

「大阪うまいもの唄」という手遊び歌をご存知ですか？これは大阪人のほとんどが知っていて、それ以外の人たちはほとんど知らないと言われている子どもも大人も楽しめる手遊び歌です。以前テレビがこの歌を取り上げ「本当に大阪では知られているのか。他府県では知られていないのか？」と真剣に取材をしていました。その結果、大阪の幼稚園児のほとんどはこの歌で遊んでおり、神戸や奈良、京都などの近隣の地域ではほとんど知られていないことがわかりました。それだけコアな手遊びうたです。アメリカ民謡「陽気な牧場」の曲に大阪の人形劇団創立記念に歌詞を作り替え歌にしたものです。

♪ おおさかには うまいもん いっぱいあるんやで、いかやき おしずし あわおこし おこしやす ♪

♪ おおさかには うまいもん いっぱいあるんやで、たこやき ぎょうざ おこのみやき ぶたまん ♪

♪ おおさかには うまいもん いっぱいあるんやで、づぼらや ちゅうなごん かにどうらく グリコ ♪

と大阪の美味しいものと有名なお店の名前が連なっています。他のバージョンもたくさんありますが、私たちの幼稚園ではこの歌詞を使っています。You tube でも動画で見ることができます。この歌詞に出てきた料理以外にも、大阪には他にもたくさん「うまいもん」があります。しかも手ごろな値段でそれを楽しめることも自慢の一つです。「大阪はポケットに入っているお金にあわせてうまいもんが食べれんねんでえ」と街のおっちゃん達は自慢しています。実際、ハズレのお店は少なく、初めて訪れた街角のお店でも失望することは稀にしかありません。私は生粋の大阪人ではありませんが、自分が育った大阪の味にはとても親しみを感じています。今ではメジャーになりました「串かつ」も帰国時には必ず食べに行きますし、同じお店で作っている「どて焼き(牛筋の味噌煮込みのようなもの)」もいつも一緒に注文します。それから以外に知られていませんが、大阪は「鯨肉」文化の地方でもあります。確かに今、鯨肉を食べるのは国際的な流れからみるとおかしいかも知れませんが、大阪の鯨料理は「伝統料理」と言っても良いほど庶民に広がっていました。私の小学校時代の給食は肉といえばほとんど鯨肉で、「鯨肉の竜田揚げ」などは大好物でしたし、冬の家庭の味「ハリハリ鍋(鯨の赤味と脂身を水菜と一緒にしょうゆ味で仕上げたもの)」なども忘れがたい味です。今でも数件の鯨料理専門店が調査捕鯨で得た鯨肉を使って商売を続けていますが、調査捕鯨打ち切りの方向に進んでいる昨今、いつまで鯨肉を味わえるのかと不安になってきます。

で、今回は半年の間に見つけた「ブラッセルうまいもの話」を。

ブラッセルは流石に都会で(モンスに比べては失礼ですが)たくさんの食いしん坊が喜ぶお店がありますね。以前から知っていたお店で気に入っているのはMidi 駅近くの食品店。スペイン食料品が主流で、そのお店の「Pata Negra」ハムを私はとても気に入っています。持って帰り常温で暫く置いてから食べますが、スペイン産のワインが進みます。勿論「Jamon Serrano」や3種類の辛味の「Chorizo」も独特の風味があり、これもまたワインがどんどん進みます。Schaerbeek のトルコ人街の中にあるパン屋さんの「トルコ風ピザ(PIDE)」も捨てがたい味です。同じ街に数件のパン屋さんがあるのですが、ピザを置いているお店は1軒だけしか見当たりません。そのお店では「白チーズのボレク」「ほうれん草のボレク」なども手ごろな値段で手に入ります。カトリーヌ広場近くのきのこ屋さんも楽しくなるお店です。きのこも新鮮で椎茸、エリンギ、シメジなどのお馴染みの顔など種類も多く目を楽しませてくれますが、それ以外の野菜や果物もしっかりした味です。おばあさんが一人で「トマト1個とシャンプニオンを100g」と言って買って行きました。地元の人に欠かせない小さいお店のようです。それから幼稚園近くのラザニア屋さんのサンドイッチ。Ciabatta で作られたサンドイッチで、生ハムやモッツアレラチーズなどを薫り高いオリーブオイルをかけて出してくれます。数種類のサンドイッチを小分けすれば、グループで色々な味を楽しめます。勿論、イタリア料理の夕食の前菜にもなります。本業のイタリア惣菜も美味しいのですが、いつも気軽にサンドイッチを買ってしまいます。話がどんどん「B 級グルメ」へと進んでしまいました。値段に関わらず美味しいものが大好きな私ですので、実際に満足したものを紹介しています。ところがそしてつい最近見つけた Schuman 近くのお肉屋さんで、久々にリッチな食材を見つけてしまいました。その肉屋さんは珍しく「dry aged beef」をおいていました。この牛肉は枝肉にした牛肉を文字通り「乾燥成熟」させた高級牛肉です。1度前後の温度で70~80%の湿度を保ちながら風を当てて成熟を進めていきます。通常数日から数十日寝かせて熟成を進めた牛肉なのです。牛肉に含まれた酵素が、この熟成期間中にアミノ酸に代り、肉自体の旨みを増加させるそうです。高級食材として日本でも注目されています。そんな牛肉が身近にあるとは思いませんでした。このお店では厳重に管理された倉庫内で38~60日の間熟成を進めて出荷しているとのこと。確かにベルギーの牛肉のキロ単価に比べると非常に割高になりますが、レストランなど外食でステーキを食べる程度のコストで家庭で美味しい牛肉を食べることができます。

《続く》