

をつくる料理の「術」を表現したものだ  
 が、その一方で「テクニクで素材の質  
 を上げることはできない」ことを、彼自  
 身肝に銘じている。とくに最近、良質で  
 安全な素材を手に入れることが容易でな  
 くなってきた。素材を重視するとは、高

級な輸入素材を使うことではなく、あた  
 り前の肉や野菜の質に敏感であること。  
 素材の価値に見合った調理を採り当て、  
 そこから最大の効果を引き出していくこ  
 とが、ジョルディ・ピラにとってのアル  
 キミアである。



### Laminado de hongos con patata y panceta

セーブ茸の薄切り、ジャガイモとパンセータ添え

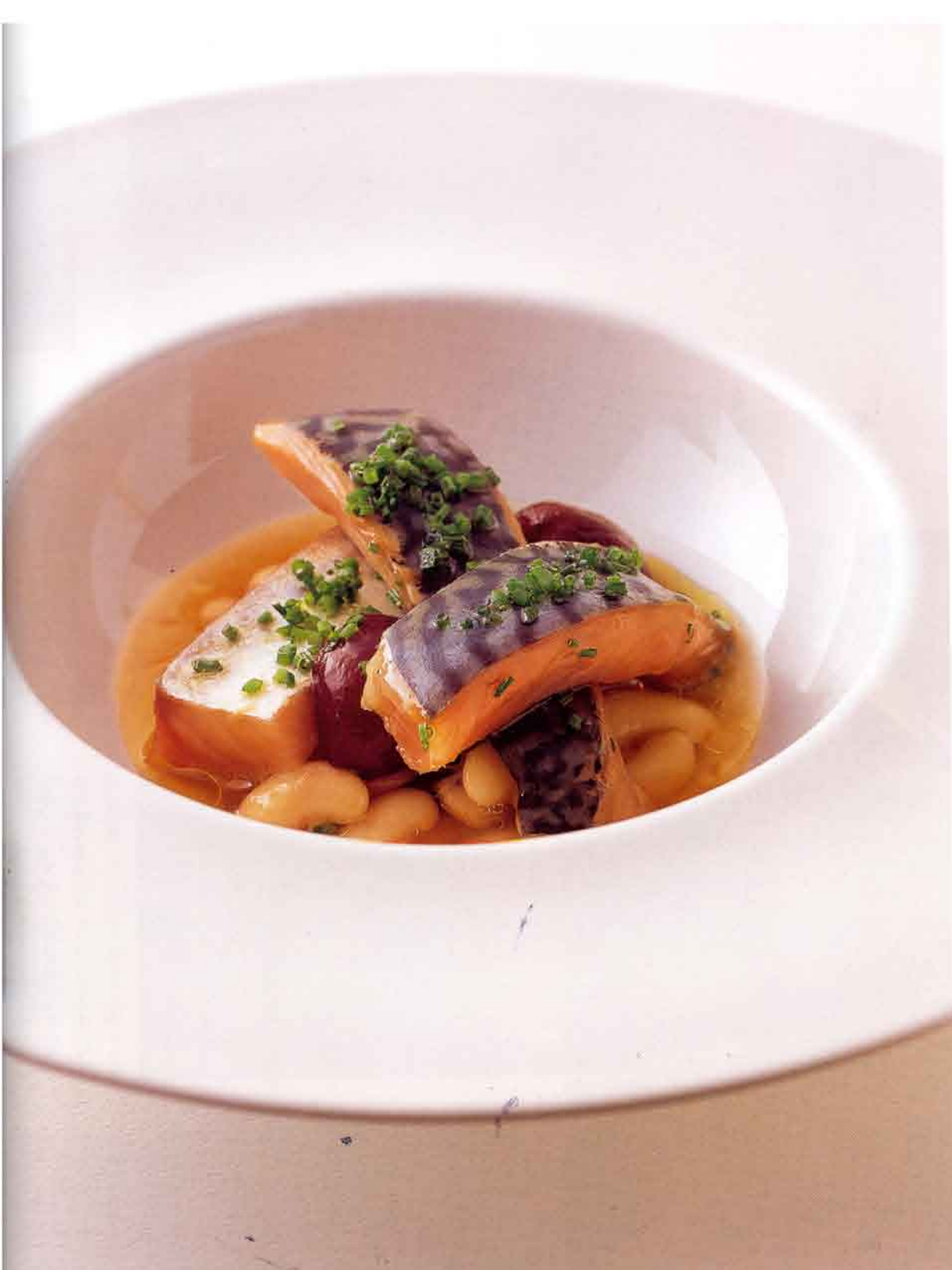
セーブ茸、ゆでたジャガイモ、真空調理したパンセータのサラダ。キノコを通じて「土の味」を表現することがテーマで、セーブの軸を漬け込んだオイルが香りのポイントとなる。表面の泡は、レンズ豆のゆで汁にセラチンを加えて立てたもの。

