

セルピエ通信



第 98 2005年1月10日

発行所: 食文化交流振興会

〒160-0023

東京都新宿区西新宿7-1-7-420

TEL 03(3361)6654

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

編集人: 松沢裕之

無国籍? -

どんなものにもマヨネーズ・ソースをかけて食べてしまう人をマヨラーといいますが、あのチューブに入ったマヨネーズの故郷は、フレンチの厨房。フランス料理事典によれば、マヨネーズ・ソースとは「卵黄に酢と油を混ぜて作る冷製乳化ソース」と書いてあり、ベシャメル・ソースやソース・エスパニョール、ソース・ヴェルテと並ぶ基本ソースのひとつなのです。

その語源に付いては、いろいろいわれています。フランスの官廷貴族リシュリューがイギリスの西地中海の本拠地だったメノルカ島を奪取し、その港マオンで出会ったソースを気に入ってマオンのソースと云う意味で

「マオネーズ」と名付けたとされているのが一般的ですが、定かではありません。クイズ番組の正解をめぐって裁判沙汰になっているの知っていましたか?



パスタ

そんなソースもスペイン語やイタリア語ではサルサといい、ラテン語の塩を意味するSALから派生したようでイタリアもサルサ(ソース)王国。フランスほどではないにせよ、様々なサルサがあり、特にトマト風味のサルサは何百種類あるか分からないというほど。20~30年程前の食堂や喫茶店

でアメリカ生まれのイタリア料理定番メニュー、「スパゲッティーニミートソース」や「スパゲッティーナボリタン」しか知らなかった日本人にはちょっと想像がつかないですね。

イタリアの名譽のためにも、本物の「サルサ・ナポリターレ」の作り方は、トマトと香味野菜、肉をパイオンでじっくり煮込んで漉す、手間ひまかけて作ったもので、アメリカ人が大好きなケチャップなどは使われていません。トマトを使ったイタリアンサルサには、「ポモドーロ」やアンチョビを加えた「マリナーラ」があり、「サルサ・マリナーラ」は、ちょうどフランス料理のソース・エスパニョールと同じように、何十種類ものサルサを生む母体になっています。

(ペカーズ・ブレン代表 笹本正男)

コントワール



パリのカフェには、「コントワール」と呼ばれるカウンターが付きもの。コントワールがなければ、

どんなに大きくても、小さくてもカフェとは呼ばない。そして、コントワールはカフェの中枢部で司令塔。だから、オヤジか責任者はかならずコントワールに陣取って大忙し。間口3メートル、こんなところで商売になるの?と思うような場所でも常連客を相手にコントワールで世間話をしながら、オヤジはたった一人奮戦する。こんな店はちょっと、よそ者は入りにくいけどコントワールに立って、「アン・パロン・ルーージュ(赤ワインを一杯)！」なんて、オヤジに注文すれば、生まれながらのパリ住人。

中くらいのカフェは、正面入り口にコントワール、店内には「サル」と呼ばれるテーブル席、店に面した歩道にはテラスとは名ばかりの歩道に無理やり外に向かって並べたテーブルと椅子。コントワールの中ではオヤジの家族が忙しく働き、周りは常連客で溢れる光景は同じ。そして、サルやテラスでガラガラと粘る客にサービスするのは雇われギャルソンで、立ち飲みとサルやテラスでの値段がぜんぜん違うのは当然。このクラスのカフェには、タバコや宝くじ、場外馬券売り場が併設されていてカフェの売上より、とても

アモイはウマイ(9) ~ 沙茶獅子頭

福建料理の老舗「好清香」は、料理の味、サービスの良さ、店内の雰囲気という3拍子が揃った店だ。「福建の名物料理をいろいろ食べてみたい」というこちらのニーズをウェイトレスの小姐はよくわかってくれており、とても親切だ。2回目に足を運んだ際には、前回と同じ女の子がテーブルに来てくれて、「先日はこれを食べたから、今日はこれにしてみたら?」と、こちらが食べたものをよく覚えていてくれたことにはエラく感動した。見方を変えれば、「商売上手」でもある。

で、勧められたのが「沙茶獅子頭」という料理。名前を見ただけでは、どんなものかまったく想像がつかないが、私の拙い中国語では、これ以上説明を求めても同じことなので、とにかく食べてみることにした。

多い。見た目は汚いが裕福なバカンスを過ごすのは、こんなカフェの家族。

大きなカフェは、当然人も多い繁華街、観光地にある。レストランも併設し、ピンキリのテラスでのお値段の差は、なんと4倍から5倍。そして、コントワールで団楽し世間話をしている客は、いない・・・ゼロ。何人もいるギャルソンは担当のテーブルが決まっています自分の席以外の客は、客ではない!手が空いていても注文を取りに来るでもなく、ただブラブラ。

【日本のカフェでのサービスや苦情話、教えてください。チェックに参上】

(「セルピエ通信」覆面記者)



創業80年の福建料理店「好清香」。アモイを訪れたら必ず足を運びたい店だ。1階は予約不要



これが沙茶獅子頭だ。カレー系の味とピーナツの風味が複雑な味をかもし出す(4元)。



とろみのあるスープの中には肉団子や白菜が。このままでも美味だし、ご飯にかけてもうまい。

そして、運ばれてきたのが、上記のような茶色いスープ状の不思議な料理。一見カレーのようにも見えるし、アツアツのなべからは辛そうな甘そうな複雑な香りが・・・。

食べてみる。やや辛めの味でうまい。家庭のカレーのようなとろみがあり、ピーナツの味と香りも。まったりとして、それでいてスパイスの効いた、なかなかクセになる味だ。

(中小企業診断士 松沢裕之)

情報交換 投稿はこちらから [カントン!投稿フォーム](#)

「セルピエ通信」の今後は?

「セルピエ通信」は今号で、第98号となります。第100号もいよいよ目前となってまいりました。

私共としましては、それをひとつの区切りと位置づけ、以後は、これまでとは違った形で発行したいと考えております。

セルピエ通信の今後のあり方について、皆様からぜひ、ご意見やご提案を頂ければ幸いです。宜しく「お願いいたします」。

左上の「カントン!投稿フォーム」から、皆様の声をお寄せください。

(編集部)

次号は、2005年1月25日頃発行の予定です。