

食は文化だ! レシピ集 byMY

旅先の大きな楽しみの1つ、それはその土地の味。食べることに興味がない人も多いけど、私の場合はかなり大きなウエイトを占めている。旅に出ればそれはなおのことである。食は文化だからね。

旅先の味は、**帰ってきてから旅の記憶を思い出す覚醒効果もある**と思っている。私は見た目と雰囲気とは全く逆(らしい)で、時間と体力と気力があるときは結構な料理人なんてであるが、この私が旅先の味を再現する事に熱中するのは、旅先で美味しかったからなんていう単純な理由だけではなく、旅の記憶を呼び覚ますのが楽しいからだったりするのだ。

あの頃を懐かしみ…

ポーランド家庭料理再現

数年前、ポーランドに住んでいた。毎日が珍しいもの面白いことの連続で、とってもエキサイティングな旅行気分だった。こんなに短い一年間は、今までの十年の人生になかったこと。そんな日々を思い出すには、やっぱりポーランド料理だ。なんたって、これ以外にポーランドの露出度は日本では異常〜!に低いんだから…。それに毎日夕食を共にする家人は、ポーランドの思い出を共有する人間だ。ポーランド料理(まがい)をつつきながら、あの頃の話を語り合うひときは、涙が出そうなくらいに懐かしく楽しいのだった。

ポーランドの母の味、ヒゴス ザワークラウトや細かく切った肉を中心にキノコなどを入れて煮る代表的伝統的なポーランド料理で、多くの文学作品にも登場する。

材料: ザワークラウト(酸っぱいキャベツの漬け物)、ちょっと高めウインナーソーセージ2種類程度、小間切牛肉、角切ベーコン、水で戻したポルチーニ(イタリアの乾燥キノコ)と戻し汁、ローリエ、粒こしょう

作り方: ソーセージは1本をふたつに切る。牛肉を炒め、ザワークラウトを投入。軽く炒めたら、他の材料をすべて投入し、ひたひたにお湯を注ぎ、とろ火でひたすら煮る。1時間こげないように時々かき混ぜながら煮て、火を止めて、思いだした頃にまた火を入れて…を繰り返し、銜色になるまでマツタリと煮る。以上

時間はかかるけど技術は不要なあったか煮込み料理。各家庭にもそれぞれレシピがあり母から子へと受け継がれ、家族の思い出が一杯詰まった料理といわれている。獐師風とか色々あるらしいが、その中でも上記はワタクシ風(?)。ライゼツアードキッチン付ホテルに泊まったとき参加者に披露したが、常夏のグアムには似合わないよなあ…(汗)



コサメットよもう一度! 幻のトムヤムクンに迫る

メンバーY氏が忘れじの味としみじみ語るトムヤムクンの記憶を共有しているのは、何を隠そうこの私である。以前、ライゼツアードでバンコクに行った時の事だ。旅の思い出以上に、味が好きという理由でどっぷりハマりこんでいるタイ料理だが、

その中でやっぱりベストワンで賞を授与したのは、私もこのコサメットのゲストハウスのトムヤムクンだったりする。あの味とライゼツアードの記憶を求めて、国内外でタイ料理を食べたときには必ず注文するのに、あれを越えるものには出会えていないのであった。ということで、かくなる上はシェフMYがなんとか挑戦してみよう…

材料: お湯(出来ればチキンスープ)、クノールのトムヤムキューブ、ふくろ苺、エビ(尾頭付)、レモンの絞り汁、ナンプラー(魚醤)、パクチー(香菜)、赤唐辛子、レモングラス・コブミカンの葉・カー(タイの生姜)
作り方: 上記を煮る。最後にパクチーを散らす。以上

ってな感じでとってもイージー。但し、ポイントはレモングラス以下の3点。これは生を買って投入しなくちゃいかん。生ハーブをふんだんに使うことが、あの味に近くなるポイントです。Y君(これらを手に入れるために、私は歌舞伎町〜新大久保の怪しいゾーンを夜、危険を冒して徘徊してました)。トムヤムキューブは多めに。もちろん唐辛子は加減をしながら。さもないと、翌日からの旅行スケジュールに変更が生じてしまうほどの腸のぜん動運動に見舞われます(この味には悪夢の記憶が…)



こんなギョウザを知っているか!?

ライゼツアード思い出の味 第2弾

ライゼツアードで北京へ行ったときのこと。天壇公園から、本に出ている餃子店にとタクシーに乗った。流暢な中国語のメンバーY子さんと日本語だけを話す我々に興味を持ったらしい運転手のお兄さん「もっと美味しい店知ってるから、そこに行くべきだ」と。そこで「ちょっと、この人いい人なの?」とアホなことをY子さんに聞いてしまった私…(中国語話せても、そこまでわかるかっての)。うまい店はタクシー運転手に聞けとは、いにしえの時代からいわれていることだ。それで、彼の推薦の店に行くことになった(というか、そこしか連れて行ってくれなさそうだったし)。

そこで出たのが、この変わった餃子。普通の餃子も出たけれど、餃子は肉と白菜と…という料理だと思っていたので、これには定説を覆された。**トマトの餃子**。肉なんか入っていない、しかも

トマトだよ、トマト。サラダにする、あのトマトだよ。

材料: トマト、卵、オイスターソース、餃子の皮、長ネギ

作り方: トマトはざく切りにし、ザルで水を切っておく。卵は柔らかめの炒り卵にする。長ネギみじん切り、これらをざっくり混ぜ合わせ、オイスターソースで味を付ける。皮に包んでお湯でさっと茹でる。以上

肉が入っていないのに、卵マツタリ、トマトさっぱり、予想外にイケるんだなこれが。トマトと卵ってのは、別に珍しくない普通の具なんだそう。で、店を紹介した運ちゃん「ほらうまいだろう!」と自慢まんまん。自分も餃子食べて、いつの間にか帰っていった。いい人だったらしい。

なーんて、餃子話をしただけで、ライゼツアードの瞬間が次々と思い出されるわけだ。料理のたびに、思い出に浸る、これは旅好きだしじゃなくて料理好きにもなれる秘訣かも? <MY>