

ビフテキにジャガイモ。スフレフランス鉄道開通史の奇跡

ビフテキのつけ合わせとしてフランス料理ではおなじみのジャガイモのスフレ。正式にはポムム・スフレ」という。ジャガイモを丸ごと低い温度の油で揚げたあと、さめたのをもう一度高温の油で揚げ直したもので、ふっくらと風船のようにふくれ上がったジャガイモはさながら料理のマジックを見るようである。

フランス料理の研究者としてわが国では一、二に数えられる大家の書いたものによると、あるとき一人のコックがジャガイモの薄切りを揚げていた。ところが表を軍隊の行進が通ったので、仕事をそっちのけにしてとび出してしまった。が、職業がら油の火だけは弱くしておいたので、軍隊が通り過ぎたあとと急いで調理場にもどると、ふたたび火を強くして揚げ直した。と、ジャガイモが何と風船のように何倍にもふくれ上がったではないか。

が、このエピソードは、いかにも机の上で考え出したようなお手軽さがまる見えである。事実、真相はつぎのような歴史的事件としてはつきり伝承されているからである。

一八三七年の八月二十六日、パリとサンジェルマンの間にフランスで鉄道が開通した。リヨン・サン・テチエンヌ間とボーケール・アレ間にいち早く鉄道が開通していたが、パリを起点とした鉄道ということで、当時のパリっ子をいやが上にも熱狂させたのだった。

ところで、開通式には演説と宴会がつきもの。しかもこ日の宴会のメイン料理というのが揚げたジャガイモを添えた牛のヒレ肉。だったというわけである。

つまり、スフレ誕生のきっかけは、多くの発明、発見がそうであったように、ここでも考えられないような偶然に支配された。すなわち、紳士淑女を乗せた祝賀列車がこともあろうに大幅に遅れたのである。コック長はもちろん予定の時間に合わせて、ジャガイモがほどよ

く揚がるよう、十分計算のうえ油の中にほうり込んでいた。それが、列車が大幅に遅れたため、いったんほうり込んだジャガイモをやむなく油の中から取り出さなければならなかった。

いよいよ列車が到着して宴会の開始が決まったとき、コック長が祈るような気持ちでジャガイモをふたたび油の中にはうり込んだことはいうまでもない。が、奇跡が起こり、ジャガイモは金色の泡のように

華麗にふくれ上がったのだった。

ワンポイント知識

国産牛肉と輸入牛肉

日本国内で販売されている牛肉には、国産牛肉と輸入牛肉があります。国産牛肉には、和牛肉とそれ以外とがあります。牛の種類(品種)でいうと、和牛肉はわが国原産の四品種が生産した牛肉であり、国産牛肉のうち和牛肉以外のものは、ホルスタイン種と交雑種の生産した牛肉です。また輸入牛肉は、主に欧州を原産国とする品種による牛肉で、これらの品種は「外国種」とも呼ばれています。