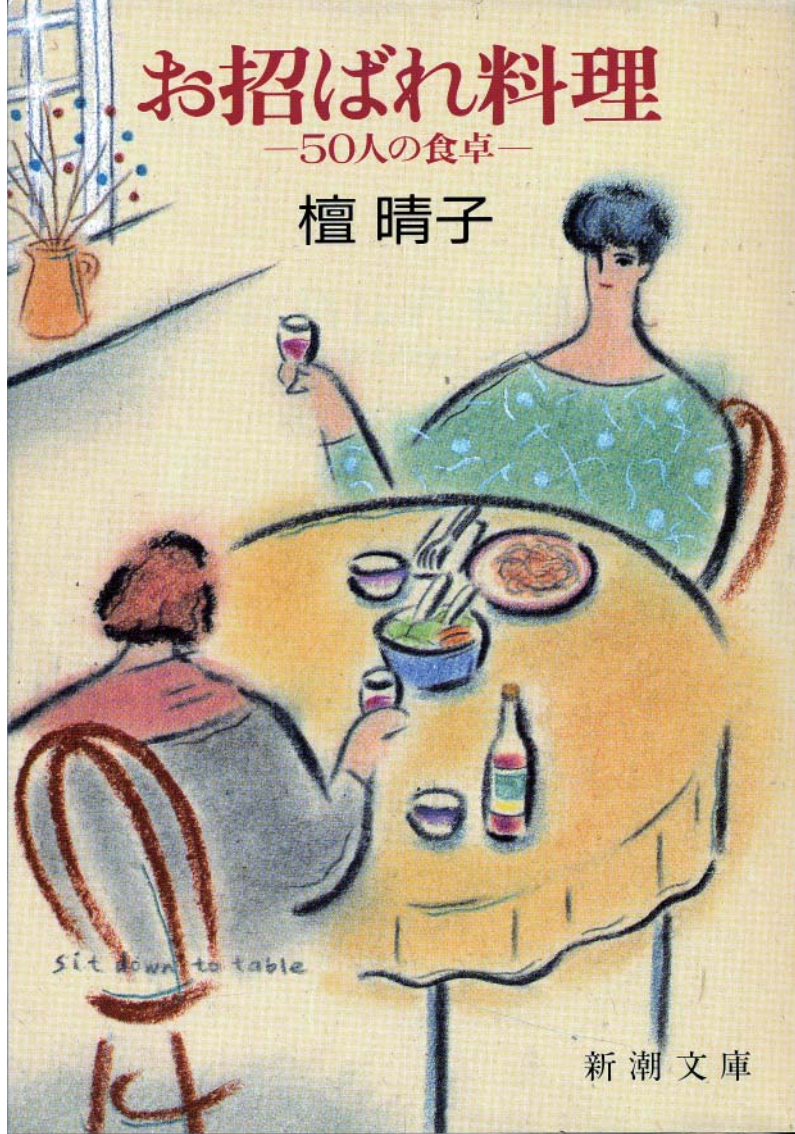


お招かれ料理

—50人の食卓—

檀 晴子



新潮文庫

お招かれ料理 — 50 人の食卓 — 目次

1 ■ 増田れい子さんと『向田鍋』	6	13 ■ 藤本統紀子さんとパーベキューパーティー	55
2 ■ 樋口恵子さんと『殿様料理』	10	14 ■ 大屋政子さんとお歌	59
3 ■ 和田レミさんとチョコレートケーキ	14	15 ■ 中村泰士さんとホットケーキ	64
4 ■ リリイさんとカナッペ	18	16 ■ 花井幸子さんと『温麺』	69
5 ■ 原田芳雄さんと天ぷら	22	17 ■ クニエダヤスエさんとパテ	73
6 ■ 大橋歩さんと『バラ寿し』	26	18 ■ 大泉滉さんにとれたて野菜	77
7 ■ 根岸季衣さんと『サバ茶漬』	30	19 ■ 三宅菊子さんと山海の幸	81
8 ■ 水森亜土さんと稽古場の夕食	34	20 ■ 高橋章子さんと本格中華	85
9 ■ 林家木久蔵さんとラーメン	38	21 ■ 淡谷のり子さんと水頭膾	89
10 ■ 五十嵐淳子さんとチーズケーキ	42	22 ■ 今井通子さんと豪華な夕食	94
11 ■ 小林亜星さんと初夏の海	46	23 ■ 川村都さんと特製『思いつき料理』	98
12 ■ 佐藤陽子さんとハヤシライス	50	24 ■ 八田有加さんと広岡式自然食	102