### Flan de parmesano

バルメザンチーズのプリン

「デザートから始まるコースメニュー」というユーモアを込めた最初の皿。甘みのあるバルメザンチーズのプリンに、マカダミアナッツのすりおろしとチーズのサブレ、レモンのマーマレードを添える。苦み、酸味、塩味、甘みといろいろな味を盛り込んだのは「まず食べる人の目を覚ますため」。





Judías "del Ganxet" con infusión de arenques salados, caballa y uva

白インゲン豆と塩漬けニシンのインフュージョン、サバとブドウとともに

低温で調理して半生に仕上げたサバ、インゲン豆、塩漬けニシンのカルドの組み合わせ。カルドは、野菜のカルドにもどしたニシンを浸して香りを移した軽いタッチのもの。



Calamar de potera con trompetas de la muerte y berenjenas

釣り插りヤリイカのソテー、トランペット茸とナス添え

イカは油を引かずに鉄板でさっと焼いて、自然の風味を生かす。取り合わせているのは、炭火の香りのするナスのペースト、トランペット茸のソテー、歯ごたえのあるインゲン豆、イカ醤ソース。海と土の香りの出会いをストレートに味わう皿。

レストランの所在はサグラダ・ファミリア教会の近く。シンプル＆モダンな内装デザイン。



### Carrillera con crestas de gallo y col

牛の頬肉、雄鶏のとさかとキャベツ添え

牛頬肉にオックステールのカルドを添えて旨みを強調する。テール自体を加えると印象が重くなるので、代わりにテクスチャーの似たとさかを添える。キャベツの煮込みはいかにもカタルニア風の付け合わせ。

