沈んでいった。

料理は、愛情。なんてよく聞くけれど、日ごろ溜まつたストレスをそのままぶつけているこのメレンゲ作りは、さながら黒魔術で毒リングをこしらえる、あの恐ろしい魔女の気分だ。彼女も今の私と同じように、お姫様へのどす黒い気持ちをリングにぶつけていたんだろうか。

小橋 風音
外国語学部
中国語学科3年

あー、うるさいウルサイ。

私の勤め先は、そこそこ名の知れた食品関係の企業だ。三年前の就活生だった私は、ほかにもいくつか（片手で足りる数だけれど）内定をもらっていたが、待遇もよくて希望通りの職種であるこの会社に就職した。自分の足で成果を上げる、という体育会系なイメージの営業は絶対になじめないと思って、希望したのは経営課。学生時代に簿記や情報処理、会計なんかの商業系の資格を有していたこともあり、仕事はすぐにこなせるようになるだろうと、高を括っていた。しかし、それは大きな間違いだった。

私が加わったのは、経営課といつても企画やマーケティングに特化した係だったのだ。日々山とある企画提出書に、似たり寄つたりなアイデアを書き連ねる。元々頭がさほど柔らかくない私は、必死に企画案をひねりだすもこの三年でプレゼンを通過して上部で提案された案は一・三個だ。就職してしばらくは、上司も「慣れないいうちはそんなものだ」と励ましてくれていたが、同期の提案する企画がひとつ、またひとつと通るようになると、さすがに焦りだした。

焦れば焦るほどに思考はこんがらがった糸のよ

うに絡まつて、どうしようもなくなつてしまふ。企画に詰まれば必然、ほかの仕事も停滞していく。そんな悪循環の中、些細なことにも足を取られて、ついには、企画紹介のプレゼンを行う時でさえ、喉がこわばり、足がすくむようになった。

ちょうど、今泡立てているメレンゲが空氣を食べて膨らんでいくように、不安がゆっくりと首をもたげて、腹の底でこう繰り返しささやくのだ。『ずっと企画が没になつていて、また今回もため息と批判を浴びて終わりかもしれない。いや、そろそく。今から數十分後にはきっとそれが的中して、またあの肺が押しつぶされるような息苦しさがやつてくるんだ。……きっと、絶対に来るんだ』

そうして自分を取り囲むすべての人から煙たい視線を向けられているのだという意識にさいなまれて、でもその不安と恐怖に対して卑屈に開き直る自分が、とても、とても嫌いだった。

「あのさ、ほんとにこれからも付き合う気あんの？」そう言われたのは、何ヵ月か前。大口の仕事が入ってきて、ただでさえ慌ただしい仕事が一層猛威を振るつて、心身ともに疲弊したところに追い打ちとなつて投げつけられたのだ。その電話のあと、あいつとは一度も連絡を取つていない。

就職してから、私は波のように押し寄せる仕事に舵を奪われて、あいつとの時間を確保するのが難しくなつっていたのだ。入社した当初は、お互い初めて覚えること、経験することが多かつた。慣れない環境の真っ只中なのだから、逢えなくとも仕方がないという少しの諦めと妥協が暗黙のうちにあつたのだ。

しかし、半年、一年、二年と経つうちに時間の余裕に差が出てきた。当然のことだが、時間がたてば、新しい環境にもある程度慣れてくる。有名企業の端くれに勤めている私とは違い、公務員の道を選んだあいつは、徐々に仕事にも、時間にも

泡立てが一段落つけば、次に仕込むはクリーム作り。レモンを一つ、皮も全部削って、絞つて、バターと一緒に鍋で溶かしていく。生地の甘い匂いに、レモンのすうつとした香りがキッキンに流れ込んでくる。バターがだんだん形を崩していくにつれて、こつくりとしたにおいに変わっていく。

ゆとりが生まれ、いつ会えるかと連絡をくれるようになつた。

私はその誘いに頭を下げる事がほとんどだつた。互いの誕生日だけは忘れずに逢えるようには

していたが、それを差し引いてみれば、ここ数年は年に二、三回も逢えれば良いところで、メールと電話のやり取りでなんとか二人の距離を埋める（それさえ私が取り合えないことも少なくなかつたけれど）、という寂しい関係になつてた。そんな状況を情けなく感じながらも、仕事という逃げの口上に甘んじて一方的に耐えて、許してもらつてゐるつもりでいたのだ。自分がそうやつて仕事を盾にして逃げ回っていたあいだ、どんな思いで待つていてくれたのだろう、信じてくれていたのだろう。

