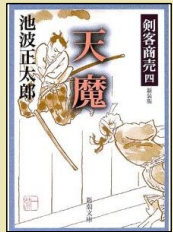


文学食堂

～お品書き～

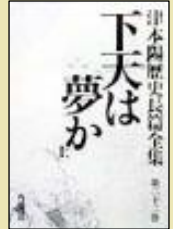
……大根の煮もの



「約束金二十両」
(「天魔」剣客商売4
所収)
池波正太郎著
新潮文庫
BFイ
篠崎ほか所蔵

美味しそうな料理が出てくることがファンの楽しみの一つである池波作品。本作の大団円で登場するのは「山椒をしたしめた煮大根」です。主人公・小兵衛と知り合った老剣客・平山太兵衛をして「うまくてうまくて、たまらぬ気持ちになってきた」と言わしめた絶品は、これからの寒い季節にぴったり。物語とともに円熟の味わいです。

……湯漬け



「下天は夢か」
上下巻
(「津本陽歴史長篇全集」第22・23巻所収)
津本陽著
角川書店
Fツ22-23
篠崎ほか所蔵

戦国の風雲児・織田信長の生涯を描いた歴史長編。本作では、桶狭間の戦いの出陣前に信長が湯漬けを立ったまま三杯食べています。ちなみに湯漬けとは、お湯をかけただけのごはんです。戦国武将に憧れている私は読了後、お茶漬けを作ってかっこみ、戦国武将気分を味わいました。

……鮭の鮓



「小僧の神様」
(「城の崎にて・小僧の神様」所収)
志賀直哉著
角川文庫
BFシ
篠崎ほか所蔵

秤屋の小僧の仙吉は、番頭たちの話から、鮭の鮓を食べてみたいと思います。ある日、思い切って屋台に入りますが、高価なため食べられません。そこに居合わせた貴族議員Aは、その後偶然仙吉に再会し……。鮭のにぎり寿司がとても美味しそうなのはもちろんですが、善意と同情から正しい行いができたのか思い悩むAの心情にも心動かされます。

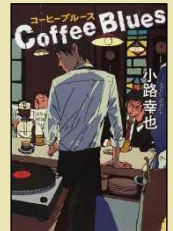
……獅子頭



「獅子頭」(シーズトオ)
楊逸著
朝日新聞出版
Fヤ
篠崎ほか所蔵

豚挽肉に生姜汁・卵黄・筍・葱・蟹肉！を混ぜ合わせ柔らかく蒸す。食材のうまみを最大限に引き出すため、味付けは塩少々。これが「清蒸獅子頭(チンジャンシーズトオ)」。ああ、本物を食べてみたい……。「獅子頭(シーズトオ)」は肉団子のこと。本作は幼い頃食べた獅子頭が忘れられず、料理人になった張青年の紆余曲折の物語。

……ミートソーススパゲティ



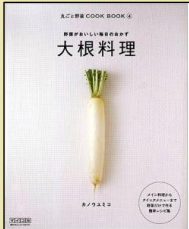
「コーヒーブルース」
小路幸也著
実業之日本社
Fシ
中央ほか所蔵

ダイが店主を務める“弓島珈琲”は地元密着の喫茶店。ダイが巻き込まれた事件を解決するために常連客や旧友が一致団結。その中でも大活躍のパワフル従業員・丹下さんが作るミートソースの美味しそうなこと！お腹を鳴らしながら読み終わり、すぐに食べました。もちろんレシピ通り、スパゲティは柔らかめに茹でてみましたよ。

読んでいると、無性に食べたくなってしまった——そんな経験はありませんか？話がおもしろいからこそ、食にまつわるシーンがとても魅力的に感じます。

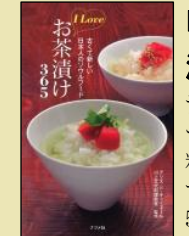
今回は美味しいシーンが登場する物語を集めました。あわせてレシピ本をご紹介します。ぜひ作ってみてください。

レシピ本



「大根料理」
カノウユミコ著
毎日コミュニケーションズ
596.3カ
篠崎所蔵

レシピ本



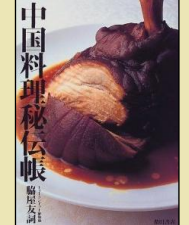
「I Love お茶漬け365」
デリス・ド・キュイエル川上文代
料理教室/監修
ナツメ社
596.3ア
篠崎ほか所蔵

