

マリアと食べる朝食



Warszawa

マリアと食べる朝食

キュリー夫人ことマリア・スクウォドフスカ＝キュリーはワルシャワ生まれで、幼少期並びに青年期をワルシャワで過ごしました。ポーランド人の学者として物理学と化学のノーベル賞を受賞した彼女が生きていた時代は、ポーランドの食文化の発展という観点からみるととても興味深い時期でした。ポーランド分割の時代(1772-1918)、つまりオーストリアとプロイセン、ロシアに国土を奪われていた時代において、料理はとりわけ民族のアイデンティティを形成する重要な要素となっていました。19世紀と20世紀初頭は料理に関する書籍が盛んに世に出て、とりわけ女性によってしたためられました。読者には料理担当の女中や家政婦だけでなく、雇い主の夫人も含まれていて、自分では料理しないながらも料理の選択や給仕の方法を知っておく必要があったのです。

20世紀初めに人気を博していた料理本の著者の一人としてマリア・オホロヴィチ＝モナトヴァ(1866-1925)が挙げられますが、キュリー夫人と同様の時代背景のもとで生活していました。最も主要な著書は『万人のための料理本』(原題:Uniwersalna książka kucharska)で、1910年に初版が出て以来、再版を何度も重ねました。分厚い本の中には二千以上のレシピが掲載され、イラストの数も豊富です。この本にはレシピだけでなく、コース料理の例示、食事管理のアドバイスや台所での立ち居振る舞いといった一般的な知識も書いてあります。

ポーランドでは朝食が一日の中で最も大切であるとよく言われています。20世紀初めにはこのことがとても重要だとみなされていたのですが、現代の美食家たちがこれを手に取ると、当時出されていた素晴らしいたくさんのごちそうに目を見張るでしょう。質素な朝食という名のコースで著者はハム入りオムレツ・ジャガイモが付け合わせのビーフステーキ・チーズ・果物というセットを提示しています。もう一つのコースは、ほうれん草を添えた目玉焼き・マデラソースをかけた子牛の腎臓の蒸し煮・チーズ・果物となっています。お祝い事で出される豪華な朝食のコースでは美味しい料理に目がない現代人も舌鼓を打つことでしょう。秋の献立という項目では小さいパテが入ったボルシチ、スズキのフライ、グリーンピースを添えたタンの塩漬け、鹿の腰部または臀部の肉、サラダ、チーズ、果物に加えて、飲み物にはブラックコーヒーとリキュールが挙げられています。

ワルシャワは朝早くから始まる生活スタイルには打ってつけの町で、カフェやパン屋さんの中で美味しいコーヒーを飲んだり、塩辛いものや甘いものなど色々な味付けの朝食を食べたりすることができます。さらに、食事をもっと楽しみたい人たちには地元のレストランが出す週末限定のブランチメニューが欠かせません。

写真: Warsaw Tourism Office, Polona.pl



/go2warsaw



Warszawa