

ゼリー、ゼラチン、マムシなどでフランス料理用語の珍論争

何かと知的水準が問われる時代、当コラムならではの奥深いクイズを進呈すると、フランスの料理用語のひとつに「アスピック」というのがある。

耳にただけで、何やら知的な響きを感じさせる用語だが、このアスピック、英語でいえば「モザイク」つまり、石やガラス、木や紙の断片などを寄せ集めて作った装飾模様のことである。といっても、もちろんタイル画や寄せ木細工の話をしようというのではない。主題はこのモザイクが、くだんのフランス料理用語では「ゼリー寄せ」になるというマカ不思議さについてである。

というのも、このアスピックは、もとはフテン語で、それも「マムシ」のことだというから、マムシ、モザイク、ゼリー寄せと続く思考系列は、ここで一挙に？マークの集中攻撃を受けたような気分になってくる。すなわち、マムシがなぜゼリー寄せにつながるのかについては、当のフランスにおいてもいまだに諸説ふんぷん、この国における邪馬台国論争と同じくいつ決着をみるやもしれないというから、ともかく、ここで彼の地における「ゼリー寄せ」のもっともオーソドックスな作り方についてみておくと、牛の頭の皮、頬肉、豚の頭の皮、鼻、同頬肉、耳などを細かく切り刻み、これに薄塩と香辛料を加えて調味する。そして、これら

をとるところになるまで煮込む」というのが第一のコース。ついで

「これとは別に、牛や豚の舌をあらかじめ塩と硝石を溶かした液に一週間ほどつけておく。これを第一のコースの調理の前にゆで、そのあと一犄角ぐらいに切っておく」

というのが第二のコースで、続く第三のコースでは、最初の牛の頭の皮などをとるところに煮たものと、第二のコースのタンを一犄角に切ったものを混ぜ合わせこれを急冷すると、ゼラチンの作用で固まるから、その固まったものを薄くスライスすると美しいモザイク模様になるというのである。

——つまり、感じとしてはなんとなくわかるのだが問題はこのゼラチン料理が、なぜマムシと関連を持つのか？

「ローマ時代、すでにウナギのゼリー寄せがあった」とか「ゼリーの冷たい感触がヘビのそれに似ているからだ」とか、それこそ言いたい放題の諸説が乱れ飛んでいるというのである。あなたにも一言、意見を述べるチャンスが残されているということなのだ。