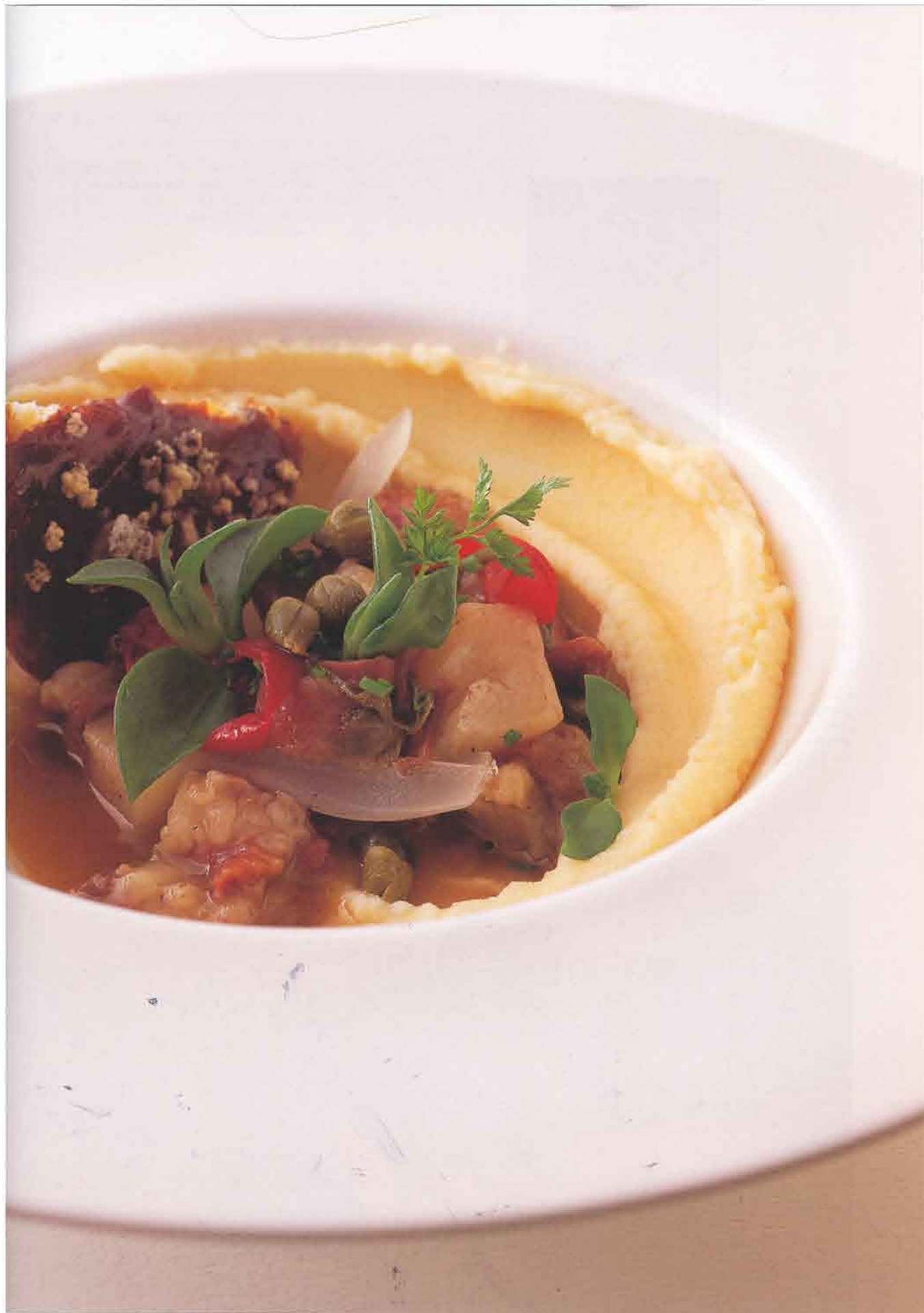


### Bacalao con aceitunas negras y orejones de albaricoque

バカラオ、黒オリーブと干しアンズ添え

ビルビルはバスクの料理だが、「バカラオから抜ける旨みを油で包む技術が好き」。それを現代的にアレンジし、ヨーグルトとアンズという意外な素材を添えて味の遊びも表現。魚のゼラチン質の旨みを甘みと酸味が引き立てる。





“Cap-i-pota” a la mantequilla negra, café y puré de patata y garbanzos

カビポタの黒バター、コーヒーとポテトとガルバンソのピューレ添え

ふたつの伝統的なカタラン料理を組み合わせたもので、カビポタ（カタルニア語で頭と足という意味で、仔牛の頬肉と足肉の煮込み）と、ガルバンソ豆の煮込み。コーヒー風味のヘーゼルナッツペーストやコーヒー豆の糖衣がけなどを添え、香りとテクスチャーにコントラストをつけている。



Flan chino con plantano caramelizado, café, helado de amaretto y limón

カラメルバナナ、コーヒー、アマレットとレモンのアイスクリームを添えたフランチーノ

卵黄と牛乳でつくるフラン。添えているのは、コーヒーのサバイヨン、レモンクリーム、アマレットのアイスクリーム、バナナのカラメリゼ。



素材よりもすぐれた料理はない  
素材の価値に見合った扱いをすること。



——若手シェフがバルセロナの町中で  
独立するにあたって困難はあるか。

最初は場所を見つけることがむずかしい。家賃や給料を払うのも大変だし、とくに最近では競争も激しい。98年に友だちと「アルバデロ」という店を出したときはまだよかったが、あれからガストロノミーレストランは12軒も増えている。マドリッドの人口はバルセロナの2倍だけど、レストランは半分じゃないだろうか。バルセロナにも人は多いけれど、40ユーロを食事に払う人はある程度限られる。やっつけているのはリッチな観光客のおかげだ。

——最初にレストランを開いたときと今を比べて、料理の路線は変わった？  
「アルバデロ」でもカタルニア料理をベースにしていたが、だんだん最新ガストロノミーにかたよってしまった。ここではカタルニアを基準にしたグルメな料理というラインを守ろうと思う。つまり地元の伝統をベースにした、しかもオリジナリティーのある料理？  
そう。自由なカタルニア料理。と言えはよいだろうか。たとえば、伝統料理にカレー粉を入れたら厳密にはカタルニア料理ではなくなる。そういう意味で自由なカタルニア料理、ということだ。

