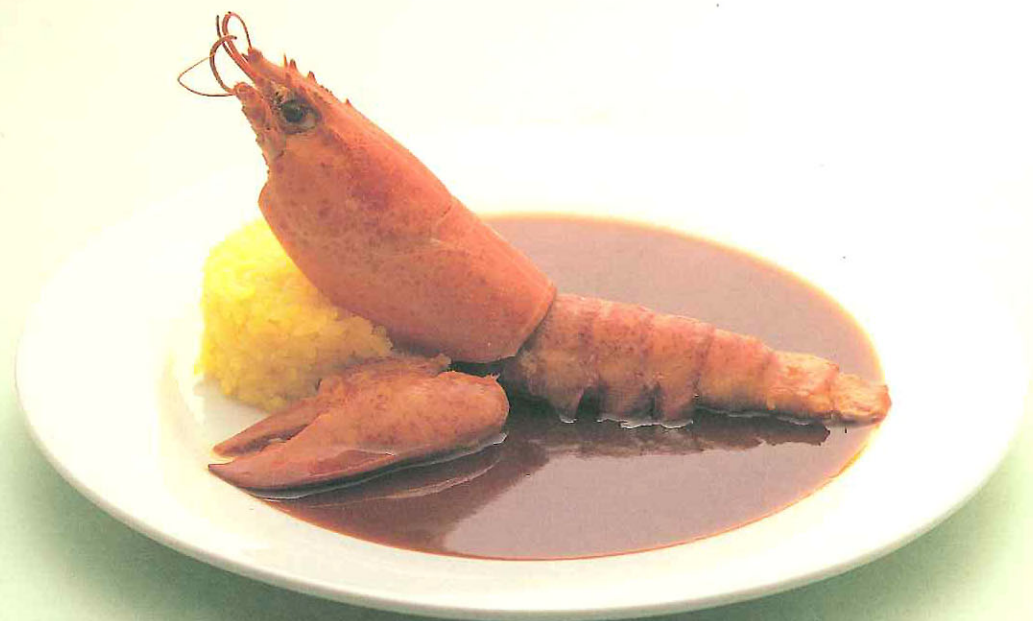




映画「ギャルソン」から、「そっくりメニュー」をつくってみました。

ブラッセリーでは、ポリュームたっぷりの料理を手短に、注文した客のテーブルに運ぶことが身上だ。大袈裟に凝った料理などではなく、手早く作れて、客を待たすことのないメニューを、ズラリと揃えている。

そのコツはと言えば、ひとつには保存性があり、常備菜として作り置きがきくものを、上手に生かしていきなり、値段がお手頃で済むのも、このへんの工夫によるところが大きい。ひと言で言えば、フランスの田舎の家庭料理であり、調理方法も、生活に根づいた知恵が生かされ、実に合理的で、長年、語り伝えられたものである。

さて、そんなブラッセリー・メニューのいくつかを、「ギャルソン」に登場の中からとり出して、ここで作ってみることにしよう。

トラウト・セリ・フroid
Route Chaud-Froid

虹マスのゼリー固め・アスパラ入りポテトサラダ添え

●クールブイヨンに、ブーケガルニ、エストラゴンなど加え、沸騰させ、虹マスをゆでる。塩、コショウして味つけた後、そのまま冷まし、その後ゼリーで固める。

●トマトやラディッシュなどでバラの形を作り、虹マスの上に飾る。

●マヨネーズソースは、生クリームや、ディールを加えて、上からかける。

アルザス地方の代表的料理で、家庭ではお招き料理などに作ることが多い。料理は肉ならチキン、魚ならスズキや虹マスがポピュラーでパーティーの時などは、シャケを使って一度に人数用のものを作り、食べる時に輪切りにして一人分ずつ取り分ける。飾りには、王室の紋章で

ある百合を形どることも多い。「フオシヨン」のデリカシヨップなどでもおなじみのメニュー。

●ポテトサラダには色どりに、ゆでたアスパラをあしらう。

(クールブイヨンは、魚の煮出し汁に白ワインを加えたもの／ブーケガルニはタイム、つぶ胡椒、月桂樹などの香辛料を束にしたもの。スープをとる時などに用いる／エストラゴンも、香辛料のひとつ)

オマール・アラ・アメリカン
Homard américaine

オマールえびのアメリカ風サフランライス添え

●オマールえびはバターで炒め、ブランデーをかけて調理する。

●ニンジン、玉ネギ、セロリ、月桂樹、ニンニク、ポワロなどの野菜を、アメ色になるまで炒め、白ワインと完熟トマトを20分ぐらい煮つめたものと合わせて、裏ごしし、さらにバターとエストラゴンのミジン切りを混ぜ、アメリカンソースを作る。好みで生クリームを加えてもよい。

オマールえびなどを食べるのが、日本人は比較的二カ手のよう。フランス人は、手づかみで、缺の部分などの身をもらずに食べちゃうのだ。下手クソなお客のために、親切なブラッセリーなら殻をとって調理してくれるから、その旨注文するとよい。

●サフランライスは、バターで、玉ネギのミジン切り、米の順に、色がつかない様に炒め、サフランを入れたブイヨンで15分ぐらいで炊く。

(ニンジン、玉ネギ、セロリ、月桂樹、ニンニク、ポワロなどの野菜のことを、総称してミルポワと言う／ポワロは洋ネギのこと)