レシピ本



「すし」
谷あつこ著
成美堂出版
596.2タ/アオ
篠崎ほか所蔵

レシピ本



「中国料理秘伝帳」
脇屋友詞著
柴田書店
596.2ワ
篠崎所蔵

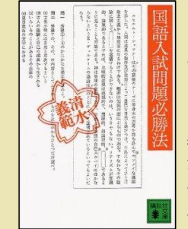
レシピ本



「落合務の美味パスタ」
落合務著
講談社＋α文庫
B596オ
篠崎所蔵



……おはぎ



「時代食堂の特別料理」
(「国語入試問題必勝法」所収)
清水義範著
講談社文庫
BFシ
篠崎所蔵



「失われた時を求めて」1
ブルースト著
光文社古典新訳文庫
B953フ1
篠崎ほか所蔵



……レモンパイ



「スイート・ホーム殺人事件」
クレイグ・ライス著
ハヤカワ・ミステリ文庫
B933ラ
篠崎ほか所蔵

“時代食堂”、そこは客ごとに違う料理が提供され、食べた者は幻想の世界へと誘われる不思議な食堂なのでした。出される料理は決して高級なものや、こだわりのあるものではありません。しかし、大きくて無骨な形をしたおはぎの描写を読むと、何故か無性に渋めのお茶でおはぎを食べたくなってしまうのです。

……フチット・マドレーヌ

マドレーヌを浸した紅茶を口に運んだ。その瞬間、コンブレの記憶が鮮やかに蘇ってくる。この有名なエピソードで始まるこの作品を書いたブルーストは、20世紀を代表する作家。彼にあやかって、私もマドレーヌを何度も紅茶に浸して食べてみましたが、「あーおいし」という言葉しか頭に浮かびませんでした……。

隣家で起きた殺人事件。カーステアズ家の三きょうだいは超多忙な推理小説家の母を助けるため、その謎解きに挑みます。おいしそうな料理が目白押しですが、おすすめは母親が子どもたちのために作るレモンパイです！メレンゲたっぷりでこんがりサクサクのパイ。きっとこれがきょうだいの「お袋の味」になるのでしょうね。

レシピ本



「和菓子と日本茶の教科書」
新星出版社
編集部/編
新星出版社
596.6フ
篠崎ほか所蔵

レシピ本



「名作から創るフランス料理」
小倉和夫著
かまくら春秋社
950.2オ
中央ほか所蔵

レシピ本



「500パイ&タルトのレシピ集」
レベッカ・ボーニエ著
グラフィック社
596.6ホ
篠崎所蔵

そのメロディに魅せられて！

若くしてマイルスの最後の10年間を支えたベーシスト、マークス・ミラー。2001年のグラミー受賞後は、ベーシストというよりも、フュージョン界を牽引するコンポーザーとしての活動が目立つように思える。本作は、ポップス、

「SILVER RAIN」

マークス・ミラー G3マ04541 篠崎ほか所蔵

ロック、クラシック等のカヴァーを含めた16曲。スラップを主軸とした彼の繊細なプレイが堪能できる。いまだに多くのベーシストが彼の音を追い求めているが、その“セクシー”な音色を聞けば頷ける。

スタッフのセクション！第27回

「つむじ風食堂の夜」

吉田篤弘著 筑摩書房 BFヨ 篠崎ほか所蔵

毎日寒い日が続きますね。日を追うごとにどんどん寒さが増している気がします。そんな寒いときに食べる温かい食事はとても美味しく感じませんか？じんわりと身体が温まり、ほっこり幸せな気分になさしてくれます。今回ご紹介する本もまさにそのような一冊です。

町の人々からつむじ風食堂と呼ばれるその食堂は、クロケは「クロケット」、生姜焼きは「ポーク・ジンジャー」と名を変え、ナイフとフォークで食べるという、少し変わった食堂です。この物語はその食堂に毎夜集う月舟町の住人たちのちょっと可笑しくも優しい気持ちになれる話です。そして、この本を読むとおそらく「クロケット」を食べ

たくなります。普通のクロッケなのですが……。

この話はどこかの小さな町の小さな出来事のあつまりです。大きな事件は起こりません。この小ささが、肩の力を抜いて読めるような落ち着いた物語にしています。それに加え、つむじ風食堂の不思議な雰囲気や月舟町の描写がセピア色の似合うどこか懐かしい感じを漂わせ、何とも言えない世界観を作り出しています。是非この世界観に浸っていただけたらと思います。

寒い夜にゆっくりと落ち着いた時間をこの本とともに過ごしてみたいいかがでしょうか？