

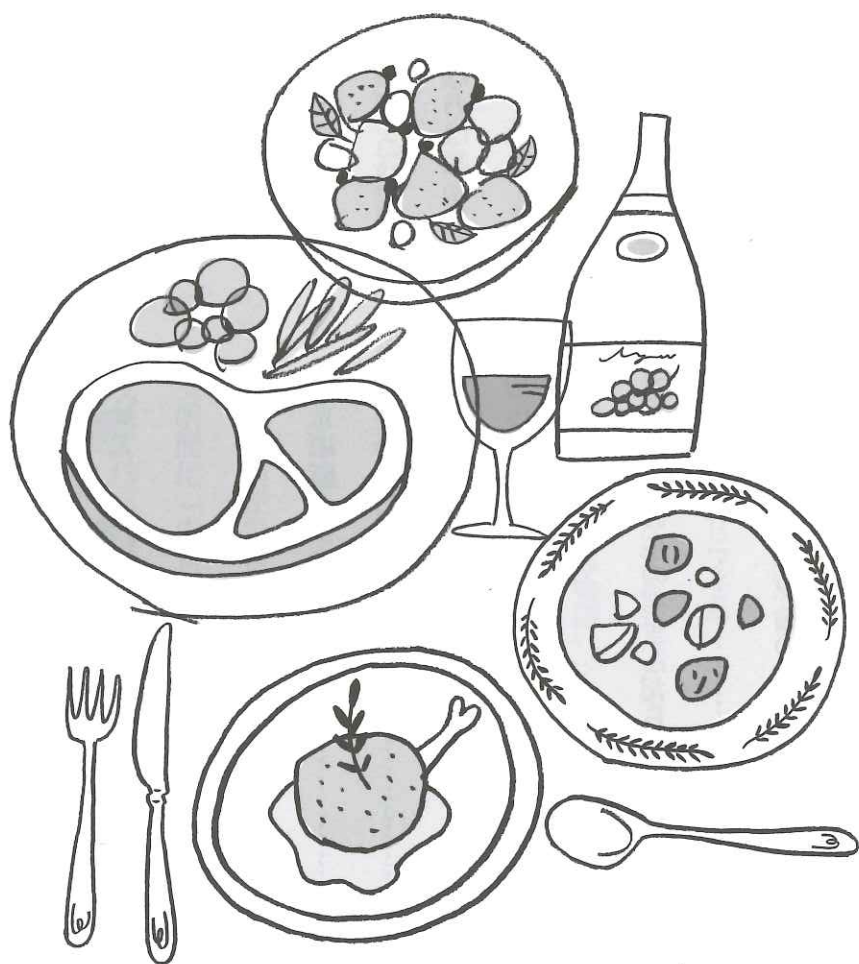
はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



はなしのご馳走

●食肉の文化知識情報●



● もくじ ●

● 国内編 (豚)

長寿王国沖縄をきずいた いとしの豚とサツマイモ	10
“カツ丼”の発明から 西洋史学者までの八十二年!	12
不潔なのは豚か人間か はてさて現代イソップ	14

● 国内編 (牛)

“物”はなぜ牛へんなのか 学者も? の牛の字まんだら	16
岩手の山路に “南部牛追唄” が流れた日	18
かの “家康公” も登場する スキヤキ・ルーツ論の虚実	20

漱石が名作 “三四郎” で披露した 生肉鑑別法	22
絶唱二千回! 蝶々夫人を支えた 卵とビフテキ	24
ビフテキは二人前! 天井に紫の花を見ながら死んだ男	26
牛肉の一片に宇宙を見た 不思議な不思議な物語	28
ローストビーフを活性化する カイワレ大根と青ジソの香辛	30
のろのろと真つすぐに行く牛に託す 光太郎の熱い思い	32
牛を描いて六十有余年 奥村土牛の宇宙的画境	34
牛肉を食えずに若死にした 国木田独歩三十七歳の悲運	36
明治の牛屋の日本アマゾン 食の感動が生きていたところ	38
虎の巻とはシチューのこと 文明開化 “肉料理大天狗”	40
うまいビフテキに通じる フランスパンの重層構造	42

● 海外編 (豚)

名家の紋章や名酒のラベルに残る 遠きイノシシの栄光	44
「マザーグース」が歌う「この豚ちび助」の詩境	46
「フィレンツェの豚さん」が語る名将シーザーの先見の明	48
ヴァイキングの勇気の秘密は 死後の豚肉天国	50
「豚小屋条例」を発した 中世ヨーロッパ都市の家畜飼養熱	52
クック船長も感動した ポリネシアの豚の歓待	54
「トロイの木馬」にはトロイの豚料理にみる 古代ローマの世界意識	56
名品バージニア・ハムの秘密は 豚にピーナツ	58
まぼろしのオスに迷う トリユフと豚と残酷と	60

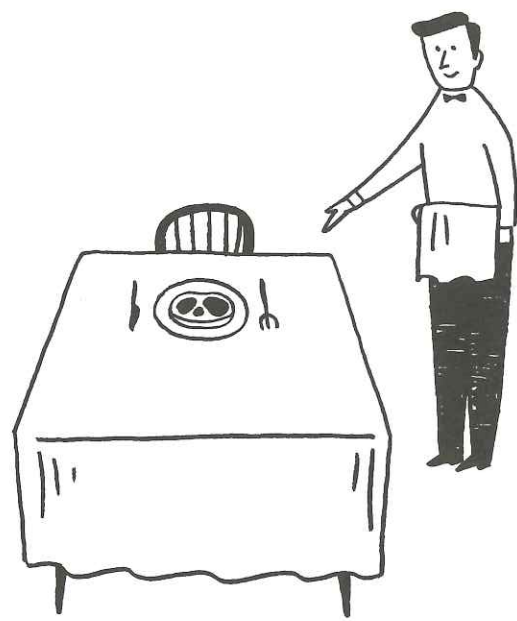
● 海外編 (牛)

「スプーンで肉を」は ブッフ・キュイエール	62
-----------------------	----

アコードオンの音色が聞こえる メキシコ風干し肉の熱い郷愁	64
耐えた！闘牛士のモリ十六本 スペインは「猛牛のほまれ」	66
宰相の名は「牛買いの名人」というフランス流のユニーク	68
シューベルトの貧乏が生んだ グーラッシュ・シューベルト風	70
一枚の牛肉契約書をめぐる 世にも不思議なほんとの話	72
わが家の料理女と結婚した ロッシーニの「肉と野菜」	74
その数十六皿！ リシュリユーの「牛のみによる晚餐料理」	76
仔牛一頭を知らずに食べた スイス料理の大いなる秘術	78
庖丁一本で牛をさばいた 名人・庖丁の庖丁さばき	80
ヒッチコックの名作「鳥」と 牛肉一辺倒のスリラーもどき	82
ステーキにかけた男の夢 大恐慌と「黄金の世界」	84
牛肉パウダーは馬糞に通ず 西部開拓史いらいの禅問答	86
まずはロースト・ビーフから いまも息づく英国の「肉歌」	88

はなしのご馳走

● 食肉の文化知識情報 ●



● その他

ポ・ト・フは味の交響楽！ 作者も夢見るフランスの味	90
「棺桶」というパイもあった 中世イギリス風	92
「男の料理」の原点——いまふたたびの「軍隊調理法」	94
極上にして最悪のタン料理 哲人イソップはしたたか者	96
野獣闘技に明け暮れた！ ローマの休日のお腹袋	98
ベーコンは発明しなかったが 肉の保存法に挑戦した哲学者	100
清濁あわせ飲む？ ユゴの肉と魚とミルクコーヒーと	102
壮大な胃袋が生んだ デュマの大長編と「料理大辞典」	104
フランス革命のナゾの部分 バスティーユ牢獄の肉料理	106
家畜には捨てるものがない モンゴルの「獣糞利用術」	108
中世文化のために気を吐く 肉の四段詰めの遥かな豪奢	110

イラスト ▼ 中村 知史

長寿王国沖縄をきずいた いとしの豚とサツマイモ

沖縄の長寿を支えてきた縁の下の力持ちに豚とサツマイモがある。

沖縄には太古からごく小型の野性豚はいたようだが、養豚が一般に普及したのは十四世紀以降である。きっかけは、中国からの冊封使^{さくほうし}で、冊封使^{さくほうし}というのは、中国の王朝が近隣の小国にプレッシャーをかけるため派遣したデモンストレーション使節である。琉球の国王が代わるたびに御冠船^{うかんせん}と称する小艦隊を仕立てて琉球に来て「なんじを琉球国中山王に封ずる」という中国皇帝の国書を手渡した。一行は、そのあと半年から十か月近く首里に滞在し、物見遊山や酒宴などで羽をのびしたが、食事はほとんどが中国料理で、そのうえ総勢数百人という大部隊のため、もともと資源に乏しい琉球国としては、一行の食事をまかなうだけでもたいへんな苦勞だった。このため、中国本土から種豚を輸入して養豚を奨励し、中国料理のコックを招いて料理の勉強にも乗り出した。が、養豚の場合、決め手となるのはエサで、人間の食べるものにさえ事欠く琉球では、初めのうち、このエサ不足が大きく足を引っ張った。

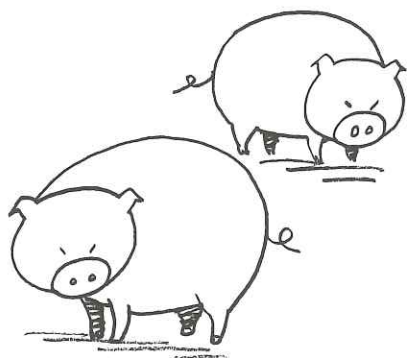
ところが一六〇五年、これも中国から沖縄の風土にうってつけのサツマイモが伝わった。それまで農民は、わずかばかりの米も税として取り上げられ、もっぱらムギやアワばかりを食べていたが、サツマイモの伝来で主食が確保されるとともに、その皮が豚にとって格好のエサになった。それに、名物の台風がサツマイモの葉を吹きちぎっても、地中には確実に根菜としてのイモが残った。

一七〇〇年ごろからは二毛作もできるようになり、このころから豚肉とサツマイモというたぐいまれな沖縄の食生活パターンが確立するのである。

事実、この豚肉とサツマイモという組み合わせは、とくに豚肉がビタミンB類を多くふくんでいることによって理想的な栄養食となる。

これらの基本食によって育ったお年寄りたちは、いま百歳を上回る長寿に恵まれている方も多い。

ここでは深くはふれないが、かつて沖縄での豚の利用は徹底的なものであった。内臓はもちろん、肉、皮、ラード、豚足と、あらゆる部分を巧みに生活に取り込む知恵を身につけていた。それが、こんにちの長寿への遠因となったといわれる。



“カツ丼”の発明から 西洋史学者までの八十二年!

カツ丼というのは不思議な食べものである。豚カツについては、やれ油がどうの、パン粉のこげ色に落ちつきがないだのと、あれこれうんちくを傾ける人でも、ことカツ丼となるとそのはなしはあまりしない。日本人なら二度や三度はかならず口にすることがあるはずなのに、いわゆる食通の自慢話などには決して登場しないし、登場しても名前が上がるだけで、うまいまずいの品定めまでは話が及ばない。

かつて某球団の名物コーチとして鳴らしたS氏は、現役時代から三十有余年、試合前の腹ごしらえといえはハンで押したようにカツ丼ときめていたとか。が、それも『勝丼』ともじって半分は縁起かつぎからだったという。カツ丼の話といえ、せいぜいこの程度を出ないのが、不思議といえ不思議なのである。

「早稲田大学史」にある藤野悦子さんの「かつ丼誕生記」によると、大正十年、早稲田高等学院文学部に中西敬二郎なる学生がいた。そのころ早稲田の界限には飲食店は十軒ほどしかなく、中西君は「カフェーハウス」の常連としてカレーライスとカツ飯（いまのカツライス）を交互に食べていた。しかし、さすがにあきて、ある日店主に思いつくままに特別注文を出した。これがこんにちのカツ丼の原型になったと。それは、皿の

飯を丼に移し、カツを切つてその上にのせ、さらにソースとメリケン粉でとろみをつけたものをかけ、上に青エンドウを散らしたもので、食べてみるとこれがけっこういけた。中西君に説得された店主も「これは」と手をたたき、以後「特売品Ⅱカツ丼」の大きな丼が店先に張り出されるようになったと。

この中西氏は早稲田で西洋史を専攻、とくに原始キリスト教やイスラエル問題と取り組み、のち母校で講師をつとめた。また文楽の研究にも取り組み、みずから文楽教室を開いてその大衆化につとめ、晩年は三和会の桐竹紋十郎後援会長としても活躍、昭和五十八年八月八十一歳で逝去された。

中西氏とほぼ同年配の研究家によると、当時このカツ丼には、中西流のソースあんかけと、現在のような豚カツにタマゴをまぶしたものとの二つが共存していたという。なお、戦後の発明?として「カツうどん」なるものまで登場している。うどんながあればそばがあっても不思議はない理屈で、わが国独特の豚カツ変奏曲、はたしてどこまで続くか。

ミート de meet

たんぱく質のはたらき

たんぱく質は筋肉をはじめ、心臓や肝臓、血液、皮膚、髪にいたるまで、あらゆる組織をつくるものになります。また、エネルギー源としても使われるほか、ホルモンや酵素などになって、からだの働きを調節する重要な役目もします。食肉や畜産副生物のたんぱく質は、体内で合成されない9種類の必須アミノ酸をバランスよく含んでいます。

