

パリ風しゃぶしゃぶはビモつきで 市場仲買人たちの伝統料理

パリの胃袋ガストロといわれる、パリ中央市場。一九六九年、新都市計画に基づき、パリ南部のランジスに拡大移転させられるまでは、なじみ深いレ・アル地区にあって、八十年もの歴史を誇ってきた。

記録によると、中央市場の土は「家畜の血と脂を吸い込んで黒光りしていた」といい、十六世紀以来、豚肉屋が集団で店を構えていた一角にはハラル（脂肪）通りVという名ままで残っている。

旺盛なパリっ子の胃袋にこたえるべく、肉を扱う店だけでも百軒近くもの大型店が軒をつらね、それも日本式の店と違い、レバーならレバーだけ、頭なら頭だけの専門店が激しく個性を競い合っていた。

そんな中央市場の名物に、パリ風しゃぶしゃぶとでもいおうか、その名を「ブッフ・アラ・フィセル」と呼ぶ伝統的な仲買人料理があった。

「ブッフ」は、ご存じのようにフランス語で牛肉だが、「フィセル」にはちょっと注釈が必要で「ひも」の意味。

つまり、ひもで牛肉をくくっておくことによって、各自の所有権を明確にするためのものなのである。

もとはといえば、市場に出入りする仲買人たちが、めいめい好みの肉をぶら下げて来て、市場の一角にしつらえられた大きな共用の鍋で、煮込んで食べていた習慣に基づくもので、牛肉も、日本式の薄っぺらなものとは違い、厚さ一センチ前後。それをひもで縛り、水かチキンのブイヨンで五、六分煮ただけのもの。

鍋には、西洋ニンジンやあちら産のポロネギ（西洋ネギ）などを、申しわけ程度に入れたりするが、主体はあくまで、牛肉。

肉が煮上がるまで、ひもは鍋の外にたらししておき、煮えたらひもをつまんで引き上げ、あとは、岩塩を粗びきしたものと辛子程度の調味で胃袋へ！

ワンポイント知識

「ホルモン」と「モツ」は同じもの？

「ホルモン」は、医学用語の体内の組織や器官の活動を調整する生理的物質の総称です。

食肉業界では、生理的物質を分泌する鳥獣の内臓などをホルモンと呼んでいます。また、滋養、強壮に富む料理は、ホルモン料理と呼ばれていました。一方「モツ」は、臓物（ぞうもつ）を略した呼び方であり、「ホルモン」とは、基本的に同じ物と言えます。