

清濁あわせ飲む？ ユゴーの肉と魚とミルクコーヒーと

「レ・ミゼラブル」(ああ無情)や「ノートルダムのせむし男」「死刑囚最期の日」などで知られるヴィクトール・ユゴー(一八〇二〜八五)は八十三年の長い生涯のあいだに詩、小説、劇作、評論など数々の作品を残したほか、政治家としても左翼民主党幹部としてナポレオン三世を攻撃したり、帝政崩壊後は、代議士、上院議員として活躍するなど、さながらスタミナの結晶といった男だった。

ユゴーの詳細をきわめた伝記をものしたアンドレ・モーロワは、そのうえ「ユゴーは美しい女友だちを百人もかかえていた」といい、八十三歳で死ぬ前まで月に二、三度は女性との肉体交渉を持ったというからまさしく「幸せな怪物」であった。

そのユゴーには、いかにも怪物らしくさまざまな奇行が伝えられているが、なかでも珍妙なのが、「めしの食い方」であった。なんでもかんでも一枚の皿に山のように盛り上げ、手当たりしだいにつつく——というのが彼の流儀で、友人の一人によると、「アリストテレス(ギリシャの哲学者)の肝をつぶしかねないユゴーのごちやませ料理は、いつ見ても胸くその悪くなるものだった」と。

「フラスカ大尉」などの作者で、ロマン派の詩人でもあったテオフィール・ゴティエ

ミート de meet

からだに吸収されやすい鉄分？

鉄分といえばホウレンソウを頭に
 浮べる人が多いでしょう。じつは、
 ホウレンソウよりお肉です。食べて
 も健康に役立つためには、体に吸収
 されなくてはなりません。お肉に含
 まれる鉄分はホウレンソウの約五倍
 ～十倍吸収されやすいのです。野菜
 をしっかり食べていても、吸収され
 なければ貧血になったりします。お
 肉は体にわるいと敬遠されがちで
 すが、むしろ強い味方なのです。

エが、ある日のユゴーの食いつぷりをこう伝えている。

——ユゴーは、大きな皿の中に、油でいためたインゲン豆とスペアリブ（豚の骨つき
 バラ肉の料理）、トマトソースでべちよべちよになったローストビーフ、パプリカでま
 ぶされて赤くなつたオムレツ、酢漬けの魚を三匹、それにサケの燻製のかたまりとチー
 ズを投げ込んで、それをうれしそうに顔で片っぱしから平らげていった——が、ユゴー
 の怪物ぶりは最後の一幕にいかんなく発揮される。——そして、最後に残つた肉片と魚

の切れっ端をかき集めると、上からミルクコー
 ヒーをぶっかけ、それを一気に飲み込んでしまつ
 たのだつた——

こういうのを“清濁あわせ飲む”というのかど
 うかは知らないが、ユゴーにはことさらこの性
 癖が強かつたらしく、気のある女性に出すラブレ
 ターも、ときどき相手ごとに書き分けるのがめん
 どうになつた。そこで彼は、しばしば同一文面の
 恋文を平気で違つた相手に出したのである。