不潔なのは豚か人間かはてさて現代イソップ

細いペン先の、そのデリカシーを生かして、特異のニュアンスを出すマンガ家の佐川美代太郎さん——その佐川さんが考え出した「きれいな豚の奥さん」と題する現代イソップ。

あるところに、きれいな豚の奥さんがいた。子供がいなかったの、かわいい子犬を飼っていた。毎朝の散歩には、必ず小さなスコップを持って出た。犬がフンをしたとき始末をするためである。常々、そそをさせっぱなしで平気でいる愛犬たちを苦々しく思っていたこの豚の奥さんは、自分だけは決してあんなマネはしまいと心に誓っていた。

そのため、自分の子犬にはことのほか厳しいしつけをし、そそをしたら必ず「ワン、ワン」とほえて知らせるように教育した。そして、小犬がほえると、すぐさまスコップを持って飛び出した。

ところがこの小犬は、マダムのおきれいな感化されたのか、自分のものだけでなく、よその犬のフンを見つけてもほえ立てるようになった。が、豚の奥さんは、それでもいやな顔ひとつ見せず、ただちにスコップを持って飛び出すのだった。



やがて、この奥さんの行為は近所の評判になり、みんながこれを見習うようになった。そして、愛犬たちが飼い犬を厳しくしつけたので、あちこちで「ワン、ワン」「キャン、キャン」「ウー、ワンワン」と、町内がしだいに犬の泣き声であふれるようになった。そのたびに、飼い主の奥さんたちもいっせいにスコップを持って飛び出した。ところがある日、町内の犬がみんないっせいにほえ出したのである。奥さんたちは、もちろんみんないっせいに飛び出した。が、なんとしたことか、すぐにみんな血相を変えて逃げ帰って来たのだった。そして家の中に駆け込むと、これまたいっせいに「ガラガラ」「びびび」と、窓という窓を閉め切ってしまったのだった。

いったい、何が起ったのか？——佐川さんの答えは、町内の一角でダンプカーとバキュームカーが衝突したのだという。そして、まき散らされた汚物の周りで、町内の犬という犬が狂気のようにはえ立てていたという。

汲めどもつきせぬ現代イソップではないか？

物はなぜ牛へんなのか 学者も？ 牛の字まんだら

どんなに空高く上っても、地球の表と裏を同時に眺めることはできない。だが、頭のいい人が「世界地図」を考え出してくれたおかげで、われわれは机の上で世界の全貌を見渡すことができる。

「曼陀羅」を国語辞典で引くと「仏像を安置する壇」「種々雑多な色」と並んで「諸尊の図」とある。これでは普通の人にはちんぷんかんぷんだが、手つとりばやくいえば「仏の世界地図」のようなものといったらよいか——宇宙と心の空間を象徴する何千体もの仏を、さながら銀河の星のごとく一幅に収めたものである。「大乘仏教」の説くところは、俗人にはおいそれとは理解ができれば高遠、かつ神秘的であるため、それを衆生にもわかりやすく「絵」にしたもので、当節はやりの言葉でいえば「デジタル思考」——つまり「仏の世界地図」というわけである。

かくて、この伝でいけば、森羅万象、この世のものはすべて「まんだら化」することができそうで、たとえば、漢字は基本的には「物をかたどったもの」（象形文字）といわれるから、漢字そのものが一種のまんだらといえる。

そこで、つぎに「牛の字まんだら」といくが、諸橋轍次とおっしゃる大漢学者の調べ

によると、漢字で牛のつく字（牛の部）はなんと三百一十一字もあるとか。

「犢」「牯」「犂」「牝」といった文字は、牛を齡によつて区別したもので、犢は牛の子、以下順に、二歳半の牛、三歳の牛、四歳の牛となる。

このほか、毛色による区別を表す字、抽象的な觀念を表すもの、牛とはほとんど関係のないものなど、文字通り漢民族の「造字力」とまんだらぶりに驚かされる。

が、なかでもっとも理解に苦しむのが

——物——

という字である。物といえば、物心両面などという言葉もあるように、いわば心に対立する心的ならざるものの総称である。とすれば、それがなぜ「牛へん」なのか。諸橋博士も「考えれば考えるほどわからない」と、さすがにかぶとをぬいでいらつしやる。

物



岩手の山路に“南部牛追唄”が流れた日

太宰治風にいえば——「南部牛追唄」には不思議と尺八がよく似合う。

“田舎なれどもサー 南部の国はサー 西も東もサー 金の山コラサンサー”

幾重にも重なる山脈を、縹渺とした竹管の音色がもの悲しくゆつたりと流れる。

日本民俗学の父といわれた柳田国男は、日本の民謡には、それを歌う目的と場所がはっきりと決まっていることから、これを十種に分類し、馬子唄ないし牛方唄は“道歌”つまり、歩きながら歌う“道中歌”と性格づけた。

まだ鉄道やトラックなどの強力な輸送手段がなかったむかし、牛や馬は舟と並んで重要な輸送手段であった。牛方や馬方は、そうした時代の先端的な職業のひとつで、南部牛追唄は、そんな時代に、岩手県の三陸海岸から奥羽山脈のふところ深く、盛岡——雫石——沢内と通じる通商路を、当時の生活物資を運びながら、牛方たちが気ままに口ずさんだ歌である。したがって、元唄には決まった節はなく、牛方それぞれが思い思いに歌っていた。長くて起伏の激しい山路、牛の歩みはのろく、峠の道や平坦な高原では遠くに岩手富士をのぞみながら、雲のように、あるいはかげろうのように山を越えていったのである。牛方たちの仕事は、三陸海岸の塩や海産物を内陸の町や村に届け、内陸の

米や雑穀を太平洋岸の漁村に持ち帰ることであった。そして、牛方たちが伝える町や村の情報が、牛方ロードの人々の心を結びつけた。

“こんど来る時サー 持て来てたもれや 奥の深山のサー”

ナギの葉をコラサンサー”

牛方たちは、頭に独特の編み笠をかぶり、背には道中の日用品を入れた小ぶりのかごを背負い、牛の背中に左右にふり分けた大きな荷駄とともに“牛方ファッション”とも

解凍したら再凍結はしない

ブロック肉を冷凍保存するには、肉を小分けにし、あらかじめ作る料理を決めておきます。

使いやすい形態に切り、冷凍します。一回で使いきる量ごとに小分けして冷凍するとよいでしょう。もう一つ注意することは、解凍したら再凍結しないことです。

再凍結すると鮮度を損ない、品質が著しく劣化してしまいますので避けてください。

よぶべき特有の風俗をつくっていた。そして、一人の牛方が、一度の往来に、七、八頭の牛を駆使したといい、これまた独特の「バー、バー」というのどかな掛声で牛を追った。終点の沢内村までは七日間の旅。その沢内村には

“浮世はなれた 牧場のねやで

牛と添い寝の コリヤ草枕”

という別世界があった。牛方たちの心が真底ゆるむときであった。

かの「家康公」も登場する スキヤキ・ルーツ論の虚実

スキヤキのルーツについては諸説ふんぷん、いまだに決定論がない。が、大別すると、つぎのような三系統に分けられるようである。

そのひとつは、肉を刺し身のように薄くすいて焼くからスキヤキ、つまり「スキ身焼き」から転じたものとする説で、その二は、江戸時代の料理本である「料理早指南」（一八〇一）に、ガンやカモ、シカなどの肉をタマリじょうゆにつけておき、唐スキの上で焼いたというのに根拠を置くものである。この場合「鋤焼」というのはつきりした漢字が当てられているのが強みになっている。

第三は、古くからの料理法に、杉の薄板に肉片をはさんで焼き、その香りを肉に移す「杉焼き」というのがあり、スキヤキはこのスギヤキに基づくというものだが、資料的にもっとも信頼度の高いのが「鋤焼」説で、これには前記の「料理早指南」のほか、これも江戸時代に大阪で出された「素人包丁」（一八〇三）にハマチの鋤焼というのがあり、その作り方として「（ハマチを）つねのごとく三枚におろし、小口より二分ほどに作り、唐すき火の上につけて、よく焼けしとき油にてぬぐい、その上へ右の作りたる身を並べて焼くなり。余りに火の通りすぎは悪し」とある。

こちらは「料理早指南」より二年あとの刊行で、かつ、カモやシカなどの獣肉ではなく、ハマチを材料にしているところが異色。だが、この本の強みは、火鉢の上に古鋤をのせた絵がついていることで、鋤焼き説にともなう疑問、つまり古いスキをどのようにして火にかけたかという疑問を一挙に解決して見せてくれている。

このほか、いささか納得できない点が残るが、鈴木善太郎という人の「家康名づけ親説」というのもあって、それによると――あるとき家康がタカ狩りに出かけた折、腹がへつ

てどうにもがまんができなくなったので、近くにいた百姓に食べ物を所望した。と、その百姓は奇知に富んでいたとみえて、手にしていたスキを近くの小川で洗つてくると、これを焚火の上にのせ、その上で家康が狩で手に入れた獲物を焼いて出した。そのとつさの所作に感心した家康が、これを鋤焼と命名した――というもの。

が、このような説話仕立てでは、主人公はあえて家康でなくともよいわけである。同様にして、時代もいくらでもこれをさかのぼらせることができる。



漱石が名作「三四郎」で披露した 生肉鑑別法

明治の青春を描きながら、明治を超えて「永遠の青春」の息吹を漂わせる夏目漱石の「三四郎」——その「三四郎」には、漱石の文才もさることながら、ユーモアの点でもなかなかのものがあることを思わせる場面が少なくない。

熊本旧制高等学校を卒業した三四郎が、東京の大学に入学のため上京中の車中で、一見中学の先生風、しかし何とも風変わりな人物と知り合いになる。この男は「正岡子規は果物が好物で、あるときタル柿を十六個も食ったことがある」といった話をした後で「どうも好きなものには自然と手が出るものですね。豚などは手が出ないかわりに鼻が出る。豚をね、縛って動けないようにしておいて、その鼻先へ御馳走を並べておくと、動けないものだから鼻の先がだんだん延びてくるそうさ。御馳走に届くまでに延びるそうです」といって三四郎を煙にまぐ。

そして、この男は、途中の停車駅で買った水蜜桃を三四郎にもすすめ、話をしているあいだに自分で全部平らげると、タネやら皮やらをひとまとめにして新聞紙にまるめこみ、走っている汽車の窓からポイと窓の外に投げたのである。漱石は、ここで、豚の話では思わず「吹き出した」三四郎も「こんどは笑う気が起こらなかった」と注釈している。

さて、上京した三四郎が、大学の生活にも慣れて、ある夜、学生集会所での懇親会に出席すると、漱石はとつじよとして三四郎について次のような「暴露を試みるのである。三四郎は、熊本で赤酒ばかり飲んでた。赤酒というのは、所（地元）でできる下等な酒である。熊本の学生はみんな赤酒をのむ。それが当然と心得ている。たまたま飲食店に上げれば牛肉屋である。その牛肉屋の牛が馬肉ぎゅうかも知れないという嫌疑がある。そこで、学生は皿に盛った肉を手づかみにして、座敷の壁にたたきつける。落ちれば牛肉で、

ひつつけば馬肉だという。まるでまじないみたいなようなことをしていたこの一節は、漱石が旧制第五高等学校の教師をしていたときの体験を転用したものと思われるが、漱石がはたして学生たちと牛肉屋に上がって体験した話なのかどうか、たぶんに「聞」くさい。

としても、この一節、つくづくと読むと、当時の地方都市の牛肉屋の座敷がほうふつとしてくるようである。漱石独特の教養調の語り口が巧まぬユーモアを生んでいる。



絶唱二千回！ 蝶々夫人を支えた 卵とビフテキ

栄光はある日突然やって来る！ 日本のプリマドンナ・三浦環^{なまき}に世界のプリマドンナの名声と喝采をもたらしたものは、まさしく極め付きの名作「マダム・バタフライ」（蝶々夫人）であった。彼女はこの「蝶々夫人」を演じるために生まれ、事実、それを演じ抜いて逝った永遠のオペレッタだった。公演回数二千回、その超人的な美声とスタミナの秘密はいつたい何だったのだろうか。

三浦環は明治十七年、東京に生まれ、東京音楽学校在学中、日本人による最初のオペラ公演「オルフェオ」に参加した。そして、東京音楽学校卒業後たちちに帝国劇場専属のオペラ歌手となり、その四年後、キューピットの矢として飛んで来たのが「マダム・バタフライ」だったのである。

彼女は日本での成功に自信を得ると、以後、ヨーロッパやアメリカをはじめ、みずからバタフライそのものと化して世界中をかけめぐった。そして第一次世界大戦が始まったばかりのころ、ロンドンで「マダム・バタフライ」を上演することになり、その初日、ドイツのツェッペリン飛行船の空襲にあうのである。

が、そのとき台本では、いとしのピンカー-tonの乗った軍艦が長崎に入港、合図に大

砲が一発鳴ることになっていた。ところが大砲は、なんと二発、三発と続けて鳴るの

である。彼女はかまわず歌い続ける。絶唱の果て、ふっと気づくと、劇場にはほとんど誰もいなくなった。そして「マダム、逃げないと死ぬ。空襲だ！」と誰かが叫んでいた。

一九一八年、イタリアのオペラ歌手カルーソーとホテル「ニッカー」で記念の晩餐会を開いたときのこと、カルーソーが「マダム三浦、わたしの声はマカロニ育ちですが、あなたの美声は何育ちでしょうか」とたずねた。「わたしは蝶々夫人の第一幕の始まる前に、

