

その「物語」、の物語。

「ペログリ」的複眼思考の味わい vol.169

a taste of Ya'ssy

田中 康夫

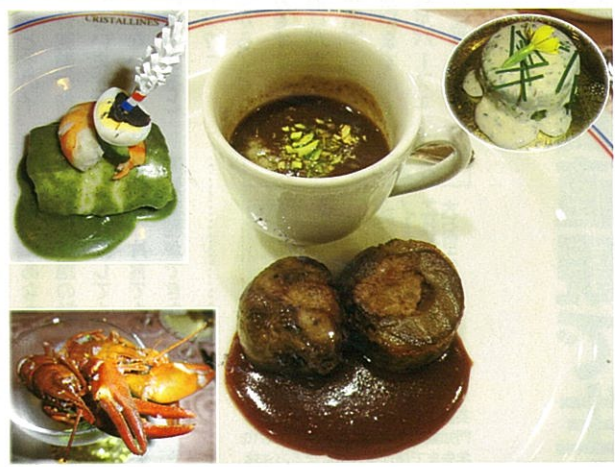


たなかやすお ● 56年東京生まれ、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年に衆議院議員に当選、1期務める。小説「33年後のなんとなく、クリスマス」を'14年に河出書房新社から上梓。【公式ブログ】<http://www.nippon-dream.com/>



「フランス料理は体軀に悪影響を与える」という誤解

今週の逸品



もうフランスでもめったに食べられない古典料理4種

レ・クリスタリーヌの田中彰伯氏は53歳。に根差した料理を供する。因みに今回、捕獲禁止の海亀のスープのみはスッポンで代用。何れも脂肪を抑えた料理。「美食」と部論され勝ちなフレンチが、古典もヌーヴェルも実は健康に留意した料理と改めて実感。

【レクリスタリーヌ】東京都港区南青山5-4-30 ☎03-5467-3322 ①11:30~LO14:00、18:00~LO21:30 土日祭LO20:30 年中無休 禁煙 <http://www.lcn-g.com/>

illustration by Hajime Anzai



「フランス古典料理」の嚆矢は、17世後半から18世紀初頭、太陽王の呼称で知られるブルボン朝の第3代国王ルイ14世の時代、と物の本は記します。星霜を経て日本の懐石料理に触発され、ヌーヴェル・キュイジーヌと呼ばれる「現代フランス料理」へと変貌を遂げていきます。

過日、「もうフランスでもめったに食べられない古典料理を楽しむ会」が、南青山のレ・クリスタリーヌで開催されました。田中彰伯・総料理長が組み立てた献立は以

下の通り。

①ザリガニのポルドー風 ②ウナギのゼリー ラビゴット風 マヨネーズソース ③海亀のスープレディールカーゾン ④小蝶鮫とモンペリエのバターソース ⑤鳩のビスク鳩のプブトン キャンリヌソース ⑥甘く泡立てたクリームとフルーツ ⑦貴婦人のチョコレートケーキ ⑧コーヒー

バターと白ワインを加えて茹でたザリガニは、実は12世紀に始まった家庭料理でもあります。続いたウナギは、フォアグラ、ハム、

パセリと共に固められたゼリー。西アジア原産のキク科ヨモギ属の多年草エストラゴンを臭い消しに用いたマヨネーズソースは19世紀初頭の考案。

3番目も、カレー粉を用いたスープ。インド総督だったイギリス人ジョージ・カーゾン卿の妻の名前を冠する。日本に於けるカレーライスや中華そば同様、良い意味での換骨奪胎。後に懐石料理を換骨奪胎したものも宜なる哉。

4番目の蝶鮫料理は16世紀。ソースは鳩と鳩の皮と内臓、仔牛の

胸腺肉に茸、中央アジア原産のピスタチオで味付けしたビスク。ロールにして煮る作業を意味するプブトンは鳩肉と羊肉の合体。

因みにキャンリヌソースとは、パンに赤ワイン、赤砂糖、サフラン、胡椒、クローブ、更に水を加えた14世紀の代物。小麦のソースへと変わるのには中世以降です。

詳述するや、日本料理・中国料理・伊太利亜料理こそ世界3大料理。仏蘭西料理を崇拝する料理業界は劣等感の裏返し。体軀に悪影響を与える仏蘭西料理なんて味わいたくもない。斯くの如く冷笑する向きも居られましよう。

炭水化物はパンのみで味気ない。和食・中華・イタリアンと違って取り分ける事も出来ない。料理と料理の間も長く、肩が凝るばかり。御指摘は「尤も」。「フレンチ好き」は鼻持ちならぬ御学識の先輩が多いのも否定し得ぬ事実。

が、豈図らんや、体軀に最も優しいのは、実はフレンチ。論より証拠。食した翌朝、体重が最も減少するのは、世界「4大料理」の中でフレンチが断トツ。と述べるや、阿呆も休み休みせいで、と口角泡を飛ばされるかな。

然れど、糖分が多いのは中華・和食・イタリアンの順。血液検査も尿検査も何れの数値も基準内の僕に、パンなしでフレンチを糖尿病症候群の御仁に推奨する医師が伝授してくれた真実です。