

## 「スプーンで肉を」はブッフ・キュイエール

名作「フランス敗れたり」を残したフランスの歴史小説家、アンドレ・モーロアは、その作品からもうかがわれるようにきわめて知的で、かつ情熱的な作家であった。彼のエピソードとして伝えられるところによると、彼はあるとき、某週刊誌の記者に「いま伝記を書いているが、これが終わったら骨休めに中編小説を二つばかり書くつもりだ」と語った。ところがこれが活字になったため、ダイアナ・レイモンドという女流作家が「骨休めに小説を書くとは何たる不謹慎なことか!」とかんかんになって怒ったという。アンドレ・モーロアは、年をとらない方法としては、ひたすら働くことだといひ、一方、よく年をとるためには、心地よく老年を受け入れることだといっている。また「生きる技術とは、一つの攻撃目標を選び、そこに力を集中することである」ともいっている。そのアンドレ・モーロアが、こよなく愛した料理が「ブッフ・ア・ラ・キュイエール」であった。

キュイエールというのはスプーンのことだから、この料理はさしづめ「スプーンで食べる牛肉の煮込み料理」ということになる。フランスには羊の肉を数時間も煮込んだ「グラー・ドゥ・ムートン」といった料理もあるが、このブッフ・ア・ラ・キュイエールは、



二kgぐらいもある牛の肩肉のあたりの塊をもっと時間をかけて気長に煮込むのが特徴。レシピを紹介すると、まず肉の塊をエシャロットとタマネギのみじん切りといっしょに強火でいため、できたら肉の上部を切り取り、残りの肉の内部をくりぬく。つぎに、この中へオリーブを刻んだもの、パン粉、スモークハム、タマネギのみじん切り、シャンピニオン、ニンジン、パセリ、ニンニクなどを詰め、さきに切り取った肉でふたをし、全体をタコ糸でしっかりとしばり、深めの鍋で三、四時間煮込む。そのあとさらに三十分

ほどオーブンに入れ、十分煮上げる。この徹底した煮込みの結果、肉は文字通りスプーンでなければ食べられないくらい軟らかくなるのである。

モローアはこの料理について「これにはポルドーの軽い赤がほしい」とアドバイスしたそうだが、さすがに舌のほうも確かだったらしい。