塩・コショウのタイミン

牛肉のロース肉など、脂の多い部位は、焼く五分前くらい、ヒレなどの赤身肉は、焼く直前がおすす

めです。
塩やコショウをよく効かせたいときには、あらかじめ準備をしておくとういでしょう。

赤身肉にあまり早く塩・コショウをしてしまうと、うま味や肉汁が風味と一緒に損なわれてしまうので注意してください。

舞台裏で生卵を二つ飲みます。つぎの幕のときに

も二つ、最後の幕の前にも二つ飲みます」と彼女。当時、生卵を飲むのは世界中で日本人だけだったので、カルーソーは二の句がつけなかったという。

このエピソードとともに、いまひとつつけ加えておきたいのは、じつは彼女が、その命ともいえる声帯を守るために、毎日ビフテキを食べていたことである。二千回という超人的公演記録は、並みの食事からは生まれない。

ビフテキは二人前！天井に紫の花を見ながら死んだ男

世界的な大学者でありながら、その奇行の数々によっていつそう勇名をはせた南方熊楠みなみかたぐまは、昭和十六年十二月二十九日未明「天井に美しい紫の花が咲いている」というナゾのような言葉を残して世を去った。

紫の花というのは、高山樗牛ちやぎゅうがその号とした「樗」の花のことで、熊楠はその死をさかのぼる十二年前の昭和四年六月一日、おりから御召艦「長門」で紀州（和歌山県）を御巡幸中の天皇陛下から「艦に出頭せよ」とのご沙汰を受けたのだった。この日、彼の住む紀伊田辺の自宅の庭には、この紫の樗の花が満開だった。

熊楠はその十二年前の、生涯でもっとも栄光にあふれた日をまぶたの裏に描きながら「いますぐ医者呼びにやりますから」という家人を制して、「医者が来ると紫の花が消える」とつぶやきつつ、七十五年の生涯を閉じた。

もしあなたが、この平穩無事だが、さりとて心をしめつけるようなドラマも、息をつまらせる悲劇もない凡庸の時代に、生涯をかけてでも読むべき「本」を探し求めておいでなら、ぜひ「南方熊楠全集」十二巻と、その愛娘・南方文枝さんの「父南方熊楠を語る」——その他、この「異才」についての伝記をお読みになることをおすすめする。一



例として、いったん胃の中におさめたものを必要に応じて？彼は、自由自在に吐き出すことのできた男である。中学時代のアダ名が「反芻」はんそうでケンカの相手にはこの特技を生かしてようやく胃の中のヘドを吐きかけた——といった怪物。

軍艦「長門」の艦上に陛下のお召しを受けたのは、熊楠が世界で初めてキューバで発見した地衣類の新種「グアレクタ・クバナ」をお目にかけるためだった。ところが彼は、これをこともあろうにキャラメルの中箱に入れて持参したのである。陛下もさすがにこれには驚かれたらしいが、真相は、熊楠とてそれが非礼に当たすることは十分知っていた。で、事前に箱職人に頼んで桐箱などを試作させたが、いずれも気に入らなかったのである。

その熊楠のもっともお気に入りの食べ物が出たのはビフテキ。ビフテキは彼がロンドン時代に覚えた味だが、前記の文枝さんは「それも当時、田辺でただ一軒のレストランからいちいち取り寄せていました。しかも、いつも必ず二人前でした」というほどの好物だったのである。

牛肉の一片に宇宙を見た 不思議な不思議な物語

“物はなぜ牛へんなのか？ 国語学者もモーわからんと頭をかかえていらつしやる”とシャレのめしておいた。じつをいうと、いまでも決定的なことはわからないのだが、中間報告というか、その後わかったところでは「物」——という字は牛を殺して神に捧げること、その捧げものの「肉片」を意味するのだそうである。そういわれれば「物」のつくりである「勿」はブツと発音し、否定を意味する文字である。したがって、牛へんに否定の文字は牛を殺すこと、それも「神に捧げものをするため」の意味になることはなんとか納得がいく。

で、ついでに「物」という字にどんな意味があるかを調べてみたら、それこそシャレではないが「もの」すごい。以下、辞書の記するところを紹介すると――

①天地間の有形無形のいっさい ②品物、物品 ③人、世間の人々 ④自分以外のもの。外物 ⑤こと、事柄 ⑥物質 ⑦所有物 ⑧ことば ⑨争論（もの別れ） ⑩たぐい（類） ⑪色。畜類の毛色 ⑫飲食物（ものを食べる） ⑬費用（もの入り） ⑭ななく（もの静か） ⑮ほんもの（ものになる） ⑯かず（数）とある。

このほかにも「みる」「調べてみる」「くらべる」「しるし」といった意味もあるそうだから、なんとも「ものもの」「しい」。

もっとも「物」の意味の最初に「天地の有形無形のいっさい」を意味することわつてあるから、物にどんなに多くの意味を持たされても異議の申し立てようはないわけである。

が、「天地間の有形無形のいっさい」とあるからには、物に対する「心」も当然「物」にふくまれるとみななければならない。

となると、何やら例の「唯物論」と似たようなことになってくるし、神に捧げるための肉片が森羅万象、人間の精神作用まで意味するとなると、たかが牛肉などといって気易く口にできないような気分にもなってくるから妙である。



ローストビーフを活性化する カイワレ大根と青ジソの香辛

ビフテキを食む 肉食の鋭き歯もて — 松林尚志

上等のローストビーフには「ヌガー」の歯ざわりがある。軟らかく、しつこく、いつまでも「生きもの」の味わいが消えない。

その上等のローストビーフをハムのように薄くスライスして、その薄い一片でカイワレ大根を十数本、手巻きずしのように巻き込んだものは、ウイスキーやビールのおつまみとして最適である。カイワレ大根の靈妙なニガ味が、ローストビーフの弾力ある歯ざわりと背中合わせになって、いかにも飽食時代の味覚である。

カイワレ大根のニガ味がいささか気になる人は、手近なところでマヨネーズを少々これにまぶすとよい。秋の夜の酔いはいよいよ冴え、カイワレ大根のニガ味走った雲が月のような舌の上を横切っていく。

飽食の時代をさらに深く生きる人は、いま一步をすすめて青ジソの葉を一枚、二枚。手間を好む人はこれをさらに帯状に細切りにして、同じくスライスしたローストビーフに巻き込むのである。こちらはほどよくふくれ上がったタンパク質の間隙に、颯爽とした香気がしみ渡って、これまた飽食の世のフィーリングとなる。

カイワレ大根にはビタミンCはもちろん、米食民族にもっとも必要なビタミンB₁、B₂などのB類がたっぷりふくまれている。

また、青ジソは「ビタミン・ペーパー」といわれるくらいビタミン類に富んでおり、秋風とともに夏の疲れをふとばすのである。

ただし、ローストビーフはできるだけ入念にローストしたものを選ぶこと。このローストビーフが一級品でなければ、カイワレ大根のニガ味も青ジソの風味も生きてこない。よくローストされたビーフには、冬の日の日だまりに干した布団のぬくもりがある。

そのぬくもりの上を、カイワレ大根のニガ味と青ジソの香気が稲妻のように走り、かつ、白雲のようにたゆたってゆくのだ。

鐘のごとく 放牛 韻く 青高原

— 松林尚志

ミート de meet

豚肉とキャベツは名コンビ

キャベツには、豚肉にはないビタミンCや食物繊維が豊富なので、消化酵素、ビタミンUも含まれています。ビタミンUは胃潰瘍などを予防し、肝臓に脂肪がつくのを防ぐ効果があります。ビタミン類は熱に弱いので、生で食べるのが一番です。トンカツが、キャベツのさっぱり感でさらに美味しくなります。ただの付け合わせと侮ってはいけません。

のろのろと真つすぐに行く牛に託す 光太郎の熱い思い

——牛はのろのろと歩く

牛は野でも山でも道でも川でも

自分の行きたいところへはまっすぐに行く

牛はただでは飛ばない、ただでは躍らない

がちり、がちりと

牛は砂を掘り石をはねとばし

やつぱり牛はのろのろと歩く

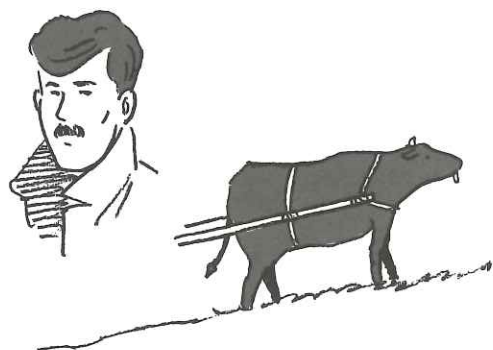
高村光太郎の「牛」と題する詩の冒頭の一節である。光太郎の詩にみられる独特の重量感、ないしはヨーロッパ的なエネルギーは、この牛の詩にもいかなくあふれている。全編百十五行のこの詩を、ゆっくりと牛の歩みのようにたどってゆくと、

牛の力は強い

しかし牛の力は潜力だ弾機^{ばね}ではない ねぢだ

坂に車を引き上げるねぢの力だ

と光太郎が歌うその「潜力」が、地熱のように伝わってくる。



光太郎を「ロダンの彫刻を思わせる裸のエネルギーに満ちた詩人」と評した人がいた。当時としては珍しい海外生活の体験をたっぷり持った彼は、食の好みもビフテキなど洋食に傾き、そこから得たエネルギーをそのままその詩に発散させた。

しかし彼の詩は、力強さだけではなく、「霊的な色彩」にも色どられていて、大地にしっかりと立つ者の生命の鼓動と素朴な清潔さが、飾り気のない言葉と一体となって反映するのである。

利口でやさしい眼と なつこい舌と

かたい爪と 厳肅な二本の角と

愛情に満ちた嘯声と すばらしい筋肉と

正直な誕^{よだれ}を持った大きな牛

牛はのろのろと歩く

牛は大地をふみしめて歩く

牛は平凡な大地を歩く

「牛」の詩は、こうして淡々と、しかも力強く終わる。われわれの人生も、この光太郎の一編にあやかりたい。

牛を描いて六十有余年 奥村土牛の宇宙的画境

奥村土牛といえば、押しも押されもせぬ昭和画壇の大御所。ゆったりとしたおおらかな画風に、ますます高雅と清明の風格を加えている。

画号にふさわしく、牛を描いて六十有余年。昭和五十九年秋に院展に出品した「犢」は、円熟の言葉がぴったりの名品で、九十六歳という年齢がうそのような確かな筆づかいを見せつけた。

明治二十二年、東京の京橋に生まれ、本名は義三。小林古徑に師事したが、その画号のように世に出るのが遅かった。

が、どんな貧乏のときでも、王侯貴族のような気持ちを持ち続けたといい、土牛の画境を支える調子の高さはここに由来する。世に出るのが遅かったのと、子だくさんであったため、家計はかなり苦しかった。しかし、いうところの生活のための「売り絵」は決してしなかったため、画商たちの間では「土牛百遍」（土牛を口説くのは百遍かかる）という言葉さえ生まれた。

代表作の「鳴門」は、鳴門の観潮船の上で身を乗り出してスケッチするのを、夫人が後ろから必死になってつかまえていたという美談調のエピソードつき。牛の絵としては、



大正十一年の「仔牛」、昭和十四年の「八瀬の牛」、昭和二十八年の「聖牛」などが有名。土牛の号は、土牛が明治二十二年の丑年生まれであったところから、二十八歳の年にスケッチ集を出版した際、父親がつけてくれたものという。

有名な「寒山拾得」に「土牛、石田を耕す」というのがあり、牛が石ころの多い荒地を根気よく耕すように、お前もたゆまず精進せよとの意がこめられているという。それといまひとつ。中国では、むかし、大寒の日の前夜、疫病を払うために宮城の門口に土で作った牛の像を建てた。

この故事から、のちには春祭の際にその年の豊作を祈って飾るようになり、これは別名「春牛」とも呼ばれた。いずれにしても、九十六歳にしていますます冴える画境は、悪魔をまったく寄せつけぬ清明そのものの地を独歩するおもむきである。

土牛のいま一人の師である横山大観は、「山水を描いても、花鳥を描いても、その奥に宇宙が描けなかったら芸術とはいえない」

といったとか。土牛の牛の絵に宇宙を感じるかどうかは、もちろん見る人の能力にもよる。

牛肉を食えずに若死にした 国木田独歩三十七歳の悲運

明治時代、牛肉は文明開化を象徴する食べ物だった。「牛肉食わぬは開けぬ奴」というわけで、当時の牛鍋屋はいまのハンバーガーチェーンなどとは比較にならぬ。翔^とんでる場所^だだった。明治四年、千葉県銚子市に生まれ、いち早く明治の気風をわがものとした国木田独歩は、明治三十四年「小天地」と題する雑誌に「牛肉と馬鈴薯^{ばれいしょ}」なるユニークな小説を発表、当時の庶民生活の理想を牛肉に象徴させて、いかにも詩人らしい超明治調の人生論を展開した。

この小説は、明治倶楽部と名乗るあるクラブの食堂で、常連たちが某夜、たまたま人生観を語り合うという形になっていて、当夜の話題の中心となった岡本誠夫^{せいぶ}という青年は、あきらかに独歩の分身とわかる人物。小説としてはそれほどの名作とも思えないが、独歩が牛肉に明治の物質主義の象徴を見て、それを自作の題名にすえた慧眼はやはりしたたかなジャーナリストの目であった。

小説の中で、この世はうまい牛肉を食うことに徹して現実に生きるか、それともじやがいもで命をつないでも理想や主義に生き抜くべきかが、いかにも明治の書生っぽい生かじりの調子で語られるが、主人公の岡本が、最後に「自分は牛肉も馬鈴薯も超越して、

この宇宙人生の不思議にひたすら驚きたい」といい出して、一同深い沈黙につき落とされる。独歩は明治二十八年、東京・日本橋の某病院長の娘信子と、同家との絶縁を条件に結婚を許されるが、アメリカで女性新聞の発行を夢みるような派手好みの女であった信子は、独歩との窮乏生活に耐えられず、半年後の明治二十九年四月、教会からの帰りにとつぜん失跡する。独歩にとっては理想も夢もふつとぶような足払いであった。

