せる匂いが、空きっ腹に誘いをかけた。 どそこは週末の夜、 動 ۴ アをくぐると外気よりもやや高 内と外の空気の密度が違う。 い室温と湿度を頬で感じる。 ニンニクダレや、牛肉とは異なる脂を感じさ 各席に排煙の設 えは あれ

上に専用の鉄鍋が置かれる。ドーム型のそれが熱せられるうちにビールが届き、宴の口火を切っ があり、人数分勝手に出てくるシステムなのだ。ガコン、と重い音を立ててカセットコンロ 0)

黒髭とバーソロミューは席につくやいなやビールを注文した。この店はスタ

1

١

甪

0)

セ

ツ

口 l そのまま追加注文だ。 店員が端末を開くのを確認して生ラム盛り合わせを2皿、 タ レ付きの肩

鉄鍋が完全に焼ける前に牛脂と、スターターセットが到着。肉の皿を置いた店員を捕まえて、

スをニ皿 ラムチ ョップを四本、 ついでにすぐ出る系メニューから目につい た順

菜を敷き詰める。 付けていく。 は野菜 ーソロミューが注文している間に、黒髭は牛脂を鉄鍋に塗り広げ、最初の肉を鍋肌 の方を世話してやればいい。もやしとニラは特にかまってやらないと、 ジ ュ ヮ、 肉を何度も返すのは良くない。 と音がするそば からラムの芳醇な香りが 縁が白くなるまでは待たなければ。 たった。 黒髭は焦ら 勝手に焦げて ず周 暇 つぶ 井 貼り

炭

になっていく。

鉄鍋に二人分の視線が刺さる。 これでも一応はデートなの だが、 友人時代も含め

れば相当

に付

髭に渡す。 き合いの長い二人に、改めて話すような話題もそうそうなかった。そも、 ーソロミュ い付き合いでもない。ただじっと焼けていく肉を見つめ、タイミングを見てひっくり返す。 黒髭 ーは頃合いを見て、 も自分の皿に入れ、元の場所へ返す。タレの次は塩だ。 タレを準備し出した。 自分の小皿にとり、 声をかけなくとも滞る 無言が苦になるよう 調味料入れを黒

ことなく、 頃合いになったところをそれぞれⅢ テンポよく循環していく。 に取り上げ、 口に放り込む。 たちまち口内を満たす旨味

溢れでた言葉は同時。 と香り。 「……ッ、うま ~~うンまっ」 すぐさま両方の喉をビールが追っかけた。 互いにチラリと視線を合わせるが、 それで十分だった。 焦げはじめ た野

菜を救 い出 しなが Ď, 次の 対肉を焼 いてい く。 番上。

店長 タレにもにんにくは入っているが、 最 初 イチオシ に届 いた肉が終わる頃、 のマークを付けられているのは、おろしにんにくをてんこ盛りにした一品。 バーソロミューは再度メニューを開いた。 更にマシマシになっているものだ。 最初のページー

通常

軽く笑って促すと、店員が戻っていく。 店員が少し揶揄う様子を含ませて、バーソロミューへと聞き返した。 小さな黒目がニヤニヤしているのが、 「ですなぁ 全く問題ないよ」 生にんにく結構キますよ~。この後チューする予定とか、大丈夫ですか?」 ジョッキ越しにもよく見えた。 入れ替わりに別 の店員 が、 追加注文したラム 横目に黒髭と視線が合う。 チョ ッ

添えられていたにんにくチップを両方の取皿へ分けていく。 を置いた。鉄鍋の上の肉を避けて、黒髭が骨付きのラムを並べる。

その間にバ

ーソロミューは、

んにくも、

二人で食べれば怖くない。