



第96回

私のスケッチブック

## 「ブリッセル・グランプラス遠望」

ブリッセル（ベルギー）



ベルギーでは、ホテルの確保に苦労しました。イベントの開催も多く、なかなか常宿が定まらず、特に9月の工業用ダイヤモンドの取引が始まると予約などは有って無いようなものでした。ブリッセルもビンからキリまで色々なグレードのホテルに宿泊しましたが、旅先ではいつ何が起るか判りませんから、特に充実した朝食を提供してくれるホテルをチョイスしていました。

郊外の中継倉庫の視察を午前中に済ませて、9月だと云うの外は冷たい雨が降り続きますから、外出は取り止めて腰を据えてホテルの窓からスケッチに精を出します。

宵闇と共にお腹が空いて…さて、ここはグルメの町ですから今夜は何を食べようか迷います? 「フランドル風のカルボナード」に決めた!! 簡単に説明すると「牛肉のビール煮」です。ベルギーの郷土料理ですが簡単に作れるので、フランスとの国境地帯の炭鉱

労働者の家庭料理が起源だと云う説もあります。

要するにビールの酵母効果でお肉が柔らかくホロホロとなり、アッサリ味なのに何故か? 濃厚な仕上がりのシチューのような逸品。お肉は3cm角に切ると云う人も居ますし、脂肪の少ない赤みを薄切りにして塩・胡椒をしてから軽く焼き上げて…玉ねぎのバター炒めと共にビールで煮込むと云う説もあります。

まあ〜肉と玉ねぎをよく炒めて甘みを出して、ビールのほろ苦さで肉のしつこさを抑えて、繋ぎにコンスターチでトロ味を加えて煮込んだ料理です。少し深めのお皿にシチューのように盛って、ポテトが添えられて出されるケースが多いです。

この料理を出すレストランは沢山ありますが、お奨めはグランプラス近くのケープの様なレストラン。大人の雰囲気を楽しみながら、一切れのフランスパンと共に味わうのも一興です。

延原 慎吾



1946年、岡山県生まれ。現在、東京都内在住。物流会社を経営するかたわら欧州物流コンサルタントとして渡欧の際、歴史的建造物及び風景の美しさに魅せられて水彩画を始める。  
2018年開催「第69回 全国カレンダー展」に10度目の入選を果たし、その実力を発揮する。  
<http://www.urban.ne.jp/home/nobu36>

水彩画 延原

検索