逗子の農家での独歩の新婚生活は、米五合とサツマイモを加えて、二人の一日分の食いぶちとするようなみじめなもので「豆の外に用ふべき野菜少なし。時々魚肉を用ふれども、二銭、若しくは一銭七りんのあじ、めばる、さばの如き小魚二尾を許すのみ」と、逆立ちしても牛肉を口にできるような生活ではなかった。

が、彼は「粗食といふをやめよ。粗食は美食よりも人を弱くするの实、極めて少なきなり」と強がりなのである。そして明治四十一年、三十七歳の若さで咯血して死ぬ。「牛肉と馬鈴薯」は、まさに彼にとつての反面教師だったというべきか。

ミート de meet

フイヨンスープストック洋風だし汁

深なべに牛肉と水を入れて火にかけます。煮立つにつれて浮き上がってくるアクと脂をすくってすてます。

弱火にして、野菜と香草の束と塩を入れ、再びときどきアクと脂をすくい、すてながら約2時間煮て布でこします。

明治の牛屋の日本アマゾン 食の感動が生きていたころ

飽食の時代といわれる現代は、食物に対する感動が徐々に失われている——といってもいいかもしれない。

そこへいくと明治の文明開化は、胃袋がもつとも新鮮な驚きに目をむいた時代だった。文明開化を象徴する「牛鍋」は「牛肉食わぬは開けぬ奴」というわけで、ハイカラな食べ物だった。仮名垣魯文の「安愚楽鍋」は、牛肉ブームを題材とした明治四年の風俗小説だが、登場人物の一人である落語家がこんなセリフを吐く。

「オイ、ねえさんや。最上をスキ焼だねにして四人前。そしてあぶら身をたんとヨ。葱はめんどろだろうが、小口からザクに切って、熱い湯をかけて持って来てくん」
 当節のレストランで、ボーイが「焼き加減はレアにしますか、ミディアムにしますか」と尋ねるところを、明治の客は心がはやつていたのか、タタミにすわるやいなやこう叫んだのである。たくましい胃袋が、グウグウなっているのが目に見える。

「ねえさん、アノごめんどろながら、生で食べるのだからいい所をうす切りにして、わさび醤油をつけて、二人前おくれよ」

これは牛刺しの注文で、それをわさび醤油で食べようというのだからいささかぞつと

はするが……。

当時の「牛屋」は一階で牛肉を売り、二階が牛鍋屋というのがふつうの店構え。給仕人の「牛屋のねえさん」は、髪は下町風の銀杏返し。黒えりをかけた着物、たすき掛け、前垂れ。そして足袋は、白ではよごれが目立つからと紺のいでたちだった。

こんな姿でお盆を右手にのせ、肩にかついで、客の間を魚のようにすいすいと泳ぎまわった。詩人の高村光太郎は、後年（大正十年ごろ）こんなたくましいねえさんたちを描いて、

ちを描いて、

「ばねを仕かけて縦横に飛びまはるやう、あのかくれた第六官の眼と耳とを手の平に持つ銀杏返しの獐犢なアマゾンの群と」と詠んだが、このアマゾンは、客の、「四人でロース四人前。ネギはブツ切りとハス切りを各二人前。酒を飲む」

——の注文に、

「四人さん、ロースで御酒台、ゴブが二、ザクが二」と稲妻のように反応するのだった。



虎の巻とはシチューのこと 文明開化「肉料理大天狗」

明治の文明開化は、珍談、奇談に溢れている。明治天皇の「肉食宣言」もそのひとつで、明治天皇は明治五年「古来、わが国で肉食を禁じて来たのは、いわれ（理由）のないことで、これからは私も肉食をする」と宣言された。いまから考えると、何とも珍妙な話である。

一方、天皇のふるさと京都では、これに呼応するかのように「肉料理大天狗」と銘打った珍書が出版された。いかにも京都らしい凝りに凝った一巻で、肉料理のひとつひとつを牛若丸（のちに源義経）にひっかけたところがいかにも卓抜。

で、まず「鞍馬焼」からいくと、これは「一名、ロース」と注がついている。ついで「虎の巻」は「一名、シチューリ」とあり、例のシチューの「明治詠」——「さながら牛若丸の修行を思わせるが、問題はその解説で、クイズ好きのために原文をお目にかけると、

此製は、ロース十瓣ばかり細く切て、蓮根一本、ねぶか十根、ぎんなん五個、かしら芋七個、にんじん一個、いずれも細く切、飛白麵、以上七品を、先づ牛乳少しばかり鍋に入れ、水壺合入、煮て、右七品を入れ、よく煮て胡椒の粉を入、塩にてかげんすべし、

但し、鰹だしもよし

——とくるのだから、一回読んだぐらいではピンと来ない。

そこでこんどは、目をすえてじっくり読み直すと、まず「此製は」は、この物は、なししこれを作るにはと読め「ロース十瓣」は、辞書によると「瓣」はもとは肉の意。切り肉、こま切れ」とあるから、とにかくロース肉を細かく切ればよいことがわかる。ついで「飛白麵」は小麦粉のことで、これはトロミをつけるためのものと想像されるが、問題は、このトロミのつけ方しだいではとんだシチューができて上がることが懸念される。

つまり、初めての者にはとてもうまく作れそうもなく、逆にそこが虎の巻たるゆえんかもしれない。このあと「ひよどり越」が来て、これは「一名、ピシテキ」とある。つまり、ビフテキで、作り方は、「牛の腿肉をたたきつぶしてスドウで焼く」とある。スドウとはいうところのオーブンのたぐいであろうとみられる。

ほかに「加茂川」（一名、カステイラ）「吉野寿し」「浦の波」「関の戸」と続き、これがみんな肉料理なのである。はて、おわかりでしたかな？



うまいビフテキに通じる フランスパンの重層構造

ビフテキの上手な焼き方のポイントとして、強火で肉の表面をさっと焼き固めてしまうこと。それをできるだけ手早くやるように多くの料理書が教えている。

その理由は、肉の表面に強い熱を加えてすばやくタンパク質を固まらせ、肉のうまみの本質である「肉汁」をできるだけ外にこぼさないようにするためだが、これを焼き上がった状態でいえば、肉の表面はかりつとした感じになっているのに、内部はまだレアに近い状態という「重層構造」になっている。

——としても、なぜこうした焼き方のビフテキがおいしいのか？については、たいいていの料理書は「こうしてすばやく肉の表面が固まるように焼くと、肉のエキスが外にこぼれないで、おいしいビフテキがで上がる」ということで終わっていて、いまひとつ説得力に欠けるようなのである。ところが萩原葉さんというフランス留学経験のある女性、いたくこの点にこだわって、目をこらしてフランス人の「食の現実」をみつめてみたところ、これぞ「フランスパンの原理」とみごとに共通するものであることを発見した。

つまり、フランスパンは外側がかりつと固く、まさに皮といった感じだが、内部は反

対に、いかにもパンそのものといった肌合い。それらが口の中でふんわり、かりかりと微妙にまざりあうところにフランスパン独特の味わいがある。これは食にこだわるフランス人ならではの「感性」である。萩原さんは、この「ふんわり」と「かりかり」がみごとに手をつないだ例として、これもフランスならではの「焼きチーズケーキ」に目をつけた。

つまり、このケーキは、四層のシマ状になっていて、いちばん底が固いビスケット、

ハム・ソーセージの調理のポイント

ハム・ソーセージはそのまますくべに食べられることを目的として製造された食品です。あまり手を加えず、素材の持ち味を損ねない調理法が適しています。また、煮込んだり焼くのに適したものもあります。食肉加工品には、もともと塩分が含まれており、製品によって違いがあるので、パッケージの表示などで確認し、調味料は控えめに使うようにしましょう。

ないしはタルトの生地。その上にイチゴ又はフランスボワーズで作った赤紫のジャム。その上がふわーとした白クリーム。そして一番上がごく薄い黄色の皮といった四層構造で、これを縦、横、表、裏とひっくり返したり、くずしたりして口に運べば、口中えもいわれぬ味のオーケストラが奏でられるというわけである。この原理をビフテキに応用すると、やはり外側はかりつとした感じに焼く。が、そのため中まで肉が固まっていけない、内部は生焼けに近い状態で残す——というのが「秘技」となってくる。

名家の紋章や名酒のラベルに残る 遠きイノシシの栄光

「ネ」「ウシ」「トラ」で始まる、ご存じ十二支。その最後は「イヌ」「イ」と、「イノシシ」で終わっている。

十二支の最後がなぜイノシシなのか、学者諸先生のお書きになった十二支物語などを見ても、この順序がどうして決まったかについてはなぜか不明なのである。

が、十二支の意味するところについては、それぞれの動物がそのものズバリを指すというよりも、むしろ季節や天体の運行と関係づけて考えられているとかで、たとえば十二支のトップをうけたまわる「ネ」（子）は、子は「滋」に通じ、この季節に万物の芽生えが見られることを表している。

同様に、十二支のラストをつとめる「イ」（亥）については、亥は「核」に通じ、万物が次の代の種になることを表しているとか。

つまり「一粒の麦、もし死なずば」と共通する思想を語っているわけで、言われてみれば、イノシシやその子孫の豚が多産なのは、万物が後々までも栄えることのうつつけのサンプルといえるかもしれない。

というわけで、目を東洋から西洋に転じると、たとえばイギリスの伝統的なごちそう

といえば、実は七面鳥ではなくて長いことイノシシだった。

クリスマスの夜、家族一同がテーブルのまわりに揃ったところで、召し使いがうやうやしくイノシシの頭をお盆に載せて入ってくる。キバも目も生きていたときそのままのやつで、ついで胴体が運ばれ、主人みずからそれを切り分けてめいめいの皿に盛り分ける——というのが長い間のしきたりだった。

事実、イノシシが勇猛や美味の象徴としてありがたがられていた証拠に、イギリス中のいたるところの旅籠^{はたご}では、十八、九世紀ごろまでは看板にイノシシの頭の絵を描いて掲げていたところが多かったといわれる。シェークスピアの時代のずっと以前から、旅館名そのものにも「イノシシの頭」を名乗るものが少なくなかったという。

また、日本の紋章ではとお目にかからないが、ヨーロッパの貴族のなかには、イノシシの紋章を持つ名家が少なくない。英国ジンの名酒「ゴードン・ジン」のラベルもこれまたイノシシである。



「マザーグース」が歌う「この豚ちび助」の詩境

「マザーグースの唄」といえば、わが国では「ロンドン橋」の歌が比較的よく知られている。

ロンドン橋が落ちた ロンドン橋が落ちた なんて こんど 架けるぞ なんて こんど 架けるぞ

で始まり、橋の架け替えの材料として、金、銀、鉄、鋼鉄、材木、粘土などが品定めされ、結局、石で架け替えるのがもつとも確実という結論に達する歌である。歌といっても、実は「わらべ歌」——恐るべきジョンブルスピリットに直面する思いなのである。「マザーグースの唄」に身も心も虜にされた、文字通りのマザーグース信者によると、このわらべ歌は「英国流の三つ子の魂」——いいかえると、童謡による哲学教育だといふのだが、そこまで深く思い入れをしなくても、たとえば「この豚ちび助」と題する一編は

♪一 このぶた ちびすけ 市場へまいった 二 このぶた ちびすけ おるす番でござる 三 このぶた ちびすけ 牛肉あぶった 四 このぶた ちびすけ なあんにも持たなんだ 五 このぶた ちびすけ ういういうい

いっしょにおうちへ よいこらしよ

(北原白秋訳)

と、詩的、哲学的、叙情的、生活的、そしてメルヘンチックと、複雑、多重的なムードを漂わせている。というのも、このマザーグースの唄は、中世らしい英国の「庶民」のあいだで歌い継がれてきたわらべ歌を集大成したもので、てっとり早くいえば英国創世ираいのジョンブル魂が「機知と軽快味」をともなったメロディーとなつて結晶しているのである。わが国でも、かつて子供たちは、小さな手の指をひとつずつ突つきながら「ひとつとせ、人もうらやむお殿さま」などと歌った。マザーグースの唄では、つぎのようになる。

△みんなして森へ▽

ひとつとせ このブタ申す みんなして森へ
ふたつとせ このブタ申す なにしに森へ
みつとせ このブタ申す お母さんにあいに
よつとせ このブタ申す してどうするの
いつとせ このブタ申す かじりついて
キッスしよ キッスしよ

まさしく、いちごミルクの詩境といえよう。



ミート de meet

ベーコンの美味しい食べ方

ベーコンは料理の味だしに適しています。製造工程でくん煙されてきた風味が、煮込むとスープに溶けだし美味しくなります。煮込む前に熱湯をさっとかけると、余分な脂肪をとり除くことができます。

スライス状のものは、ソテーや焼きものに適しています。中火で脂肪が十分に出きるまで焼くと力リカリと香ばしく仕上がります。

フィレンツェの豚さん が語る名将シーザーの先見の明

フィレンツェといえば「花の都」という意味。その名にふさわしく、イタリア・ルネッサンス期には空前の経済的繁栄と芸術の花が咲き乱れた。

イタリアの首都ローマと商業都市ミラノの中間にある。歴史にその名を留めるメディチ家が権勢と富をほしきままにし、その庇護のもとにレオナルド・ダビンチやミケランジェロなどの大芸術家が輩出した。

そのイタリア・ルネッサンスの大きな遺産ともいえるのが、市が誇るウフィチ美術館で、ここに集められている世界各地からのコレクションは、その質の高さにおいて世界でも屈指のものといわれている。

