



# VIAGGIO IN ITALY



大森愛子のイタリア紀行  
AIKO OMORI PRESENTI

ソムリエ。ワインスクール講師。  
世界15カ国以上を旅したのち、何だか面白そうなイタリアに移住。  
現在、定職・定住地なし。強運のみを頼りに移動生活を続ける。  
旅の最大の目的は、それぞれの国の人人が何を大切にしているのか  
を知ること。

2016 27 6.18

## ナポレオンは死んだが、別の男が現れた

《ロッシーニ》

…と聞くだけで、もう涎が出そう。フランス料理のメニューでよく見かけるこの名前。おそらく日本のフレンチレストランでは最も贅沢であろう肉料理のひとつ、《牛フィレ肉のロッシーニ風》に冠されたロッシーニとは、どのような人物だったのでしょうか。

《牛フィレ肉のロッシーニ風》エスコフィエによるレシピ

*Tournedos Rossini* (トゥルヌド・ロッシーニ)

トゥルヌド(牛フィレ肉の心部)をソテーし、濃縮肉汁をかけた揚げクルトンの上に置く。それぞれのトゥルヌドへ、バターでソテーしたフォアグラの切り身をのせ、その上に数枚の薄切りトリュフを飾る。マデイラ酒とトリュフ・エッセンス入りのドゥミ=グラスでデグラッセ(鍋底に残る焼き汁やうまみを少量のワインなどで溶かしとる)した焼き汁をかける。



牛ヒレ肉とフォアグラのロッシーニ

19世紀に活躍したイタリアの作曲家、ジョアキーノ・ロッシーニ。  
美食家としても知られるロッシーニですが、料理人に転身する前はヨーロッパ中にその名声をとどろかせた大人気作曲家でした。その勢いたるや、スタンダールが「ナポレオンは死んだが、別の男が現れた」と絶賛したほど。

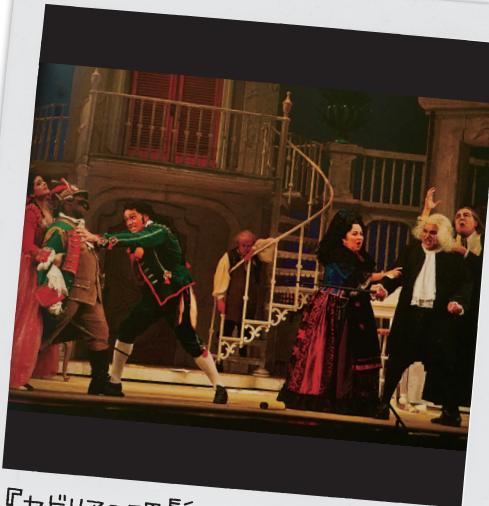
幼少より音楽学校に学び、18歳でオペラ作曲家としてデビューしたロッシーニ。現在でも頻繁に上演される喜劇オペラ《セビリアの理髪師》は、24歳の時、なんとたったの13日間で書き上げた作品です。当時、彼はその筆の早さでも有名で、1年に3本ペースでオペラを発表していました。それだけの作品を作り続けるとなると、まあ、中にはやっつけ仕事もあったようで、《セビリアの理髪師》がそうだとは決して言いませんが、完成時は本編の作曲に集中するあまり、序曲を書き忘れていたそうです。作曲家自身はさぞや慌てたことでしょう、と思いきや、さすがはイタリア出身、ラテン男、ロッシーニは慌てることなく、自分が過去に作曲したオペラの序曲をそのまま転用して上演に挑みました。そう、使い回しです。…この樂天的でこだわらない性格が彼の魅力にもつながっているのですが、でも、ねえ。

