

日本では春一杯の4月。花粉症などでマイナスイメージもありますが、やはり全ての木々にみどりが戻り、春霞に包まれた山々などを見ていると、なんとなくぼんやりとしてしまいますよね。こちらの4月はまだ春には程遠い時期ですね。でももう地下では新しい芽が伸び始めています。さあ、でかけましょう! 何処にとって? あなたの住んでいる街ですよ。色々なお店や住宅、そしてその中には小さな文化も潜んでいます。そんな街に散歩に出かけましょう。そしておなかが減ったときには、フリッツをつまみながら歩くもよし、ピタを頬張りながら歩くもよし、でも折角ですからサンドイッチなどいかがでしょうか?

フリッツがベルギーの国民食であることは疑う余地もないのですが、フリッツと同じように手軽で美味しくて栄養価の高いものもあります。その代表はサンドイッチだと思えます。(サンドイッチはフランス語圏での名称で、フランダースではブローチェと呼ばれています)。街のあちらこちらにあるサンドイッチ屋のサンドイッチです。日本ではサンドイッチは片手で食べられる軽食としてその地位を持っていますが、こちらのサンドイッチは両手で持ってしっかりとあごを動かして食べる大人向けの軽食です。と言うより一食と呼べる品物です。

ではまず街のサンドイッチ屋さんを覗いて見ましょう。サンドイッチ屋には屋台のお店がなく、ほとんどが固定したお店です。薄切り食パンにハムやチーズ、レタスやトマトを挟んだものが日本では主流ですが、ベルギーのサンドイッチはそのイメージを徹底的にぶち壊したものです。カツサンドや焼きそばロールなどの惣菜の入ったサンドイッチはありません。しかしサンドイッチ用に考えられた具があります。どこが違うかみてみましょう。

まずパンはバゲット。日本ではフランスパンと呼ばれている棒状の歯ごたえのあるパンです。フランスでパンと言えばこのパンになるのですが、ベルギーでは敢えてバゲットと呼ばないとパン屋さんでは通じません(蛇足ながらベルギーのパン屋さんで「パン」といえばでっかい丸い形のパンが出てきます。それからそのパンを切るか丸のままかと聞かれます。8ミリぐらいの厚みで切ってくれますが、お店によっては有料のところもあります)。ですから「バゲット」と呼ばせてもらいます。このバゲットですが、外はカリカリとした歯ごたえ、そして中はもっちりとした食感が旨さの秘訣です。日本でもバゲットにこだわっているパン屋さんがあると聞いたことがあります。ベルギーのバゲットはやはりフランスほどこだわりのないのか、絶対的に美味しいと思われるものが多くありません。何故ならフランスはパンの生地が冷凍ならその旨を表示しなければなりません、ベルギーでは生地が冷凍であろうとなかろうとお構いなしだからだと思えます。大手のスーパーで売られているパンのほとんどは冷凍生地を使っていると思えます。最近ようやくベルギーのパン屋さんもその辺りに気づき、冷凍ではない生地を使い、時には特別の小麦粉を使ったパンを看板にしているお店も増えてきました。さてサンドイッチです。サンドイッチはこのバゲットを使います。もちろん、日本のように薄切りパンに具をはさみ、三角状に切っているサンドイッチもありますが、あくまで最近の風潮に沿ったサンドイッチで、伝統的サンドイッチはバゲットを使います。長さ約30センチほどに切られたバゲットはその横っ腹を魚を二枚におろすように切られ、そこへ具を挟み込まれます。バターを塗ってチーズを挟んだもの。同じようにマヨネーズを塗ってハムを挟んだもの。チーズサンドやハムサンドに生野菜を加えたものがシンプルです。しかしそれだけではフリッツのライバルにはなりません。驚くことにその具が普通のサンドイッチ屋さんで十数種類にもなるのです。基本はマヨネーズ味なのですが、その多様性はベルギーならではのものがあります。味のフリーランスと言えらると思えます。ではメニューを見てみましょう。すべて「生野菜付きまたは無」で注文できます。

代表的なもの。(呼び名は全てフランス語です)

チーズ オランダ産のゴーダチーズの薄切りを挟んだもの。味付けにマヨネーズかバターを選択できます。

ハム ロースハムの薄切りを挟んだもの。味付けにマヨネーズかバターを選択できます。

クラブ チーズとハムを挟んだもの。何故かモンズ界隈では Dagobert(裸の王様)と呼ばれています。

フィレアメリカン 日本ではタルタルステーキと呼んだほうが解りやすいかと思えます。牛肉のひき肉に玉葱、にんにくなどのスパイスと卵を入れ練り上げたものです。非常にポピュラーな一品で、スーパーではこの調理したひき肉だけでも買うことができます。

ローストビーフ ローストビーフの薄切りを挟んだもの。

スモークサーモン スモークサーモンを挟んだもの。

鶏肉かつナを使ったグループ (どちらも主役になっていて、下記のソースで和えています)

アンダールス マヨネーズとケチャップを混ぜたオーロラソースのようなもので和えたものです。

キュレー カレー風味のクリームソースを和えたものです。

マヨネーズ マヨネーズだけで和えたもの。あまり酸味は利いていません。

ハワイ マヨネーズとパイナップルを混ぜて和えたものです。

ピカン アンダルースにピリ辛を混ぜて和えたものです。

#### ツナを使った仲間

ペッシェ ツナと桃をマヨネーズで和えたもので、塩分と桃の甘みが絶妙のコンビを作り出しています。

メキシカン ツナととうもろこしをマヨネーズで和えたもの

それ以外にもカニやエビ、カニカマ(こちらでは surimi と名付けて販売されています)やベルギー名産の小エビを使ったものがあります。またお店によればピタソースと鶏肉を和えたものも準備しているところもあります。

どうですか、これは立派な一品になります。これひとつで充分な昼食になります。またグループでみんな違ったサンドイッチを買って帰り、切り分けて盛り合せば、とても素敵なランチになりますよ。それに最近ではパンに凝ったものを用意しているお店や、挟むものにスペシャリティーを持っているお店もあります。私達の幼稚園の近くにあるラザニアを中心にイタリア惣菜を売っているお店には、イタリアパンにトマトとモッツアレラチーズを挟み、香料の効いたオリーブオイルをかけたものを売り物にしているお店もあります。

サンドイッチと侮らないよう。隠れたベルギーの美味しい食かもと思います。