

11月です。気が付きましたか？スーパーでも市場でも「ジビエ」と呼ばれる野獣の肉が大々的に売られ始めているのに。欧州の人たちにとって秋は食糧確保の時期でもありました。例えば11月上旬にある現地校の「秋休み」の習慣は、宗教的なものがオリジナルではなく、ジャガイモの収穫を一家総出で行なったことが発端となったと聞きました。また春生まれの子豚も十分に大きくなり、それを解体し食肉加工品を作るのもこの時期でした。この作業も一家総出で行いました。まず腿肉は塩に漬けてハムに、アバラの肉はいぶしてベーコンに、腸にミンチや血を詰めてソーセージに、頭や耳、足などは煮詰めてゼラチン漬けにして保存しました。豚の場合、肉だけでなくその毛も骨も使って越冬の準備をしたと言われていました。この準備がとても大切で、長く冷たい冬を元気に乗り越えるには、どれだけの食料を確保しているかがポイントになってきます。時折、狩りなどで獲物を捕まえ、それを食料補助としていましたが、そう簡単に冬場に獲物を捕まえることはできなかったようです。越冬の間の食事はスープ。それも豆が主体となったもので、時々肉類を入れて食べていました。冬場の食料を補うために考えられたのがビールだといわれます。特にクリスマスの時期に合うように醸造されたビールは「クリスマスビール」と呼ばれ、通常のビールよりもアルコール度数が高く、スパイスなどを入れた独特のビールです。きっと寒いクリスマスの時期に、体の内側から温められるビールが好まれたのだと思います。

さて食いしん坊の私は時間があれば食材を求めてあちらこちらを駆け巡り、そして週末にゆっくりと料理を作るのが息抜きの1つとなっています。と言っても、私は「グルメ」でも「食通」でもありません。ただ一日三度の食事を楽しみ、そして料理を作ることで家族の笑顔を見るのが好きなだけです。そんな私にとって、ベルギーの市場はとても貴重な仕入先です。特にこの会報をお読みのほとんどの皆さんが生活しておられるブラッセルにとっても巨大な市場が、私の息抜きの大切な場所です。

1887年、市内にあった屠殺場を衛生の問題と、シャルルロワ運河と鉄道に近い利点から現在の地に移ってきた屠殺場がそのオリジナルとなっています。「ABATAN 株式会社」が運営している、食品と雑貨、衣料全般の市場です。毎週金、土、日曜日の朝から昼過ぎまで開いている市場です。そして毎週10万人の人々がここを訪れ、そして大量に食品を購入していきます。屠殺場が基本だけにお肉屋さんだけで40軒もあり、毎週豚4,000頭、牛や子牛を400頭、羊やヤギを500頭も処理しています。いつも肉売り場は活気に溢れ、骨を切る電気のこぎりの音や、大きな肉切り包丁で肉を切る音が聞こえ、品質を吟味しながら歩く人たちが一杯です。中には臓物専門店もあり、一体内臓のどの部分なのか、どうやって食べるのか解らないものもあります。そして時々、解体された牛や豚が運び込まれ、一種独特の雰囲気があります。また構内には魚屋さんもあります。毎週3千人近くのレストラン関係の人たちが購入しに足を運んでいるそうです。魚は新鮮なものが多く、鱈や鯖、蛸や烏賊など私達にとって馴染みの深い魚から鯉やなまずなどの淡水魚まで扱っています。鮮度が良い鯖が入っているとき、それを求め自分で捌き、シメサバにして食べたこともあります。もちろん、シメサバにできるかどうかは、自分自身で判断しなければなりません。幸い、今までは何も問題がありませんでした。青果部門を除いてみると、その取扱量に驚きます。正確な数字は把握できていませんが、少なくとも毎週数トン単位のトマト、りんご、なすなどが扱われていると思われます。またアフリカ系の食品もあり、嬉しいことにオクラや里芋、日本のものとほとんど変わりのないサツマイモなども年中手に入ります。季節によりますがかぼちゃも手に入れたことがあります。どの野菜も果物もとても新鮮で、りんごはりんごの香りが、ブドウはブドウの香りがしています。またどれも非常に安く、ついつい買すぎてしまうこともあります。ですから買出しに出かけるとき、私はリックサックを背負って出かけるようにしています。先日も気が付けば「鳥の腿肉5キロ、豚の三枚肉2キロ、牛のばら肉3キロ」を買いこんでしまい、おまけにかぼちゃと里芋もリックに放りこんだので、ヒイヒイ言いながら歩いてしまいました。実際のその食品の取扱量を見てみると、この市場以外にもたくさんのスーパーマーケットがあるブラッセルは、文字通り巨大な胃袋を持つ市民の街だと感じてしまいます。市場帰りの人たちは大きなカートに食料品を詰め込み帰宅の足を進めます。

さて良い食材が入れば後は料理をするだけ。「包丁なんか持ったことない」「料理はできない」などとお考えのお父さん達、一度簡単な料理に挑戦してみませんか？とても簡単でそして誰にも美味しく食べてもらえる料理を一つ二つお教えします。

まずは包丁なしで作れる「ニンニクスパゲッティ」から。

材料 スパゲッティなどのパスタを人数分。分量はお母さんに確認しましょう。

ニンニクは一人一かけ、オリーブオイルを一人50ccほど。タカの爪があれば少々、そしてお醤油。

作り方 パスタは箱に書いてある時間をかけてアルデンテ(歯ごたえのある)状態に茹で上げる。

パスタを湯掻いている間に、ニンニクの欠片を押しつぶし、皮をむいて、ひたひたになるほどのオリーブオイルの入ったフライパンで揚げる。この時、あればタカの爪を入れる。焦がさないように注意してください。

茹で上がったパスタにニンニク風味の付いたオリーブオイルを十分に絡ませ、各自のお皿に盛る。

味付けは各自がお醤油を使って味付ける。以上で出来上がり。20分もあればできると思います。

この料理のポイントは「各自が自分でしょうゆ味を付ける」所にあります。つまり味付けの失敗は各自の責任になるので、決して非難されないのがこの料理の良いところです。キリッと冷えた白ワインを合わせると少しお洒落な一品になります。

続いては「鶏の葱蒸」

材料 鶏の骨なし腿肉 一人1枚、ポアロ葱 鶏肉一枚につき一本、塩、ごま油、醤油、酢 各少々。

作り方 ポアロ葱を刻む。大きさの大小なんか関係ありません。包丁が苦手だったら大き目のはさみで切っても OK。

耐熱皿に葱を敷き、その上に腿肉を乗せ、軽く塩とごま油をふりかけ、また上に葱を乗せる。

ラップで蓋をし、レンジで1枚3～4分程度を目処に加熱する。串で刺してみても透明な肉汁が出てきたら出来上がり。熱いうちに鶏肉を取り出し、一口サイズに切り分け、元のお皿に戻す。

酢醤油にごま油、好みでラー油を加えたタレで食べてください。

二品とも簡単すぎて気が抜けてしまうかも知れませんね。料理はそれでよいと思います。いかにシンプルに考えて作るかが決め手です。さあ、食欲の秋、一度挑戦してご家族をアツと言わせて見ましょう！

〈参考資料 ABATAN 公式サイト〉