転用したのは、三年前に発表した《パルミーラのアウレリアーノ》の序曲。《セビリアの理髪師》がスペインを舞台にした喜劇であるのに対し、《パルミーラのアウレリアーノ》の舞台は3世紀の中東が舞台のシリアスなオペラ。驚くべきことに、ロッシーニは「いい音楽は、どこで聞いてもいい音楽だ」ということで、16世紀のイギリスを舞台とした作品《イギリス女王エリザベッタ》でもこの曲を転用。つまり、時代も舞台も異なる3つのオペラ共通の序曲として使用しているのです。何たる手抜き!なんて驚いてしまいますが、3つのオペラを観てみると、それぞれの序曲がまるでその作品のために作られたかのようにしっくりと聞こえてくるので不思議です。裏を返せば、どんな作品にも合うことのできる万能の序曲を編み出すなんて、そうそうできることではありません。例えるならそれは、日本料理、フランス料理、エスニック料理、それぞれの料理にしつこくくる万能の前菜を作り出すのと同じこと。ロッシーニは、そんな離れ業を軽々とやってのけた天才でした。…なんて手放しで褒めてしまえば、しめしめ、してやったり、とロッシーニはにんまりしているのかもしれませんね。

その後、実際に彼は料理人へと華麗なる転身を遂げます。



若いころから才能を高く評価されていた  
ロッシーニ



『セビリアの理髪師』の舞台

## 愛すべき食いしん坊

わずか19年間で39曲の歌劇を完成させた天才オペラ作曲家として人気があったのにも関わらず、最高傑作となる歌劇「ウィリアム・テル」をパリで初演し、成功を収めた直後、37歳という若さで突如、ロッシーニは音楽会からの引退を発表しました。

人気絶頂の彼が作曲家を突然廃業したのは、才能が枯渢したわけでも、病気だったわけでも、スキャンダルに巻き込まれたわけでもありません。彼が引退したのは、何と、料理に没頭し、高級レストランを開き、豚を飼育するためだったのです。

なんだ、作曲家が料理人に転身しただけか、なんて思うのはまだ早い！ロッシーニは稀代の美食家でもあり、なおかつ繊細で卓越した料理の想像力、技術を持っていました。

バター、トリュフ、肉をふんだんに使うこってりした料理を次々に考案し、先述の『牛フィレ肉のロッシーニ風』に関しては、評論家ショーンバーグをして「人類へのロッシーニの遺産のひとつ」とまで言わしめたほど。

またパリのロスチャイルド家が1836年にシャンパンを大口で買いつける際、選定をロッシーニに委ねたとの証言も残されており、彼はワイン通としても名を馳せていました。ロスチャイルド家のシェフとも交友関係があり、パスタ料理の真価をフランスに知らしめたのもロッシーニだと。マルケ州ペーザロ生まれのロッシーニ、さすがはイタリア人らしく、マカロニへの多大なるこだわりが伺える発言を残しています。

「《セビリアの理髪師》や《ウィリアム・テル》についてとやかくようと勝手だが、マカロニ料理の調理法について私に意見できる者はいない。」

銀の注入器でフォアグラとトリュフのソースをマカロニに詰める『ロッシーニ風マカロニ』はロッシーニ考案の創作料理の傑作のひとつです。

オリジナルの調理法は次の通り

*Maccheroni siringati alla Rossini* (注入マカロニ、ロッシーニ風)

本場ナポリ産のマカロニを下茹でし、水気をよく切っておく。

フォアグラ、トリュフ、ヨークシャー・ハムを刻んで、ベシャメルソースで滑らかにした詰め物を用意する。それを銀の注入器を使ってマカロニの穴に詰め、かまどに入れる皿に並べる。上質のトマト、バター、パルメザンチーズをからめ、グラタンに焼き上げる。

まさに多芸多才、筋金入りの美食芸術家、ロッシーニ。

晩年は各界の名士を招いて毎週美食の晩餐会を催し、自ら作曲した『ロマンチックなひき肉』『バター』など、料理や食材を題材とした音楽まで披露しています。

人々が「音楽は食よりも崇高なもの」という意識を持つ中で、（ワーグナーはロッシーニの音楽に対し、「精神の高貴な表現である音楽に対して、料理の仕込み程度の敬意しか払わない」と辛辣な批評を与えています。）「音楽も喜び。食もまた喜び。その間には何の違いもない」と言う率直な物の見方、自らの心の向く方角への大胆果敢にして素早い転身、人生そのものを楽しんでいく彼のたくましい姿から学ぶべきものは多いのではないでしょうか。

最後に、愛すべき食いしん坊、ロッシーニのこの言葉を。

「食べ、愛し、歌い、消化すること——これが人生と呼ばれるオペラ・ブッファの4幕である。」



マリケ州ペーザロのロッシーニ音楽院の前にある金剛像