

貧しくても工夫次第で美味 シューベルトの創作料理

クラシック音楽のCDケースやレコードのジャケットには、ふつう曲名とOp.で表される作品番号が記されている。

ところがバッハ (BWV) やモーツァルト (K.) のように独自のアルファベット番号を持つ作曲家がいる。

シューベルトもその一人。彼は三十一歳の短い生涯のうちに六百曲を超える歌曲をはじめとして、交響曲、器楽曲などさまざまな分野にわたる数多くの名曲を残した。

しかし彼はおとなしい性格だったので、亡くなった後によりやく発見された曲がたくさんあり、あとで整理しなければならなくなった。

そこでオットー・ドイッチェという音楽学者が作曲順に整理、その頭文字からD番号と呼ばれる。

作曲家は二、三の例外を除いてほとんど貧しい生活を送っている。

なかでもシューベルトの貧乏ぶりは半端なものではなく、五線譜を買うのがやつとという生活だった。

それなのに、現代のレストランのメニューには「シューベルト風」と名付けられた料理が

ある。

いわく「仔牛肉の煮込みシューベルト風」「ラムソテーシューベルト風きのこソース」といった具合。

もちろん本人はそんな上等な料理が食べられたわけではない。

彼が好んで作り、いまに伝わるのは「グーラシシューベルト風」である。このグーラシは、牛肉と野菜(タマネギ、ジャガイモ等)をパプリカといっしょに煮込むハンガリー生まれの料理だが、シューベルトは肉を買う余裕はない。

そこで肉屋さんからただ同然で牛の腎臓と膀胱をわけてもらい、野菜と煮込む。

当然異臭はするがアクを丁寧を除くことによつて、そのにおいも消え、滋味深い独特の風味をもつスープとなる。

この料理を友人たちにふるまうと大好評であったが、生前その味の秘密を明かすことはなかったという。