が、ここで注目したいのが、この美術館に納められている大理石造りの一匹の豚の彫刻である。この豚の彫刻は、西暦紀元前後のヘレニズム文明時代のものといわれ、一六〇〇年代にこのコレクションのものとなった。

そして、この彫刻をコピーしたブロンズ製の豚が、美術館近くの露天市場のなかに飾られていて、フィレンツェではこれを「ポリチェリーノ（豚さん）」とよび、市民のマスコットになっている。

この豚の鼻先に触れると、船乗りは再びフィレンツェに帰れるとか、さわった人が幸運に恵まれるとかいわれ、通行人が次々と鼻先に手を触れていく。

こうした伝説が生まれた背景として、じつは、古代ローマ時代にはイタリアには豚はいなかったのである。が、紀元前五八年から五二年にかけて、かのシーザーがガリア（いまのフランス）を征伐したとき、シーザーはガリア人に初めて豚肉を食べさせられ、すっかりそのうまさにとりつかれてしまった。そこで、ローマに凱旋するにあたって、ガリアの豚をイタリアに持ち帰り、以後、イタリアでも豚が飼われるようになった。シーザーはその後、もガリアから大量の豚を移入し続け、そのためかなりの財貨がガリアに流出したといわれる。こうして、シーザーはのちになって「シーザーはローマの軍隊でガリアを征服したが、ガリア人は豚でローマに報復した」といわれるようになった。なにしろローマが豚をいくらでも買い込んでくれるので、当時、ガリアの町や村々は豚のにおいで満ちあふれていたという。

ヴァイキングの勇気のコツは 死後の豚肉天国

八世紀から十一世紀にかけてのノルマン人は、すぐれた航海術とケタ外れの勇気によって、ヨーロッパの諸国民から「ヴァイキング」として恐れられた。が、この呼称は、もちろん被害者の側から見たもので、彼ら自身は、自らを「海の勇士」と呼び、その勇気の物語である北方民話の「サガ」とともに、いまでもスカンジナビア諸国民の心の支えとなっている。

ノルマン人、またはディーン人の異名を持つこの北方ゲルマン族は、その風土が生存にとつてきわめて過酷であったこともあって、八世紀ごろから海外雄飛に乗り出し、西ヨーロッパの沿岸はもとより、地中海から東はカスピ海、黒海にまで進出、地中海ではシシリー島に侵入してシシリー王国を建設したあと、北上してロシアにノヴゴロドやキエフ公国を建て、さらにスラブ人の間に混入してロシアを建設した。

手近な例としては、フランスのパリから西北西に当たる地方はいまでもノルマンジと呼ばれているが、これは九世紀にノルマン人がこの地方に侵入したため、当時のフランス王が王女を嫁がせ、この地にノルマンジ公国の建設を許した名残である。さらに勢いに乗ったノルマン人たちは、海洋を西に進んで八六〇年にアイスランドを発見、西

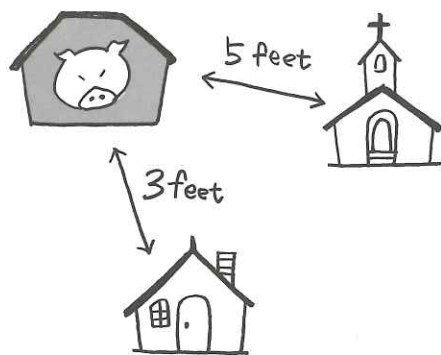
暦一〇〇〇年ごろにはグリーンランドを経て北アメリカの北東岸に達していたことがほとんど確実視されている。これは、コロンブスのアメリカ発見に先立つ五百年も昔のことである。ノルマン人たちが航海に用いた船は、こんなにちから見ればもちろんお粗末なもの、それこそ決死の覚悟がなければとてもあの北海の荒海に乗り出せるようなものではなかった。が、あえて彼らにその決死の覚悟を促したもののこそ、実は何ともほほえましい天国への信仰だったのである。

すなわち彼らは、勇敢なる戦死者は、死後天国に行き、セリムニルと呼ばれる豚のローストを腹いっぱい食べられると信じていた。

しかも、この豚は、勇敢なる戦死者たちがいかに腹いっぱい食べても、翌日になるとまたもと通りのローストになるので、未来永劫、このローストの尽きることはないといひ伝えられていた。

ヴァイキングたちは、この信仰を胸に、鉛のような空の彼方に天国を夢見ながら必死に櫓をこいだ。その胸の高鳴りを想像するとき、目標なき時代に生きるわれわれにも何かが確かに伝わってくるようだ！





“豚小屋条例”を発した 中世ヨーロッパ都市の家畜飼養熱

中世のヨーロッパでは、十二、三世紀ごろから各地に都市が誕生しはじめた。

といってもこんにち見られるようなマンモス都市ではなく、人口もせいぜい二、三万止まり——といった中小都市がほとんどだった。

というのは、都市の多くが“市壁”で囲まれていたため、無制限に人口を受け入れることができず、そのため、職業なども厳しく制限されたギルド制（同業組合）が敷かれ、それも親代々の世襲が建前となっていた。

中世都市の最大の課題は、もちろん食料の確保で、当時はまだ穀類の生産性も低く、野菜もこんにちほど多くの種類はつくられていなかったため、都市生活者にとってパンと肉はその生命線をにぎるものであった。

このため、中世のドイツのバーゼルやシュトゥットガルトなどでは、市民はたいいてい自分の家で豚や乳牛などを飼っていた。つごうのよいことに、都市の周りには森や丘がいくらかでもあったから、豚などは森に追い込んでドングリやカシの実などを食べさせればよく、乳牛や羊などの場合は市で雇った“牧人”がいて、それに頼むか市営の牧地に預けることができた。

といっても、前述のように中世の都市は規模が小さかったから、狭い町のなかで豚などを飼えば、当然、悪臭や喧噪に悩まされることになった。

そこで、ドイツのリューベックでは、市の条例で「豚小屋を作る場合、道路と『教会』から少なくとも五フィート、隣家からは三フィート離すこと」が義務づけられ、それでも各種のトラブルを解決できなかったとみえて、一五八三年になると、ついに市内での飼育を全面的に禁止せざるを得なかった。また、一二七七年のフランクフルト市での記録では、この年、市民の牛馬百三十七頭が盗まれるという事件があったが、これを見て

も、当時いかに多くの家畜が飼われていたかがわかるのである。一方、肉と並ぶ主要な食料であったパンについても、いかにも中世的なさまざまなエピソードが残されている。この時代は、それまでの手挽きの臼に代わって、粉挽き用の水車が全盛をきわめた時代であった。この水車による粉引きは、各領主の独占免許事業となっていたが、ドイツの前身であるプロセインでは、この粉挽きの免許を与えられた者は、きめられた納税のほかに、一定期間、領主の“やせた豚”を預かって肥育することが義務づけられていた。つまり、巧妙に粉のピンハネが行われていたわけである。

クック船長も感動したポリネシアの豚の歓待

大航海時代（十五〜十八世紀）を通じてのもっともすぐれた探検家といわれるキャプテン・クック（一七二八〜七九）は、長期の航海では避けられなかった壊血病について、その原因が船内の不衛生と食物にあることを見抜き、これを見事に克服したことでその異能ぶりが知られている。

また、彼がわずか十一年の間に、三次にわたって行なった太平洋各地の探検記録である「太平洋航海記」は、その詳細で正確な記録性によつて、彼に最初の「科学的探検家」という不朽の名声をもたらしたのだった。探検家は、とかく自分の発見について誇大に語りがちだが、彼は探検のたびに天文学者や博物学者などの専門家を同行し、母国である大英帝国のために正確で科学的な情報の収集に専念した。その「太平洋航海記」で、ひととき我々の興味をそそるのは、彼らがトンガやタヒチ、ニューヘブリズ諸島やハワイなど、いたるところで現地人から大量の豚の提供を受けたことである。

一七七四年、彼はトンガ諸島のひとつであるアムステルダム島に上陸した。友好のしるしとして、島の王にシャツ、斧、赤い布一枚、鏡、釘、メダル、じゅず玉などを贈るが、その返礼として、翌日、王から届けられたものは、およそ二十籠のあぶつたバナナ、

肉叩きでやわらかお肉

肉叩きで肉を軽くたたいておくと、肉の繊維がつぶされ軟らかくなります。厚めの肉を短時間に焼く場合は、焼き縮みを防ぐことができます。肉は調理の下準備の段階でいつも叩くとは限りません。ステーキの場合、ヒレ肉のように軟らかく厚めのものは叩きません。ロース肉の場合も軽く押さえる程度。ミニッツステーキの場合は叩いて薄くします。

四籠のパンとイモ、およそ二十ポンドもある焼いた子豚一匹だったと記している。そのうえ出発にさいしても、およそ五十匹の子豚、三百羽の家禽、船いっぱいバナナとココヤシ、イモなどを補給することができたという。また、ハワイでは、彼ははじめ原住民たちから「神（オロノ）」として迎えられ、連日のように焼き豚やココヤシ、新鮮なくだものや野菜による歓迎を受けた。彼は感動をこめて「それはとても食べきれないほどであった」と記している。これら、太平洋上に宝石のように散在するポリネシアの島々について、その本格的な学術研究が始まったのは一九六〇年代になってからだが、注目されるのは、これらポリネシアでは広く共通の言葉が話されていることである。その祖先はおおよそ二千年以上ものむかし、東南アジアのどこからか、豚、イヌ、ニワトリの三種の家畜をともなつてこれらの島々へ移住を始めたものとみられている。彼らは豚肉によつてスタミナをつけ、八千kmの海域をあのカヌーで飛び回ったのである。

トロイの木馬にはトロイの豚料理にみる 古代ローマの世界意識

紀元前二八四年ごろ、絶世の美女ヘレンの争奪をめぐる、当時のヨーロッパ圏を総動員して行われたのがかの有名な「トロイ戦役」——「トロイのヘレン」というタイトルで映画化されたこともあり、有名な「トロイの木馬」の故事を残した。

この戦いは十年もの長期にわたったが、この間トロイは執ようなギリシャ軍の包囲によく耐えた。が、それがついに陥落したのは、ギリシャ軍が城門の高さよりももっと大きな木馬をつくり、その中に多数の兵士をひそませ、シノーンという「裏切者」に仕立てた男にトロイ王をだまさせ、木馬を城内に引き入れることに成功したためだった。トロイ側では木馬があまりに大きすぎたため、城門だけでなく城壁までもこわさなければならず、これがあとあとまでも残る痛恨事になったといわれる。

——というわけで、このトロイの木馬をもじった豚の丸焼き料理が「トロイの豚」。イタリアはローマの古代料理で、妊娠したメス豚の生殖器の料理もあるくらいだから、豚の丸焼きぐらいはそれこそ序の口だった。ただし、それをただの豚の丸焼きといわず、トロイの故事と結びつけたところがローマの「世界意識」を感じさせるのである。

料理そのものは、ネーミングのうまさにくらべるとそれほどものではないが、豚の



腹に、兵士ならぬ各種の肉類、ハム、ソーセージ、野菜などの詰めものをして、丸焼きにしたもので、これを食べながらトロイ戦役の長々とした物語を思い出すには十分なボリューム。ついでに言えば、ローマに先立つギリシャ時代には、エジプトや東方の諸国が宗教上のタブーから豚肉を口にできなかったのに対して、地中海諸国の中でまさきに豚肉を口に、かつ大いに食べたことが特筆される。そればかりか、ギリシャの哲学者のなかには、哲学と思索に明けくれるかたわら、養豚についての技術書をあらわしたご仁もあるくらいだから、ギリシャ哲学のすぐれた精華は、あるいは豚肉に負うところが大きかったのかも知れない。ギリシャ時代のチーズ料理に「トリオン」というのがある。オートミール、卵黄、干しぶどう、アーモンド、はちみつ、バター、チーズのほか、豚の脳みそを用いたものだが、これを見て、雄渾な頭脳は肉食からという気がしてくるのである。

名品バージニア・ハムの秘密は 豚にピーナツ

第三代アメリカ大統領トーマス・ジェファソンについては、古きよき時代のアメリカを物語るあふれんばかりのエピソードがある。そのひとつがバージニア・ハムで、彼はこのハムの魅力にとりつかれ、いわゆる「情実人事」まで行ったほどだった。

アメリカ大陸を神が計画的につくった理想の地と信じていた彼は、一八〇四年、新大陸に生息する動・植物を調査させるため、ルイス・クラーク探検隊を組織した。そして、兵士、市民、通訳など四十六人からなる探検隊の隊長に選んだのが弱冠二十九歳のメリウエザー・ルイスだった。というのも、ジェファソンはこのルイスの母親のつくるハムの味に魅せられ、それが縁で彼女の息子にもとくに目をかけるようになったといわれる。

ルイスの母親がつくったハムはバージニアの豚を使ったもので、一七五二年、バージニアの中心都市としてスミスフィールドの町が建設されてからは、この地方でつくられるハムは「スミスフィールド・ハム」と名を変え、一躍欧米にその名をとどろかせることになった。

バージニア地方の豚は、植民地時代からの伝統もあり、文字通り豊かな山野にのびの



びと放し飼いにされて育つ。木の実、草の実を自由にむさぼるほか、決定的なのは、この地方では「豚に食わせるほどある」ピーナツをたらふく食べて育つことである。これが、松阪牛が穀物やビールで仕上げられるように、バージニア豚の肉質を決定し、さらに、インディアンの肉の加工法であったヒッコリーの木を燃やして燻煙することが、バージニア・ハムに比類のない香気を添えるのだという。人間の場合、ピーナツは一国の総理をスキヤンダルに追いやることもあるが、豚の場合は確実に至高の肉質につながるといのがバージニアのロマンである。

