

バイカルゴ

エスカルゴのバイ貝版です。これは私が高校生の頃に読んだ本の中で出会った料理です。開高健の本だったと思います。未だ本物のエスカルゴなども食べたこともなく、バイ貝が何かもわからない頃に、彼の随筆を読んで深く記憶に残ったのでした。学生になってから、自分で試して、まさしくこの味なんだろうと頷いたのでした。

その後、本物のエスカルゴを食するとき、「カタツムリを食うのかい？」といささかとまどいを覚えたのですが、先にバイ貝で味そのものは経験しているもので、エイヤ！とばかりにいつてしまったのでした。

この時から私の何でも食べてみようとの食癖が始まったのかも知れません。
あ～あ、思えば遠くへ来たもんだ



古い携帯なので画像が甘くてごめんなさい

- ① バター・おろしニンニク・パセリのみじん を混ぜ合わせる
- ② バイ貝に ① を スプーンで詰める
- ③ トースターで7～8分焼く

おろしニンニクはよくある瓶詰のものをお奨めします。何故かという、自分でおろすとニンニクが効きすぎて翌日に臭いが残るような気がするのですが、ビン詰ニンニクはその辺が適度に枯れていて丁度良いのです。ですが、生姜のおろしてあるヤツはテンで使い物になりませんので決して使わないこと。為念！！ この辺のメリハリはつけておきましょうね。

それから、このエスカルゴバターは貝類全般に良く合います。もちろんサザエにもですが、サザエの場合、丸ごと行っちゃうよりも、いったん取り出してから、小さく切って戻すと楽しみが倍加します。 何故ですって？ いっぺんに無くならないからですヨ。