どんなに心細かつただろう。

あの日電話越しに聞こえた、呆れたような、怒ったような声はかすかに震えているようにも思えた。やつと休みの重なる日を見つけて、どこに行こうかっていうのまで決めて、ずっと待つて、楽しみにしていただろう。約束の日の三日前にかけた電話は、その気持ちをぶん殴つて、粉々にするには十分だつただろう。あの言葉の裏に忍んでいた私の裏切りへの叫びに気づかないほど鈍くはな

い。電話越しのくぐもつた、感情を必死に押し殺した声が、まだ耳の奥でちらりと聞こえるような気がした。

風が強くなつてきたのか、少しだけ開けていた窓ガラスがカタカタと震えている。バターが溶けきったのを確認して、メレンゲづくりの時に取り出した卵の黄身と砂糖を混ぜて、鍋に少しづつ落とす。温めながらヘラで馴染ませると、だんだんクリームのようなつやが出てきた。……うん、そろそろいいかな。

かちり、と火を消して、横に控えていたクッキー色の生地に流し入れていく。おお、なんだか黄色い池みたい。このあとは、クリームを冷ますために冷凍庫でしばらく冷やさないといけないらしい。待つていてるあいだ何しようか。とりあえず鍋やらボウルやらを洗つてしまおう。メレンゲも冷蔵庫に避難しておいたほうがいいかな、とラップ掛けしたボウルを覗く。ん？さつきよりしほんてる？よくよく見ると、完成した時と今の状態では明らかに二割ほど目減りしている。空気が抜けてしまつたのだろう、あちやあ……メレンゲ作りは最後に

回したほうが良かつたのか。こういう手際が悪い性格は、早いとこ直さなければいけないんだけれど。慌ててスマホを片手に調べてみると、もう一

度空気を加えれば問題ないみたいだ。よかつた、ひとまず安心。それなら、道具を洗つてからまた混ぜ直そう。

水に触れると、さつきまで火の近くにいたこともあつて、手の熱が気持ちよく流れ落ちていつた。ガチャガチャと金属のぶつかる音を聞きながら手早く洗い物を済ませると、元気をなくしたメレンゲの蘇生に取り掛かつた。さつきとおなじように、リビングと窓の外をぼんやり眺めながら右手を休まず動かし続ける。

外はもう完全に真っ暗闇になつていて、ちらほらとビルや近くのマンションの明かりが豆電球のように光つている。あの光の中でも、誰かが仕事い励んだり、今日の晩御飯を子供にせつつかれながら作つたりしてるんだろうな。働いたり、家族のためにご飯作つたり、勉強したり、遊んだり、怒つたり、笑つたり……。今、私のキッチンの明かりも、あの明かりのどこかからは小さく光つて見えるのだろうか。そう考えると、なんか変に寂しいけどあつたかい不思議な感じがした。

——そろそろいいだろうか。さつきまでしょぼくれていたメレンゲは、めいっぱい空気を飲み込んでボウルにこんもりと山を築いている。夏の人

道雲をちぎつけていたみたいに白いもこもこは、涼しげに換気扇の風に揺られている。冷凍庫のクリームもそろそろ冷めたころだろう。クッキー生地を載せたバットはきんきんに冷え切つていて、冷気が手のひらに沁みてくる。すごい、レモンクリームはつるりとしていて、磨き上げた鏡みたいにやつやと螢光灯の明かりを薄く反射している。

あともう少し。その鏡の上に少しずつ雲を乗せていく。へうで乗つけては、ちょっとずつ高さを均しながら真っ白の層を重ねていく。せつせとバランスに気をつけながら、ボウルの中のメレンゲ全部を盛り終えると、目の前には丸まつたシロクマか、少し背の低いかまくらのような白い山がどっしりと構えていた。自分のストレスをぶつけながら作つたこのレモンパイは、皮肉なくらい無垢な形をしていて、なんだかおかしな気分だ。とりあえず、結構見た目はいい感じじゃないか？あとは、オープンに入れて、焼き色を付けければ完成だ。

パイをオープンに入れてしばらくすると、砂糖の焼けるこんがりとした甘い匂いが漂ってきた。焼き色を付けるあいだ、私はずっとオープンの前に張り付いてタイマーが切れるまで眺めていた。こういう癖は、どうしてか治らなくて、小さいころからデパ地下の洋菓子店とか、お惣菜コーナー

