

ナポレオンと料理人の幸福 クレピネットをめぐる教訓

イタリアは、コルシカの小貴族の家に生まれ、一代にしてフランス皇帝の位にまでのぼりつめた男、ナポレオン・ボナパルト（一七六九〜一八二一）――。

自ら八余の辞書には不可能の文字なし✓と豪語するように、根っからの自信家で、ナポレオンのエピソードの中でも指折りのひとつにこんなものがある。

ナポレオンの好物といえば、まず、ローストチキンはあまねく知られるところ。だが、いまひとつ忘れてならないのが「グレピネット」――。

豚の内臓を外側から包んでいる網状の脂を「グレピヌ」といい、その透き通るように薄い脂は、焼いたあとでもあまり溶けることがなく、これで包んだ料理にしっとりとした脂気をうつす。

そのため、こぢんまりと形をととのえたい料理にはうつつけの素材で、たとえば、ハンバーグを作る際、このクレピヌで包んで焼いたりすると、それこそしっとりとした味わいを醸し出す。クレピネットとは、そんなクレピヌで包んだ料理をいう。

有名なマレンゴの戦場で、歴史に残る△マレンゴ風若鶏▽を考え出した、お抱えコック長のデュナンが、あるとき、ナポレオンの機嫌のよいのを見はからって、このクレピネットを



出した。

ところが、どういう風の吹き回しか、突然かんしゃく玉を破裂させ、料理をテーブルごと引っ繰り返してしまった。が、ナポレオンはさすがにバツが悪くなったらしく、ややあつてこう言い訳をしたという。

「デュナン君、わしのように、フランス国民全体に気に入ってもらうように腐心するよりも、君みたいに、わし一人に仕えた方がどれほど気が楽か、思ってみたこともないだろう」

一般に、ナポレオンはグルメには縁がない男といわれている。

が、この話は、通説の無責任さを考えさせる。