十九世紀の半ば、バージニア・ハムの名声はイギリスに達し、その評価を得てビクトリア女王の御用達となった。一九七五年、わが国の天皇がご訪米の折にも、この名品はそのお口に達したといわれる。

とまれ、名声の高まるところかならず出現するのがニセモノである。そこで、一九二六年、市当局および業者共同の歴史的な声明が発せられる。「真のスミスフィールド・ハムとは、バージニア州、およびノースカロライナ州において、ピーナツによって育てられた豚に限る」と。

ミート de meet

ソーセージの美味しい食べ方

ウインナーやフランクフルトは温めて食べるのが一般的です。熱湯で中まで十分に温め、マスタードなどで味わいます。野菜との煮込みや炒めることにも適しています。ソーセージは加熱により、皮が弾けるので、竹串で穴をあけるか、包丁で切れ目を入れてから調理します。ポロニアやリオナのように太いソーセージはスライスしてサラダやソテーにして使つと美味しいです。

まぼろしのオスに迷う トリュフと豚と残酷と

「トリュフ」といえば、フランスが誇る世界三大珍味のひとつ。フランスを代表するフォアグラ料理などには絶対欠かせないのももちろん、世界中の食べ物の中でその単位当たりの価格が最も高いのもこのトリュフである。十八世紀、フランスの食通として知られたブリア・サヴァランも、トリュフについて数々の賛辞を並べたあと「要するに、トリュフは料理のダイヤモンド」と最大級のお墨つきを与えている。そして「トリュフがなぜかくも人々に珍重されるのかを探究したところ、トリュフは性的快楽を誘引するという相当広く行き渡った確信が人々の間に存在することがわかった」と、いわくありげに記したのである。

トリュフは、ヨーロッパを代表する木として知られるオーク（樫）の根元、土中十五〜二十cmの深さに生ずるキノコ的一种で、これを採取するに当たっては、古来メス豚の特異な？嗅覚が利用されてきた。というのは、メス豚を連れてこのオークの林を駆け巡ると、彼女がその鋭敏な鼻でトリュフの存在を嗅ぎ当て、これを掘り出してくれるというわけで、しかし、なぜメス豚だけがよくトリュフの存在を嗅ぎ当てるのか——という理由についてはこれまでのところよくわからなかった。

ところが、何事にかけても学究的で、かつ徹底的なドイツの科学者によって、最近ようやくそのナゾが突き止められたのである。トリュフの発する芳香を徹底的に分析したところ、その匂いの中に「オス豚の発する匂い」と同じものが見つかったのだ。もちろん、構造式その他も詳しく突き止められたが、オス豚の発する匂いの中にアンドロステノンという物質があり、実は、これがメス豚を引きつける性フェロモンの働きをしていたわけである。

そして、おもしろいことには、この性フェロモンは、豚以外の馬や牛など他の家畜のフェロモンには含まれていないこともわかり、この点、豚が性的にもきわめてユニークな動物であることが明らかにになった。

ところで、人間のご婦人には、雄のじゃこう鹿のフェロモン「じゃこう」入りの香水を愛用している方もおられるようだ。僅かな量の調合で、独特の匂いに変化し、この場合は、高級で優雅な香りをまとうことになる。

「スプーンで肉を」は ブッフ・キュイエール

名作「フランス敗れたり」を残したフランスの歴史小説家、アンドレ・モーロアは、その作品からもうかがわれるようにきわめて知的で、かつ情熱的な作家であった。彼のエピソードとして伝えられるところによると、彼はあるとき、某週刊誌の記者に「いま伝記を書いているが、これが終わったら骨休めに中編小説を二つばかり書くつもりだ」と語った。ところがこれが活字になったため、ダイアナ・レイモンドという女流作家が「骨休めに小説を書くとは何たる不謹慎なことか!」と坎坎んになって怒ったという。アンドレ・モーロアは、年をとらない方法としては、ひたすら働くことだといひ、一方、よく年をとるためには、心地よく老年を受け入れることだといっている。また「生きる技術とは、一つの攻撃目標を選び、そこに力を集中することである」ともいっている。そのアンドレ・モーロアが、こよなく愛した料理が「ブッフ・ア・ラ・キュイエール」であった。

キュイエールというのはスプーンのことだから、この料理はさしづめ「スプーンで食べる牛肉の煮込み料理」ということになる。フランスには羊の肉を数時間も煮込んだ「ラダー・ドウ・ムートン」といった料理もあるが、このブッフ・ア・ラ・キュイエールは、



2kgぐらいもある牛の肩肉のあたりの塊をもつと時間をかけて気長に煮込むのが特徴。レシピを紹介すると、まず肉の塊をエシャロットとタマネギのみじん切りといっしょに強火でいため、できたら肉の上部を切り取り、残りの肉の内部をくりぬく。つぎに、この中へオリーブを刻んだもの、パン粉、スモークハム、タマネギのみじん切り、シャンピニオン、ニンジン、パセリ、ニンニクなどを詰め、さきに切り取った肉でふたをし、全体をタコ糸でしっかりとしばり、深めの鍋で三、四時間煮込む。そのあとさらに三十分

ほどオーブンに入れ、充分煮上げる。この徹底した煮込みの結果、肉は文字通りスプーンでなければ食べられないくらい軟らかくなるのである。

モーロアはこの料理について「これにはボルドーの軽い赤がほしい」とアドバイスしたそうだが、さすがに舌のほうも確かだったらしい。

アコーデオンの音色が聞こえる メキシコ風干し肉の熱い郷愁

日本が「富士とさくら」なら、メキシコのイメージは「トウモロコシとテキーラ」である。そして、このイメージはほとんどぴたりと決まっている。

メキシコは一五二一年、コルテスの率いるスペインの遠征軍に滅ぼされるまで、ユカタン半島を中心に古代マヤ文明とアステカの二つの文明が栄えていた。

マヤもアステカもトウモロコシを主食にし、マヤではいまに残る石造ピラミッドや神殿、グロテスクな彫刻、解読不能の絵文字などが往時の繁栄をしのばせている。

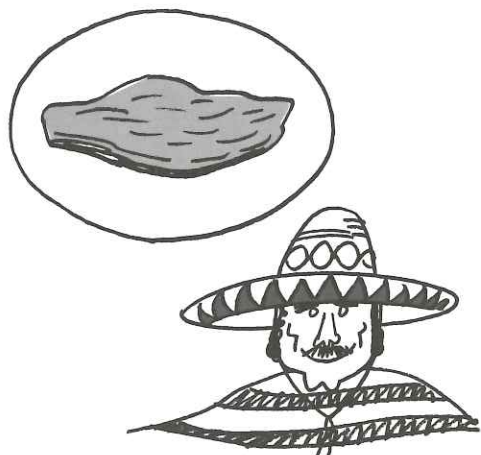
アステカは、国王、司祭、高級官僚による「神権的専制国家」で、自然神を崇拜し、極めて宗教的色彩の強い政治を行った。その自然神信仰の極まるどころ、毎日人間の心臓を太陽神に捧げ、国王の壮健と王国の繁栄を祈ったという。

メキシコ名物のテキーラは、竜舌蘭の汁から作った独特の蒸留酒で、その強烈な刺激からもわかるように、ここには赤道にほど遠からぬ空から燦然と陽光が降り注ぐ。空気は乾燥し、水分はすぐに蒸発して熱い空気の中に跡形もなく霧散してしまう。このため、メキシコ北部は昔からの一大牧畜地帯で、この地域では「セシナー」と呼ばれるドライビーフ（干し牛肉）が古くから重要な主食のひとつとなってきた。事実セシナーは、い

かにもメキシコらしいユニークな干し肉である。

セシナーの作り方は、まず大きな牛肉のかたまりを用意する。つぎにこの肉のかたまりに両側から（つまり、初めに上から、つぎにひっくり返して裏側を）交互にナイフを入れていくが、この場合、切れ目の入れ方は肉を完全に切り離さないようにし、それぞれ下になった部分に残しを作っておく。こうして切れ目を入れ終わったあと、これを引き伸ばすと、あのアコーデオンのように一枚の細長い肉になる。次いで開いた肉

の両面に塩をし、塩がなじむまで二時間ほど豊んでおいた後ふたたび肉を開き、カチカチにならない程度にじっくり日に当てる。続いてレモン汁とこしょうをすり込み、およそ二日間ほど涼しいところで陰干しする。そして、それが十分に乾いたら、こんどは木槌のようなものか石などでたたいて軟らかくする。すべての工程が終わったあとは、ふたたびこれを豊んで保存する——といった凝りようなのである。



ミート de meet

薄切り肉を保存するには

薄切り肉は、面倒でも一枚ずつラップ材で包み、冷凍します。また、一定量ごとに全体をビニール袋に入れ密封します。こうしておけば空気を完全に遮断でき、よい状態で保存できます。あらかじめお肉を真空包装し、急速凍結したコンシューマパックも冷凍肉コーナーで見かけるようになりました。ラップ材で空気を完全に遮断してあるものは、保存性も高く信頼できます。

耐えた！闘牛士のモリ十六本 スペインは「猛牛のほまれ」

「事実は小説よりも奇なり」という。世の中には、小説家が頭の中で考え出したお話などよりもっと奇妙キテレツな事実がごろごろしている、というわけである。

たとえば――

動物の消化器内には、酵素とよばれる特殊な化学物質があつて、それが外から取り込んだ食物やエサなどを分解したり、くっつけ合ったりしていることはご存じの通り。そんな酵素のひとつで、ウシ科の動物の肝臓からみつかったものに「Bovine NADP-specific glutamate dehydrogenase」と呼ばれる酵素がある。アミノ酸の代謝に関係する酵素で、正確には「ニコチンアミドアデニンジヌクレオチドリン酸 (NADP) を水素受容体とするグルタマートデヒドロゲナーゼ」と呼ばれる。が、これを正式の化学名で書くと、なんと三千六百字にもなる。

「世界最悪記録事典」の著者スタン・リーによると、一九六三年、イギリスの農場経営者のジェームズ・ディックという人が、リンダーティスエヴァルスという名の種牛を六万三千ポンドという当時としては驚異的なセリ値で購入した。ところがこの二十歳の老牛は、ついにいちども種つけに成功することなく廃牛になったというから、ま

さに最悪。

これもスタン・リーの報告によると、一八〇〇年代の後半、スペインの闘牛史上もつとも勇名を得た「ジャクトン」という名の雄牛がいた。スペインの闘牛といえば、女性の観客などのなかには卒倒者が出るほどのすさまじさで有名だが、このスペインの闘牛では、牛にとどめを刺す前に助手が馬上からやりで刺したり、すれ違いざまに鉄のもりを背骨ぞいに突き立てたりして、気力や体力をそぐ。牛にとっては文字通りの地獄の責め苦で、つまるどころ、この試練にどこまで耐えられたかによって「猛牛のほまれ」が決まるのである。

さて、ジャクトンの場合は、まず、もりを立てられる前に自らの角で八頭の馬を倒し、そのあと十六本のもりを突き立てながらもなおひるまず、ようやくしてとどめを刺されたという。

――びっくりしたなモ！。

宰相の名は「牛買いの名人」というフランス流のユニーク

アリスティ・ブリアンといえば、第二次大戦前、外交問題に敏腕を振るったフランスの政治家。そのエキセントリックな性格を物語るこんなエピソードがある。

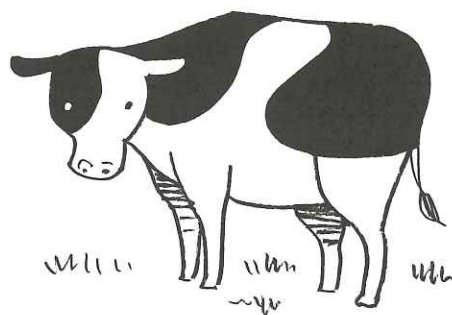
このブリアン、あるとき政見発表会に臨んだが、出番を待っているあいだ聴衆にさっぱり反応がないのにいらだっていた。やがて自分の番がくると、ブリアンは「見ていたまえ、きつとぼくが沸かしてみせるから」といって演壇に上っていった。そして二、三分しゃべったあと、とつぜん一人の男をにらみつけると、血相すさまじく「やじるな」とどなりつけた。男が「何もいわない」というと「いや、やじった」「やじらない」で押し問答となり、ついにブリアンが「諸君、この無頼漢をつまみ出してくれたまえ」と激昂する。で、人々はついにその男を追い出してしまった。これで会場はすっかり活気づき、あとは打って変わったように拍手の連続だった——と。

さて、このブリアンには、こともあるうに「牛買いの名人」というニックネームがあつて、そのいきさつはこうである。あるとき彼が牛市の見学に出かけると、一頭のメス牛が目についた。一目で気に入ったので、売り値を聞いてその通り金を払おうとすると、牛売りの男が「閣下は値切ろうとなさらないので?」といった。「値切らなくてはいい

ないのかね」「ここではそういうしきりになってますんで」「しかし、わたしはついぞものを値切ったことはないね」といったやりとりがあつて「でも、わたしがなぜ値切らないか、わけを聞かせよう」とブリアン。牛売りの男が不思議そうな顔をするのにかぶせて「じつは、得をしたのはわたしのほうなんだ。この牛は近いうちに二頭の子供を産むからさ」「まさか、ご冗談を」と牛売りは信じなかったが、事実この牛はその後二頭の子を産んだのだった——こうして、牛買いの名人となるニックネームが生まれた。

