



○ 料理と絵画

調理師科の2年生がホタテ貝を皿に利用した白身魚のグラタンを作っていました。私がこの貝殻からすぐに連想した絵画を紹介します。ボッチチェリという画家が描いた「ヴィーナスの誕生」です。この絵画は1485年に制作されたテンペラ画※です。大きさは175cm×278cmほどで、迫力もありますね。



「ヴィーナスの誕生」1485 Sandro Botticelli フィレンツェ ウフィツィ美術館蔵

「ヴィーナス」についてはほとんどの人がなんとなく知っている美の女神ではないでしょうか。海の泡から誕生したと言われていました。この絵画の場面は海から誕生したヴィーナスがホタテ貝に乗り、ゼフュロスとタロリスが優しく吹く風に乗る、キュプロス島に着いたところだそうです。解説はこれぐらいにしておきます。興味がわいた人は自分で検索してみてください。いわゆる神話と言われるものだと思いますが、そのことを知っているのと料理を作るときも味わうときも一段階深みを添えられそうです。

ヴィーナスから離れますが、貝ということで私がもう一つ連想したものは^{はまぐり}蛤です。蛤と絵画といえば^{かいあわせ}「貝合」があります。平安時代から始まった遊びの一種です。蛤の殻はたくさんあっても、ぴったりと合うものは1ペアだけです。そういった“縁”を大切に、結婚式の贈り物として使われたこともあったそうです。私は以前、ちゃんこのお店に行き食事をしたときに大きな蛤をおいしくいただきました。貝合のことを知っていた私はお店の人にお願いして殻をたくさんもらって帰りました。小学生と一緒に図工の授業で制作したこともあります。



○ 自校自賛

西洋料理の師範はホタテ貝を料理に活用するため、たくさんの殻を持ってきておられました。私との共通点を見つけて個人的にちょっぴり嬉しかったです。

今回の植物 : ユズ(柚) 前回は花を飾りました。

今回は果実です。料理によく活用されますね。実は枝のとげはものすごく鋭い!

※テンペラ画 卵など乳化作用のある物質を固着剤として使った絵の具で描いた絵 いわゆる油絵の少し前の技法

