

お父さんの肩車 その83 〈フライドポテトと呼ばず、フリッツ／フリッテンと呼ぼう！〉

ジビエの季節がやってきました。1年で一番野獣に脂がのってきます。この時期、たくさんのヨーロッパ人は銃を持って山野に入り込み、鹿や兎、猪などを撃ち取り、その肉を楽しみます。古い時代はこの時期に取れた野獣の肉を加工し、厳しい冬の間の栄養食にしていたのが今も伝統として残っているそうです。私自身、今まで一度も狩に出かけたことはありませんが、狩を体験した日本人の友人にその時の様子を聞いたことがあります。「獲物は鹿だったんだ。できるだけ近づいて撃てといわれ、本当に十数メートルまで近づくことができたんだ。そして狙いを定めているとき、偶然その鹿と視線があったんだ。綺麗な無垢の鹿の目を見てしまって、僕は結局撃つことはできなかったんだ。その時の銃の重さ、冷たさ、それに鹿の目の温かさを感じてから二度と狩りには行くことができないんだ」と語ってくれました。やはり今の日本人には難しいスポーツの1つなのでしょうね。しかしこちらでの狩りは伝統的に人が生き残るために必要な手段だったことは良く理解できますし、それについての意見も別にありません。

さて今回は洋の東西にかかわらず人気のある食べ物について書いて見ます。そんな食べ物があるのと思われることですが、私はやはりフライドポテトではと思います。老若男女にかかわらず、洋の東西にかかわらず、この食べ物は軽食として、付け合せとして世界中で活躍しています。もちろん、その背景にはジャガイモと言う偉大な世界ネットワークの農産物があるからだと思います。さて大切な話ですが、最初にジャガイモをフリッツのように揚げて食べたのは今のベルギーに住んでいる人たちでした。「ちょっと待ったあ！我々、食の国フランスでは19世紀にパリのPont Neuf 近くのレストランで、揚げたジャガイモを食べることができていたんだぞ。我がフランスこそがフリッツ発祥の国なのだ」とお隣の美食の国フランスからクレームが付ききました。確かに伝統的にフランスでは油を使ってジャガイモを料理し、アイルランドなどでは煮込んで使っていました。しかしフリッツはベルギー生まれと聞いています。ちょっと困りました。誰か助っ人はいないかと探していると強力な助っ人を見つけました。現れた強力な助っ人は1919年生まれで新聞Libre Belgeの論説員を務めていた歴史家のJo Gerardです。歴史家の彼は聞き集めた事項として既に1680年にMeuse川領域の人たちがフリッツを食べていたことを突き止めました。当時の人たちは通常Meuse川の魚を油で揚げて食べていましたが、川が凍結する冬場は魚の代わりにジャガイモを揚げて食べていたそうです。1857年には初めてのフリッツ屋さん「フリッツ屋台」ができたそうです。そしてブラッセルでは1861年にフリッツ屋があったと言われています。文献の中に残っているのは1862年、Descamps 婦人がLiegeで開いたのが最古ということになっています。その後、この簡単でおいしくて温かくて栄養のあるフリッツはベルギー全体へそして貧富の差なしに広がっていきます。ベルギーの2代目国王レオポルド2世は市場に行けばフリッツを食べ、王宮でも料理人に命じてフリッツを作らせて食べていたそうです。そして今日、ベルギーには約4000軒のフリッツ屋台があります。各お店それぞれにフリッツの大きさ（切り方により名前が付いている）、油のブレンドや上げ加減を調整し、独自の風味を出しているそうです。フリッツの切り方は厚切り（大きく切られている）のClassic、普通サイズのNormal、そして細切りのAllumetteと分かれています。油のブレンドは基本が植物性油。それに動物性油脂、特にヘッドを加えますが、どれくらいの割合で動物性油脂を混ぜるかが香りの特徴につながるそうです。つまりこの調合が各フリッツ屋さんの秘密なのです。ジャガイモならどれを使ってもフリッツになるのですが、フリッツ用にはでんぷん質の多いBintjeと呼ばれる種類が良いと言われています。フリッツ屋さんの中には昔からの方法でBintje芋を買ってきて、水洗いし、フリッツ用にカットできる調理具で生のフリッツを作っているところもありますが、ほとんどのフリッツ屋さんやレストランなどでは10キロ入りの既に拍子木形に切られたジャガイモを使います。

さてフリッツ屋さんは下拵えしたジャガイモをまず中温（約130度）でじっくりと揚げます。そしてお客の注文が来れば再び揚げ、表面がカリッとし中身がホクホクした状態に仕上げます。なぜ2度揚げするようになったのか面白い話があります。1837年8月26日、フランスのパリーサンジェルマンの間に鉄道ができました。その開通式の宴会に牛フィレ肉料理の付け合せに揚げたジャガイモが選ばれました。そして汽車の到着時間に

合わせて料理長が料理を開始。ジャガイモを温まった油に入れたのです。しかし運命のいたずらか、その汽車が遅れてしまったのです。仕方なく料理長は一度ジャガイモを油から取り出し、汽車の到着時間を確認し、再び油に入れ揚げました。すると今のフリッツの持ち味である外がカリカリ、中がホクホクの状態のジャガイモが出来上がりました。料理長は参加者から絶賛され、当時の国王ルイ フィリップ王はこのジャガイモ料理のお代わりを命じたのでした。こうしてフリッツは2度揚げするようになったとのこと。いかにもフランスらしいお話ですね。さてできたてのホカホカのフリッツ。ベルギーの人たちはソースをかけて食べています。普通フリッツ屋さんが置いているソースは10種類ほどですが、一番人気のあるソースはマヨネーズなのです。「仕事が終わり、寒い冬の夜半、ホカホカのフリッツにたっぷりマヨネーズをかけたものをつまむひとは幸せな時間だ」と、星つきレストランのシェフが言っていたと本で読んだことがあります。しかしフリッツは塩に始まり塩に終わると豪語している友人もいます。

これだけベルギー人にとってかけがえのないフリッツ、ではどうしてフレンチフライとアメリカで呼ばれるようになったのでしょうか？それは第1次世界大戦後のある時期、駐留していたアメリカ兵がフランス語を話しながらフリッツを食べているベルギー人をフランス人と勘違いし、フリッツはフランスのフライ料理だと早とちりしたことが原因と言われていました。そして手軽に食べられるハンバーガーの付け合せとして急速に普及していったそうです。

いかがですか皆さん。これから冷え込みの厳しい季節。せっかくのベルギー滞在中にホカホカのフリッツをマヨネーズを付けて食べ、ベルギーの人たちの冬の食べ物の楽しみを体験してみましょう。

そしてもう「フライドポテト」「フレンチフライ」と呼ばずに「フリッツ」「フリッテン」の名前を普及させましょう。