さいごに、彼のいまひとつの硬骨漢ぶりを伝えるエピソードとして、同じ称賛でも「勲章」だけはいかなるものでも受けなかったことである。また彼の政治家としての功績は「国際協調主義」を唱えたことだといわれるが、彼は生涯を独身で通した。

「女性との協調」のほうはあまり期待しなかったらしい。



シューベルトの貧乏が生んだ グーラツシュ・シューベルト風

“野ばら”や“魔王”“未完成交響曲”など、かずかずの不朽の名作を残したフランツ・シューベルトは、一七九七年、ウィーンで学校を経営する父親の十一番目の子として生まれた。そして、一八二八年、三十二歳の短い生涯を終わるまで、徹底して貧乏のし通しだった。

父の学校の経営状態があまりよくなかったこともあり、十七歳でしぶしぶ教壇に立たされたが、授業中よくぼんやりしていたり、生徒そっちのけでゲーテの詩やモーツァルトのメロディーを口ずさんだり——といった奇行がしばしばだったため、父兄から何度もねじ込まれるなど、そのたびにいつそ学校をやめようかと深刻に落ち込むのだった。が、その結果、年額四十フロリンの収入を失うことを思うと、シューベルトはいつもそれを実行できなかった。その四十フロリンは、当時のウィーンでも、作曲のための五線譜を買うとあとは食べていくのがやっと。そのためシューベルトは、いつも水とパンだけで空腹をしのがなければならなかった。それでも彼には、それ以上の収入を得る当てがなかったのである。

シューベルトの恵まれなかった生涯を物語るエピソードとして、彼は無一文になると、



下宿の窓にズボンを裏返しにしてつるしたという。その心は、誰もいま僕を訪ねないでくれ。僕はいま一銭の持ち合わせもない。とても君を歓待できそうもないから——であった。しかし、たまにふところに余裕があると、親しい友達を呼んでお得意の“グーラツシュ”をごちそうした。グーラツシュというのは、牛肉とタマネギを鍋に入れ、トロ火で形がなくなるまで煮込んだだけの料理ともいえない料理だが、この楽曲の天才は、なんとこの貧乏人向き？の料理にもいかになく天分を発揮したのだった。すなわち“グーラツシュ・シューベルト風”といまにその名を残すシューベルト創案の鍋料理は、本来のグーラツシュの、牛肉とタマネギが十分に煮え、形が崩れて鍋を火からおろす直前、あらかじめサイの目に切っておいた子牛の肝臓をほうり込むだけのものだが、この何でもないひと工夫によって、貧しい鍋料理に、たちまちあの楽曲がもつ“底知れない滋味”が生まれるのである。

彼はその五線譜上の夢に、ついぞ自らの貧しさの片鱗だに見せたことはなかった。

一枚の牛肉契約書をめぐる 世にも不思議なほんとの話

アメリカが生んだ国民的なユーモア作家マーク・トウェイン(一八三五―一九一〇)は、若いころ新聞記者を経験しただけあって、事実とフィクションのすれすれを洗い出したような作品が少なくない。そのひとつ「牛肉契約書に現れた大変な事実」は、一枚の契約書が引き起こしたさまざまな運命を描いて、その全体的な悲劇性のなかに奇妙なユーモアが感じられるといった不思議な作品である。

一八六一年十月、南北戦争が始まった年、ニュージャージー州生まれのジョン・ウィルソン・マッケンジーという牛肉商が、北軍の猛将ウィリアム・シャーマン將軍と牛肉三十樽、計一万七千ドルの納入を契約する。ところが、この牛肉を届けようとして、マッケンジーは、シャーマン將軍のあとを追ってワシントン→マナサス→ナツシュビル→チャタヌガ→アトランタ→エルサレム→アメリカ中西部と、途方もない追っかけつをしなければならなくなり、やつとのことでシャーマン將軍の司令部のすぐ近くまでたどり着いたところでインディアンの襲撃に遭い、あえなく殺されてしまう。もちろんインディアンはその牛肉を奪い去った。

しかし、この牛肉契約書は、遺言によって息子のバーソロミュー・ウィルソンに譲渡

ミート de meet

小麦粉でサクサク触感

肉を油で炒める場合、肉の表面に小麦粉を薄くまぶします。これは材料に早く焼き色をつけることと、粉で膜を作り、肉汁の流出をさけるためです。フライでは粉をまぶした上に、溶き卵とパン粉をつけまぶす。これは油が染み込まないように、また材料から水分が出ないように壁の役目をするためです。さらにパン粉の香ばしいにおいがついてサクサクした歯触りも楽しめます。

大物につぎつぎと体当たりし、そのたびにうまく「タライ回し」をされ、ついに財務省にたどり着く。が、ここでも第一会計検査官、第二、第三検査官、コンビーフ係、第六検査官、請求権部、契約不履行部、推測航法部、雑権部、推定勘定部と、見事なタライ回しのくり返しにあり、結局、この契約書は、近く結婚するという若い書記にプレゼントしてしまう。ところが、この書記がまた、間もなく死んでしまうという——そんな、なんとも不思議な話なのである。

わが家の料理女と結婚した ロッシーニの“肉と野菜”

フランス料理には“ロッシーニ風”といった形容詞をつけたものが少なくない。ロッシーニ（一七九二〜一八六八）はごぞんじのイタリアのオペラ作曲家で、名曲「セビリアの理髪師」や「ウィリアム・テル」など三十九曲を書き上げると、三十八歳でぶつりと作曲から手を引いてしまった。

その理由を「以前にはまずメロディーが生まれて私を迎えに来てくれたが、いまではこちらから迎えに行かなければならなくなった。なにしろ怠け者の私は、そこまでするのがおっくうになった」といったという。

ロッシーニはたいていベッドに横になって作曲したが、ときどき手がすべて五線譜を床に落とすことがあっても、それを拾うのが面倒くさくて、ふたたび手元の五線譜にはじめから書き直したと。『ロッシーニ風』というのは、フォアグラとトリュフの入った料理という意味である。彼はフランスに移り住むようになってからすっかりトリュフとフォアグラのとりこになってしまった。ビフテキで『ロッシーニ風』といえば、ビフテキの上にフォアグラをのせて焼いたもので、カキにキャビアをのせて食べるようなもの。いかにもロッシーニらしい発想といえる。



彼は、食事の合間に作曲したといわれるくらい「根気よく」かつ「克明に」食べる人だった。あるとき、食事中に語ったといわれる語録——「音楽と料理の基本は全く同じものだといえますなア。たとえばフーガ（遁走曲）は野菜をたっぷり添えた肉料理のようなもの。肉を食べる。つぎに野菜を口にする。すると、肉の印象が野菜によって弱められる。そのあとまた肉を口にする、こんどは肉が野菜の印象を弱める。このように二つの味覚が追いつ追われつしてひとつの混然とした料理になる。フーガを基礎にした対位法こそがこれからの音楽です。いい料理は頭の中でいい音楽に変わるので」

肉には野菜をたっぷり添えろというのは現代の食の金言でもある。ロッシーニは、これを彼自身の味覚で発見したのだ。

そして、彼の食哲学の行きつくところ、彼は自分の料理女と結婚することで一石二鳥の幸運を手にした。「なぜもつと早く気がつかなかったのか！」というのが、披露宴でのロッシーニのあいさつだった。

その数十六皿！ リシュリユーの「牛のみによる晚餐料理」

いまでは日本のどここの家庭でもみられるマヨネーズは、正しくは「マヨネーズソース」とよばれるソースのひとつで、このマヨネーズソースは、さらに正確には「リシュリユー・ソース」とよばれる。十八世紀のフランスの名将軍で、のちルイ十五世の宰相となったアンリ・リシュリユー公の発明になるもので、公はアカデミー・フランセーズの会員にも推されたほどのインテリで、かつ食通。かのボルドーワインも、公の推薦によってフランスの宮廷で用いられるようになったといわれる。

マヨネーズは、公が一七五六年、ミノルカ島のマオン港を占領したとき、島に伝わるソースにヒントを得て考案したものといひ、マオネーズソースがなまってマヨネーズソースになった。

そして、リシュリユー公の多才ぶりをいかに発揮したのが一八四四年出版の「食卓の古典」に収録された「牛のみによる晚餐」と名づけられたメニューである。公はこのメニューでなんと十六通りもの牛の料理を公開したのである。

すなわち「牛のコンソメによるスープ・グラチネ」から始まって、オードブルが「牛の舌のアニフ・サント・メニュー」に「エゾネギ入りのサーロイン挽き肉のプティ・パテ」



と「牛の腎臓、タマネギのフライ添え」、それに「根野菜入りの牛のもも肉」の後皿がついて、いよいよアントレ六点の本番入りとなる。そのアントレは、

- ① マロン・ピュール添えのオックステール
- ② 牛タンのア・ラ・ブルギニョンヌ
- ③ 牛のポーピエット蒸し煮、金蓮花添え

- ④ 牛の胸肉とセロリのプレゼ
 - ⑤ ハシバミ入りの牛挽き肉の揚げ団子
 - ⑥ 牛のモアルで焼いたトースト
- といったぐあい。

あと第二サービスとして四点、アントルメとして六点の牛肉料理が「ギュウギュウ詰め」になっていて、さすがはグルメの国の大宰相といったくなるようなテクノクラトぶりである。

仔牛一頭を知らずに食べた スイス料理の大きな秘術

わが国ではほとんど話題になることはないが、スイスの軍隊付鼓笛手といえば、歴代「巨大な胃袋の持ち主」がそろっていることで、ヨーロッパではつとに有名だそう。

あるとき、そのことでフランスの将校とスイスの将校が賭けをして、もし鼓笛手のなかに仔牛一頭をたゆみなく、まるまる食べ続ける者がいたら大金二十五ルイを払おうとフランス将校が約束した。そこでスイスの将校は、部下の中からこれぞという男に白羽の矢を立て、賭けへの参加を頼むと、その兵士は、

「大尉殿、仔牛一頭とはきついすなア。でも、大尉の面目を失わせてはならないぐらいの気持ちは十分持ち合わせています」

ということ、この大いなる挑戦を承知した。が、将校のほうもさすがは長官の名に値する人物で、この部下が少しでも苦痛なく目的を達せられるよう、町でも最高のレストランに頼み、料理術の原理にのっとり、消化と同時に食欲のほうもいちだんど促進されるように仔牛のあらゆる部分を調理するように依頼した。

さて賭けの当日、出て来た料理はといえば、

○詰めものをしたイタリア風の仔牛の耳 ○揚げてゼリー寄せにした仔牛の脳みそ

○ソース・ピカントをかけたタン ○仔牛肉の白ソース煮・マッシュルーム入り ○きゅうり入りの方形肉の冷製 ○肩肉のガランチヌ ○骨付きあばら肉のパピヨット・オペラグラス風 ○腰肉の煮込み ○肺臓・ルーを用いたソース・プーレット ○最上のもも肉のバロチヌ・ブルジョア風 ○レタスとたまねぎを入れた胸部肉 ○腱のシャルトルーズ・ジャルディニエール風 ○腎臓の白ワイン煮・ソース・プーレット ○オックステールの白ワイン煮と進んできたところで、くだんの兵士が恐る恐る、

「大尉殿、もうそろそろ仔牛を運ばせていただかないと、これから一頭はとも……」

と哀願するようにいった。

が、お察しのように、このときまでにこの兵士はすでに仔牛のあらかた三分の二を食べていたのである。料理があまり見事だったので、彼はこれらをすべてオードブルだと勘違いしていたのだ。

ミート de meet

「消費期限」と「賞味期限」

消費期限と賞味期限の違いを、存じますか。消費期限は、品質が急速に劣化する食品に表示されている期限で、開封前の状態で定められた方法で、保存した場合に、腐敗などの品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなる恐れがないと認められる期限です。

賞味期限は、比較的品質が劣化しない食品に表示される期限で「おいしく食べられる期限」です。

庖丁一本で牛をさばいた 名人・庖丁の庖丁さばき

“肉や野菜を切り刻む金属性の刃物をなぜ庖丁というのか？”——こんな疑問を抱いたことのある人はかなりな“漢字人間”といってよい。

「庖」とは何か「丁」とは何かといくら首をひねってみても、庖や丁と刃物の結びつきを見つけることはとうていできないだろう。というのも、この庖丁というのは、正しくは「ボウテイ」と読んで料理人の丁さんという意味だからである。では、なぜ料理人の丁さんの名前があつたのか。そのいわれを記したのが「莊子」(中国古代の脱俗思想家。老子と並んで老莊の学といわれる)の「養生主篇第三」にみられる「庖丁論」なのである。

中国の古代、梁りやうという国に恵王(文惠君ともいう)という王様がいた。

あるとき、庖丁がすぐれた料理人であることを聞きおよび、御前に招いてその技を披露させることになった。このとき庖丁が行ったデモンストレーションというのが、生きた牛を一頭、牛刀一本で解体してみせるというもの。庖丁は最初のひと突きから最後の庖丁納めまで、さながら舞を舞うような優雅さで見事に牛を仕分けて見せたという。

恵王もさすがに感じ入って、庖丁に「どのようにしてその技術を身につけたか」を

問うと、庖丁は「わたしも初めて牛の前に立ったときにはどこからどうしたものか、それこそ見当もつきませんでした。修業三年でどこにどんなふうに骨があり、それに肉がどうつながっているかが、外から見ただけで寸分違わずわかるようになりました。はじめはよく牛刀を骨に当てる刃こぼれを起しましたが、いらい十九年、数千頭の牛を手がけて一度も刃こぼれを起したことはありません。牛刀がぴたりとねらったところに入り、さつと肉を切り分けたときにはわれながら得意な気分になるのです」と答えたとか。