で時々くついているガラス張りの調理室には思わず足が向いてしまうのだ。そして、美味しそうな菓子パンや揚げ物が出来上がるのをまるで魔法でも見たかのように目を輝かせながら眺めてしまうのだ。

その癖が、ただの食い意地から来るのか、乏しいながらも消しがたい好奇心から来るものなのかはわからないが、少なくとも料理には人を惹きつける力があるのだろう。現に慣れないお菓子作りをしている私も、料理の不思議な引力に、助けを求めていたのかもしれない。

ピーツ、オープンのブザーが鳴った。

ブザーが鳴りやむのも待たずに扉を開けると、中から砂糖の焦げた香りとバターのつやっぽい匂いが、むつと押し出されてきた。取り出すと、先ほどまで真っ白だった雪山は、ところどころ茶色く雪を溶かしていた。メレンゲに覆われて見えないけれど、レモンの香りも控えめに存在を漂わせている。

ほんとは、粗熱をとるために冷まさなければいけないのだけれど、他人に食べてもらうために作ったものでもなし、さつそく大皿に乗つけて、包丁とフォークを片手にテーブルについた。リビング

はいつのまにか真っ暗になつていて、キッキンの明かりが差し込んでいなければ、足元さえ見えなかつただろう。電気をつけると、リビングに居座つていた暗がりはぱつと窓の外まで追いやられてしまった。

ため息を一つ吐いて椅子に座る。改めてみると、なんか変な感じがする。日ごろのむしゃくしやを込めて作つたレモンパイだけれど、最終的に出来上がつたこのお菓子は、私と正反対のものにも見えるし、自分の甘さや未熟さを体現しているようにもみえる。込めた気持ちは何であれ、心を込めて作つたことには変わりないだろう。今私は、自分の心の一部と向かい合つているのだ。

ゆつくりと包丁を入れると、さくっとメレンゲの崩れる感触が伝わってきた。思つていた以上に崩れやすく、変に包丁を動かせばぼろぼろと零れ落ちてしまうだろう。雪山を慎重に切り進めてゆくと、すこしむにゅつとした感覚のあと、こつん、さくりとパイ生地までたどり着いて真つ二つに。断面は白、黄、茶……とキレイな地層が重なつている。どこまでも整然としていて、外見だけではなく中身まで自分とは対照的なのが、むしろ滑稽にさえ思えてくる。さくりさくりとパイを切り続ける音だけが静かに髪を揺らす。六等分に切り終ると、私はそのうちの一つを小皿に乗つけた。

レモンパイはまだ熱いくらいに温かくて、ひとつ口へ運ぶと、ぬくもりを持つたメレンゲは、熱がほどけてほろほろと崩れて溶けた。作る順序が前後したからか、ちょっとぴり水が出てしまったのだろう、かすかに湿り気を帶びている。あとにはレモンの軽い涼しさと、くしゃっと小さく壊れたパイが舌に残つただけだつた。

甘い、湿っぽい、扱いづらくて、脆い……。

味わえば味わうだけ、このレモンパイは私そのものなのだと実感してしまう。ひしひしと思い知りながらも私は、フォークを休むことなく動かして、黙々と食べる。私が仕事よりも、恋人よりもまず向き合うべきだったのは、自分自身。自分の甘さから目を背ける奴が、どうして人のことを詰れるというのか。

甘い、甘い、口の中が砂糖で塗り固められたかのようだ。それでも一つ目を食べ終えて、二つ目、三つ目と食べ進めていく。氣づけばもう夕飯時なのに、なぜかレモンパイ以外は胃袋には収める気にならなかつた。四つ目を食べ終わるころには、目の奥がツンとして、点々とこぼれた滴が頬をつたつていた。なんだか、ひどくやるせない気持ちでいっぱいになつて、残つた二切れを見ていたら

無性に会いたくなつてしまつた。あの電話のあと、結局冷戦状態になつてしまつたけれど、元気にしているだろうか。多分まだ怒つているだろうな。帰れ、つて突き返されるかもしれない。でも逢わないと。

逢つて、ちゃんと謝つて、今度こそあの人へ笑つてもらえるように。

私は手にしていたフォークを皿の端に置くと、残つたパイもそのままに、電話の応えを待ちながら玄関を飛び出した。目の前はたくさん明かりが輝きを灯している。

背後ではガシャン、とドアが重く閉じる音だけが聞こえた。