25 ■ 長嶺ヤス子さんとチーズケーキ風クッキー	106	39 ■ 加藤登紀子さんとロシアの餃子	170
26 ■ 塩田ミチルさんと『鴨鍋』	111	40 ■ 芳志戸幹雄さんとスペインのおやつ	174
27 ■ 犬養智子さんと茸サラダ	115	41 ■ 南俊子さんと『テート・ド・コシヨン(豚の頭)』	178
28 ■ 小森和子さんと『ジミーのキャベツ』	120	42 ■ 吉田ルイ子さんとソウル・フード	183
29 ■ 李礼仙さんと『ピタミーナ』	124	43 ■ 朝吹登水子さんと山荘のフランス料理	188
30 ■ 椎名誠さんとスパゲッティ二本立	128	44 ■ 藤原真理さんとアンチョビのスパゲッティ	192
31 ■ 渡辺加寿江さんとポリネシアのスープ	133	45 ■ 立川談志さんと有り物活用料理	197
32 ■ 田中小実昌さんと爆笑目玉焼き	138	46 ■ 小林カッ代さんと『ザクザクリンゴケーキ』	202
33 ■ ヨーガン・レールさんとパン・キン・パイ	143	47 ■ 中田喜子さんと伊勢海老	206
34 ■ 高田喜佐さんと鯛鍋	148	48 ■ 高橋靖子さんとざるそば	211
35 ■ 戸川昌子さんと山菜料理	152	49 ■ 宮沢明子さんと『一石二鳥料理』	216
36 ■ 木元教子さんとサラダ二種	156	50 ■ 戸井十月さんとタコス	221
37 ■ 岸田今日子さんと草上の昼食	161	あとがき	226
38 ■ 美里美寿々さんと特訓家庭料理	166	檀晴子さんのこと	232

「スペイン料理」をご馳走して頂く事になりました。シェフは芳志戸幹雄氏。演奏会を中心に活躍しているクラシックギタリストです。

芳志戸さんが初めてスペインに渡ったのは、二十一歳の時。セゴビア、イエペスのもとでひたすら勉強の日々で、料理どころではなかったけれど、五年前スペイン政府の招聘を受けた時に夫人も同行、鍋皿買ってしっかり料理も覚えていらつしたそうです。

玄関を一步はいると、美味しそうな匂いがフワアーツと。イイゾ、イイゾ。ところが、

「夕食にはまだちょっと早いから、軽くオヤツにしてみました」

私、昼抜きで張り切ってたのに、その上、

「女房、急用で出かけてしましまして……」

アアついてないな……と思ったはとんだ早トチリで、食堂のテーブルには、じやが芋のオムレッツ、鰯の酢漬、ツナ入りパイ、フランスパン。どうしてこれがオヤツなんでしょうか。

「スペインでは、朝食はパンとコーヒー。十一時頃に午前中のオヤツというのを食べましてね。昼食は二時か三時頃。これが一日のうちで一番重い食事ですね。時間をかけて腹いっぱい食べます」
だから眠くなっちゃって昼寝をするのか。

「いや、最近ではシェスタの習慣、なくなってきましたね。あれは昼寝なんてもんじゃない。ベッドにはいつて本格的に寝てしまうんですよ」

国の進歩と発展のために廃止です。

「仕事が終わる七時頃に、メリエンダと呼ばれる午後のオヤツ。居酒屋でワイン片手に料理をつまみます。日没が遅いから、この時刻でもまだしっかり明るいんですね。だから夕食は夜の十時。とにかく



●芳志戸幹雄 ギタリスト。上智大学を中退し、スペインにギター留学。1970年帰国。NHK教育テレビ『ギターを弾こう』の講師を務める。1977年スペイン文化省の招待を受けてヨーロッパ各地で演奏。

くよく食べますね」

今日のはメリエンダ。オヤツですか、このポリュームで……。更にもう一皿ありました。

「サラダ・ヒターナ、ジブシー風サラダ、残り物を使って作るサラダですね」

豚肉のソテー用の切身2枚をサイの目に切ります。芳志戸さんは左きき。見ているとなんだか体がよじれて来ます。

「ギターは右ですよ。あれは右きき用にできているから。いや、左右対称じゃありませんよ」

弦を逆に張るって訳にはいかないそうです。

サラダボールにレタスを入れて、肉と同じに切ったフランスパンを生のままバラバラ。フライパンにサラダ油を熱し、荒みじんのニンニクと豚肉をしつかり炒め塩胡椒。これを油も一緒にレタスにザアッ。碎いたカシユーナッツを散らして米酢をたらし、サックリと混ぜ合せます。それは慣れた手つきです。

「昼メシはよく作りますね。ソバなんかをね。打ったりまではしないけど、タレを作るくらいは自分でやります」

女房がいなくて料理できないような、芳志戸さんはそんな軟弱男ではないのです。今日の料理も夫人が作ったのはバイだけです。鰯の酢漬は前日に仕込んでお

きました。

「本当はもう少し小ぶりの鰯がいいんですけど」

手開きで三枚におろしローバットに並べ塩をバラバラ。玉ネギとニンニクとバセリのみじん切りをたっぷりのせて、ひたひたに酢を注ぎます。

トルティージャ・エスバニョーラは、茹でた輪切りのじゃが芋とみじん切りのニンニクを、たっぷりのサラダ油で炒め、卵を4、5個溶いて流し込み、フライパンを揺すると全体がまとまってスルスル動く位になったら、皿をかぶせてエィッといっぺり返し、今度は皿からフライパンにスルリ。裏返るわけです。弱火で芯まで火を通します。

「アッ、今日のは旨くできてるな。ウン、この味、この味。これがなかなか出なくてね。どうしてだか解らない。材料も作り方も非常に単純なのにね。料理の最後の味付けは「スエルテ」運命だと、スペイン人は言ってますね」

今日は運命の神が全てに微笑んでくれましたね。本当に美味しゅうございました。私もう満腹。今夜は夕食いりません。それにしてもこれがオヤツだなんて、スペインの人の胃袋って、どんなになってるんだらう。