——お客にとっても、カタルニア料理であることは大切だと思う？

いや、食べる人にとって大切なのは、おいしいということ。むしろほくにとつて大切だ。カタルニアでカタルニア料理をつくらないと、他にだれもつくってくれないから。ただし、守るべきものはフリカンド（仔牛ときのこの煮込み）という料理のレシピではなく、カタルニアの素材や、カタルニアの味の表現だと思っている。そのベースさえ安定していれば、方法論は自由だ。

——これまで料理人として、影響を受けてきた考え方は？  
いろんな人から影響を受けている。かつて修業したネイシエルからは道徳を、ジャン・リュック・フィゲラスからは創造的料理を学んだ。エル・プジで働いたことはないが、彼らの「限界を超える」という考え方や「なぜこの方法でつくるのか」という発想には、すべての人と同様に影響を受けている。印象深いのはアンポルダのジャン・ピケという人で、彼からは素材を越える料理はない、ということを学んだ。まずすぐれた素材を選び、そのすばらしさを引き出す、という考えだ。素材はその価値に見合った扱いをしななければならない。よい例がアンチョビで、

最高のアンチョビを手に入れたらピエーレにすべきじゃない。

——素材自身の味やテクスチャーすべてを生かすべき、ということか。  
その通りだ。たとえばイカを料理するのに、あまり複雑なことではできない。イカ自体はシンプルに料理してそれ自身を生かし、そこに取り合わせる素材によって工夫を加える。材料と調理との調和を考える必要がある。これも影響を受けた考えのひとつになるだろうが、イカにイカの味をつけるのではなく、それ自身を引き出すという、ジョエル・ロビュシヨンの考え方にも共感している。そのためにも素材の質にこだわりたい。最近のスペインでは調理テクニクの研究がとてもしかんだが、素材の質にも目を向ける必要があるのではないだろうか。

——スペインでも素材に問題がある？  
かなり深刻だ。以前はバルセロナでも、そのへんで野菜を買って問題はなかったが、今やトマトやレタスは農業まみれだ。肉も昔ほど質がよくない。テクニクは大切だが、まず本物の肉の味、本物の野菜の味を知ることが大切だ。素材の味を原点にし、それを生かすために何をどう扱うかはかっけていくのが料理だと思う。



# Alkimia

アルキミア

Indústria 79  
08025 Barcelona  
tel : 932 076 115  
e-mail : alkimia@telefonica.net



## モダン・カタルニア料理を 目指す、錬金術師

バルセロナにも新しい料理世代が登場している。この10年あまりの間、カタルニアの料理業界は大きく発展してきたが、その牽引役となったシェフたちの元で修業した世代がバルセロナにさかんに進出してきているのだ。

ジョルディ・ビラもそのひとり。市内の二ツ星レストラン「ネイシエル」(オーナーシェフはフランス人)や、有望な若手を続々と輩出している「ジャンリユック・フイゲラス」などで経歴を積み、いったん友人と共同でレストランを開いたのち、02年に28歳で「アルキミア」をオープンした。



「前の店では、最初は『よきカタルニア料理』をテーマにしていたが、だんだんオリジナリテイの追求にかたよってしまっただ。ここでは伝統をベースにしたうえで創造的な料理を出していこうと思う」

カタルニアの素材や調理法を骨格にして、あとは自在に展開する。あるいは自由な発想にカタルニア的なアクセントを付け加える。伝統レシピにこだわるのではなく、といて独創に突っ走るのでもなく、伝統とオリジナリテイのバランスを見きわめられるようになってから、ジョルディの料理に勢いがついた。写真にある「カピ・ボタ」は、伝統的



な牛の頭と足の煮込みにガルパンソのピユレを組み合わせたもの。彼はそこに焦がしバター、ドライトマト、糖衣がけコーヒールといったアクセントをしれば、その香ばしさを、酸味、菌ごたえのハーモニで牛のゼラチン質の旨みを引き立てる。レシピは少々混み入って見えるが、食べる時複雑さを感じさせず、むしろ「カピ・ボタ」らしいおいしさと後味のキレのよさがストレートに伝わってくる。

チャレンジ精神にあふれ、食べて素直にわかりやすく、しかも先端路線をとりながら価格が良心的(メニュー・デグスタシオンが40ユーロ約5600円)。その若々しい気概とテクニクの確かさが評判で、ますますの成長が期待されている。ちなみにアルキミアとは「錬金術」のこと。価値のないものから価値あるもの

## ジョルディ・ビラ

Jordi Vila