

## 年間肉料理三二八回の食欲 ブリス男爵家の革命のあと

一七八九年から九五年におよぶ革命のあと、フランスでは、パリを中心に空前のグルメと飽食の時代が訪れた。その一端として、第二帝政期、ブリス男爵（一八〇三〜七六）なる人物が新聞で初めて「食事時評」を開始、パリ中の注目を集めた。

マルセイユ近郊で生まれたこの男爵は、はじめ、農業や治水関係の役所のお役人をしてしたが、あるとき決闘事件を起こして退職、ジャーナリストに転向した。

その後、第二帝政期のパリ社交界で、花形ジャーナリストとして浮上、だが、一八七二年、ジョッキークラブでのパーティーで階段からすべって負傷、パリ近郊のフォント・ローズに引きこもることになった。

ところが、その後、一八七六年六月、自宅に友人たちを招いて夕食会を開いたさい、準備が出来ても男爵が現れないので呼びにゆくと、なんと自室で急死していたという数奇な運命をたどった。

その男爵が花形時代に発表したものに「ブリス男爵家の年間メニュー」なる有名な献立表があつて、それを見ると、当時のパリっ子たちのすさまじい食欲がしのばれるのだが、ただこのメニューは、いわばお遊び的な「お薦めメニュー」として作られたため、すべてが男爵

家で実践されたものというわけではないが、くわしい料理法付きのため、革命後のパリっ子たちの胃袋の中身が見えておもしろい。

メニューによると、もっとも頻度の高いのが肉料理で、年間三百二十八回と、ほとんど毎日。うち牛が百三十九回、子牛が六十三回、羊が百二回で、豚はパリの特殊性からぐっと少ないが、それでも二十四回。

### 冷凍肉の上手な解凍方法

冷凍肉は低温でゆっくり解凍するのが原則です。肉の旨みとなっている肉汁が急に流れ出ないようにするためです。

よくない解凍の方法としては、室温に放置する、流水や温湯に浸けるなどです。風味や旨みを損なう原因となります。

肉の大きさ、季節にもよりますが、前日の夜か当日の朝のうちに冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍することが大切です。

しかも、それぞれの素材の食べ方が多様性に富んでいて、牛は十九種の料理法を用い、子牛は十八種、羊は三十二種、豚は八種と、なんと七十七種もの料理法が駆使されている。このほか、海・淡水魚、野菜、野鳥獣、家禽類など、その種類と健啖ぶりに驚かされるが、パテ類三十四回を含む練り物、豚加工品六十八回、野菜料理五百七十六回、米七十七回など、革命の後は食欲もすこぶる高まるものらしい。なお、ブリス男爵急死のあと、当の夕食会をどうするかということになったが、招待客の一人が、一同を制して「ともかくテーブルにつこう」と叫んだというからさすがである。

## ワンポイント知識