

ショパンと食べる夕食



Warszawa

ショパンと食べる夕食

フレデリック・ショパンの音楽は心の琴線に触れるものがあり、聴く人の心を揺さぶりますが、この作曲家の人物像自体が世界中の人々を惹きつけて止みません。それは彼の創作活動だけに限らず、人付き合いにおいても同様です。ショパンの日常生活を描いている資料は少ないものの、種々の記述の中には食の好みに関する興味深い逸話が垣間見えます。

ショパンは若かった頃ワルシャワで生活していました。実家では当時流行っていた異国料理やポーランドの庶民が食べていた料理を食べていたものの、ショパンはワルシャワのレストランとカフェの常連客でもありました。乳製品に特に目がなく、牛乳とホエイ(乳清)を飲んでいましたが、後者は上流階級の大人たちの間で人気のある飲み物とは言えませんでした。ポンチキもよく食べ、ホットチョコレートも大好きで、友人の一人へ宛てた手紙の中ではピエルニキの味に虜になっていたという記述もあります。

19世紀のワルシャワにおける食文化はとてもダイナミックに発展していきました。美味しいレストランが軒を連ねて、ポーランド料理と共に諸外国の郷土料理も出されました。ショパンが16歳のときにこの世に生まれた人にルツィナ・フォン・バッフマンがいますが、後にポーランド全土で有名になり、2人目の夫の姓であるチフィエルチャケヴィチョヴァという名で通っています。活発な性格で、おそらくポーランドで最もよく知られている料理本と言っても差し支えない『5ズローチで作れる365日のランチ』(原題: 365 obiadów za pięć złotych)の著者として成功を収めた女性です。料理だけにとどまらず、女性解放の支持のために女性教育の分野にも従事して、チャリティー活動にも身を投じました。

この本の中にワルシャワ風フラキのレシピがあります。これは胡椒・オールスパイス・マジョラム・メースで味付けした香りの芳醇なブイヨンで煮込んだ料理で、野菜と牛肉、肉団子を足すことで味が豊かになっています。現在は、フラキ、ピズィ、そして生のジャガイモと下茹でしておいたものを混ぜて肉を中に入れて作るクルスキの3つがワルシャワ特有の料理として知られていて、ストリートフードとしてバザールで売られていたこともありました。

ワルシャワの現代の食文化はフレデリック・ショパンの時代よりもさらに面白味が増していて、首都であるこの町ではポーランド料理だけでなく世界の料理を食べることができます。美味しいコーヒーを飲みに行くもよし、本格的な手作りのランチを食べに行くもよし、美食体験を求める方には高級レストランもあり、中にはミシュランガイドの星付きレストランも見つかります。

写真: Warsaw Tourism Office, Polona.pl



/ go2warsaw



Warszawa