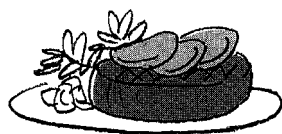


わが家の料理女と結婚したロツシーニの「肉と野菜」

フランス料理には「ロツシーニ風」といった形容詞をつけたものが少なくない。ロツシーニ（一七九二～一八六八）はごぞんじのイタリアのオペラ作曲家で、名曲「セビリアの理髪師」や「ウイリアム・テル」など三十九曲を書き上げると、三十八歳でぶつりと作曲から手を引いてしまった。

その理由を「以前にはまずメロディーが生まれて私を迎えに来てくれたが、いまではこちらから迎えに行かなければならなくなった。なにしろ怠け者の私は、そこまでするのがおつくうになった」といったという。

ロツシーニはたいいていベッドに横になって作曲したが、ときどき手がすべって五線譜を床に落とすことがあっても、それを拾うのが面倒くさくて、ふたたび手元の五線譜にはじめから書き直したと。『ロツシーニ風』というのは、フォアグラとトリユフの入った料理という意味である。彼はフランスに移り住むようになってからすっかりトリユフとフォアグラのとりこになってしまった。ピフテキで『ロツシーニ風』といえば、ピフテキの上にフォアグラをのせて焼いたもので、カキにキャビアをのせて食べるようなもの。いかにもロツシーニらしい発想といえる。



彼は、食事の合間に作曲したといわれるくらい「根気よく」かつ「克明に」食べる人だった。あるとき、食事中に語ったといわれる語録——。「音楽と料理の基本は全く同じものだといえますなア。たとえばフーガ（遁走曲）は野菜をたっぷり添えた肉料理のようなもの。肉を食べる。つぎに野菜を口にする。すると、肉の印象が野菜によつて弱められる。そのあとまた肉を口にすると、こんどは肉が野菜の印象を弱める。このように二つの味覚が追いつ追われつしてひとつの混然とした料理になる。フーガを基礎にした対位法こそがこれからの音楽です。いい料理は頭の中でいい音楽に変わるのです」

肉には野菜をたっぷり添えるというのは現代の食の金言でもある。ロッシーニは、これを彼自身の味覚で発見したのだ。

そして、彼の食哲学の行きつくところ、彼は自分の料理女と結婚することで一石二鳥の幸運を手にした。「なぜもつと早く気がつかなかったのか！」というのが、披露宴でのロッシーニのあいさつだった。