これを聞いた恵王も、「おかげで自分も、人生いかに生きべきかがわかったような気がする」といい、庖丁も、

「自分が牛の内部を見通すのは、目で見るのではなく心眼で見るのだ」

と、重ねて恵王をうならせたという。それにしても、庖丁さばきの技術が牛によってイメージされるところがいかに中国らしい。



ヒッチコックの名作「鳥」と 牛肉一辺倒のスリラーもどき

スリラー映画の名手としてわが国にもファンの多いヒッチコックは、知る人ぞ知る鳥肉が嫌い。その嫌悪と恐怖心を悪夢のように結晶させた「鳥」は、正直、見る者の身の毛をよだたせた。

そのクライマックスシーンで、町の人々は空が真つ暗になるくらいのカラスの大群に襲われる。ある者は恐怖で顔をひきつらせ、ある者は血を流しながらレストランに逃げ込むと、そのレストランのテーブルには食べかけの料理の皿がいくつも残っていて、それがことごとく鳥料理という徹底ぶり。ヒッチコックが心底鳥肉を恐れていたことが、いやでもわかる映像の重ね押しである。

というのも、ヒッチコックは、鳥肉屋のせがれに生まれた。毎日、鳥たちがしめ殺されるのを見て育つうち、心の奥にえもいわれぬ恐怖が育ったらしい。

それを、ちらりちらりと他の映画でも取り出してみせるのだが、「断崖」という映画では、目玉焼きの真ん中にジュースと火のついたたばこをねじ込んでみせたり、「汚名」ではわざと主人公を夢中にさせて、オーブンに入れた鳥料理を黒焦げにさせてみせたりする。また「知り過ぎた男」という作品では、市場で後ろからナイフで刺された男



が、毛をむしられたニワトリが林のようにぶら下がっているところへ倒れ込むシーンを見せ、タイトルは忘れたが、二人の男のけんかのシーンで、台所にいた男が「馬鹿野郎」とか何とか叫びながら廊下にいる男に持っていたタマゴを投げつけると、そのタマゴが窓ガラスに当たって黄味がぬつたりとガラスを伝わって流れ落ちる。それをカメラは入念に見せながら、血よりも不気味なフィードバックを画面いっぱいに拡げてくれる。

鳥肉にたいするヒッチコックの恐怖心をいっそう深めたのは母親で、彼女は彼の鳥嫌いを直そうと、毎日毎日、鳥料理でヒッチコックを攻めたてたといわれる。

ヒッチコックは、日本での「鳥」の公開にあたって、パラマウント映画日本支社の招きで来日した。そのさい宿舎の帝国ホテルでは、来る日も来る日も、朝、昼、晩と、欠かさず特大のステーキを食べ続けたといわれる。それも真つ赤な血のしたたる「ベリーレア」というやつだったという。

ステーキにかけた男の夢 大恐慌と「黄金の世界」

一九二九年といえ、アメリカのウォール街で株式が大暴落、その影響が世界中に波及して、史上最大の「大恐慌」が始まった年である。

ところが何の皮肉というべきか、この年、あの「子鹿物語」の監督としておなじみのクラレンス・ブラウン監督の手になる「黄金の世界」が封切られたのである。映画史的には、無声映画がトーキーになって間もなくのころで、舞台はアラスカ。例のゴールドラッシュのファイバーをテーマにしたもので、まさに「ドラマチックな皮肉」とでもいうべき不思議な話だ。

アラスカの雪の中で黄金の夢にとりつかれて狂奔する欲ばけ人間たちは、はるかなサンプランシスコから有り金全部をはたいてやって来た、いちかばちかの瀬戸ぎわ人間。貯金もほとんど使い果たして、凍死と背中合わせに雪の中で大地を掘り続けた。食べものといえ、これも急造の安食堂で、明けても暮れても豆ばかり。夢と現実とのあまりの落差が、西部開拓史につきものの豆をかえって「万能の秘食」のように見せさえもするのである。

ところがついに、一人の男が黄金を掘り当てる。文字通り気も狂わんばかりの至福の

時といったところだが、この男、狂喜せんばかりの激情を抑えて、悠然と例の安食堂に現れる。そして、その第一声が、「豆を十人前ッ」だった。

もちろん、給仕のキツネにつままれたような顔。それにかぶせていちだんと声を張り上げ、「最上のビーフステーキ一人前ッ」（これはたぶん、ビーフステーキの全歴史を通してもっとも栄光に満ちた場面であったと思われる）やがて、注文の豆とビフテキが現れると、この男は十人前の豆の皿をぐるりと円型に並べ、その前で悠然とステーキにナ

肉の筋切りでおいしく

肉を焼くと、縮んで反り返ることがあります。これは、肉の中の筋が赤身や脂肪よりも強く縮むためです。この反り返りを防ぐためには、筋切りをします。

あらかじめ筋切りをしておけば、縮みや反り返りも防げて、肉が焼きやすくなります。

また、肉のかたちも整って、しかも軟らかめのおいしいお肉がいただけます。

イフを入れながら、「ざまをみやがれ！この豆野郎どもー」と、うなるがごとく一声つぶやいたのだった。

西部では開拓時代からの伝統で、肉は徹底的に火を通す。シカゴの高級ホテルでレアのステーキを出されたカウボーイが「おれに生きている牛を食えというのか！」とボーイの胸ぐらをつかみ、抜く手もみせず腰の拳銃をステーキに撃ち込むと、「これで牛は死んだ。焼き直してこい」とすぐんだという話がある。

牛肉パウダーは馬糞に通ず 西部開拓史いろいろの禅問答

西部開拓時代以来、世界の大食漢といえばアメリカ人を筆頭に挙げてもほぼ間違いない。その食べっぷりにはいさか野卑なところがあるにしても、何事をなすにも腹ぺこではじまらないという見本がアメリカの二百年史である。

中西部の農民生活を諷刺した映画で「雨を降らす男」という『西部のホラ話』的映画があった。キャサリン・ヘプバーン扮するオールドミス姉さんが、朝寝坊していつもより遅く起きた弟に、「お前、朝食はどうする」と聞くと、弟が、「あんまり食いたくないな。タマゴ七つくらいベーコンエッグにしてもらうか」と答えて、われわれ稲作民族のドギモを抜く。

が、これにかぶせた姉さんのセリフが「どっか体の具合が悪いんじゃない？」というのだからなんともすさまじい。もともと、西部開拓時代のなかがころ、アメリカに渡ったオランダ移民の一人が「当地の人間はわれわれの一週間分の肉を一日で食べてしまう」と故郷に書き送っているくらいだから、タマゴ七つのベーコンエッグは、当時としてはオカユていどのものだったのだろう。

コロンプスのアメリカ発見らしい、ヨーロッパの移民たちは、先住民、すなわちアメ



リカインディアンからさまざまなものを学んだ。そのうち、たばことトウモロコシ料理はいまや世界的に広がったが、アメリカ人のなかでもいまだに『西部人』以外は口にしないのが『ペミカン』——。といっても、何も悪魔の食い物といったたぐいのぶつそうなものではなく、ただ牛肉を干したあと、粉末にしただけのものだが、不思議と西部人以外は顔をそむけるという。念のために注釈しておく、インディアンの場合は、同じ乾燥肉の粉末でもこれをバファローの肉で作っていた。が、西部人は、バファローを獲りつくしてしまったためか、それとも嗜好に合わなかったのか、これをいわゆる『牛肉』に切りかえたのである。が、材料はともかく、肉の粉末であるからには、スープにしたり、ふりかけ？にしたりと、千差万別の用途が予想される。それなのに、西部人以外が敬遠するのは、ひとえにその『馬糞』のような臭いだとか。とすると、いったい誰がそもそもその馬糞の本当の臭いかみしめて（？）みたのか。「どこかがおかしいんじゃない？」というお話である。

まずはロースト・ビーフから いまも息づく英国の「肉歌」

婦人雑誌などを開くと、煮ものの味つけは「さしすせそ」でいこう——つまり、砂糖、塩、酢、しょうゆ、みその順で味つけするのが決め手——といった暮らしの知恵があたかも真理を語るかのごとく披露されている。が、食の評論家でコラムニストの玉村豊男氏によると、英国にはつぎのような古くからの「肉歌」(にくうた)があるそうである。

日曜あつあつロースト・ビーフ 月曜日には冷えきつて

火曜になったらコマ切れだ 水曜残りは挽きつづし

木曜カレーで匂い消し 金曜日にはスープの出し

それでも肉が残ったら

土曜でどうとうコッテージ・パイ(同氏訳)

氏は、このように、一回のロースト・ビーフを一週間がかりで食べるしづとさが英国人の身上とおっしゃる(同感！)

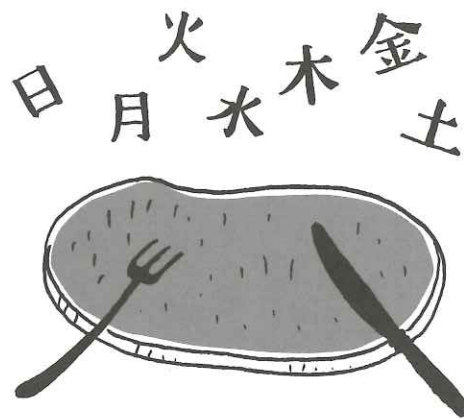
しづとさといえば、この古歌では「月曜日には冷えきつて」となっている月曜日にも、じつはいつのころからか「バブル・アンド・スクイーク」(牛肉とキャベツのかき揚げ)とよばれる料理が工夫され、十九世紀にはこれに刻んだタマネギが加わり、戦後はさら

にゆでたじゃがいもにキャベツや芽キャベツをまぜ合わせ、コールドビーフとともにすりつぶしたものを両面がこんがりと色づくまで揚げる——といった料理となつてレパトリリーを広げて来ている。

食べ残りの肉がだんだん少なくなつて土曜日のフィナーレに登場する「コッテージ・パイ」は、文字通り「田舎家のパイ」とよぶにふさわしい素朴なパイ。英和辞典には、これを一種の「肉まんじゅう」としたものもあるが、決してまんじゅうではない。ロー

スト・ビーフが「ハレの日」のごちそうなら、コッテージ・パイはふだん着の代表で、パイ皮を用いたパイではなく、英国伝統のブディングのバリエーションとみられるものである。

パイ皿に挽いた牛肉を入れ、その上をタマネギでおおい、上にマッシュポテトをのせてオーブンでキツネ色になるまで焼いたもので、これらの材料を小麦粉でとろみをつけて焼けばまぎれもないブディングとなる。かつての英国の質実剛健さがこんなところにもあつた。



ミート de meet

疲労回復には豚肉を！

ヒトのエネルギーの大部分は、糖質から得ています。糖質を分解し、エネルギーに代えていく過程で、ビタミンB₁は重要な働きをします。十分な糖質をとっていても、ビタミンB₁が不足すると、疲労などがたまりやすくなります。食品に含まれるビタミンB₁には、熱に弱い特徴がありますが、豚肉の場合、熱を加えても壊れにくく、吸収に優れている特徴があります。

なる作品を書き、このポ・ト・フをブーフアンの考案になるものとして、超デリーシャスな料理に仕立て上げた。すなわちこのポ・ト・フでは、ふつうは牛肉か豚肉の塊を煮込むところを、マルセル・ルーフは、牛肉、シヤモ、羊、子牛、豚、ハム、ソーセージ、プレスチキンと、さながら動物園もどきのポ・ト・フに仕立て上げたのだった。そして、これを肉がくずれる直前まで気長に煮込ませた。

つまり、ポ・ト・フは、フランスではもつともありふれたお総菜だが、それを逆手にとって、かのブリア・サヴァラン（フランスきつてのグルメ、一七五〇―一八二六）も腰をぬかしそうな肉鍋のオーケストラに仕立て上げたところがいかにフランス的なのである。もちろんこれは小説中の空想料理で、現実の料理書には存在しないものだが、戦後この小説を読んだアレクサンドル・デュメーヌというフランスの有名な料理長が「されば」とばかり腕をまくり、フランス中の食通を集めてこれを作ってみせた。

以来「ドダン・ブーフアン風」はポ・ト・フの逸品となった。

ポ・ト・フは味の交響楽！ 作者も夢見るフランスの味

水炊きといえど何の変哲もないが「ポ・ト・フ」と名前が変われば何やらいわくありげな気配になってくる。フランスの代表的なお総菜のひとつで、日本の水炊きとちよつと違うところは、肉を主体に、それともかなり大きな塊を野菜とともに水から煮込んでいく。野菜もほとんど丸のまま、煮汁はスープとして食べたりポタージュの土台にしたりする。

有名なフランスの自然主義作家ゾラの代表作に「居酒屋」というのがあり、その中で、パリの洗濯女ジェルヴェーズが自分の誕生日のパーティのごちそうについて仲間たちと相談する一節がある。そして、ここで真つ先に決まるのがポ・ト・フなのである。あと太ったガチョウのロースト、子牛のホワイトシチュー、豚の骨つき背肉の煮込みにジャガイモを添えたもの、ベーコン入りのグリーンピースなどがメニューアップされる。

ポ・ト・フはPot-au-feuと書き、文字通りの意味は火にかけた鍋。それこそ何の変哲もない。が、ゾラのほかに「三銃士」の名作で知られるアレクサンドル・デュマがことのほかお気に入りだったことは有名で、二十世紀に入ってから、これもフランスの作家のマルセル・ルーフが食道楽の主人公をテーマにした「ドダン・ブーフアンの生涯」

「棺桶」というパイもあった 中世イギリス風

アップルパイが大好物だった発明王エジソンは「イギリス人に発明の才がないのは、パイをたくさん食べないからだ」といったそうである。が、これはとんでもない誤解で、イギリス人のパイ好きは中世以来の年季もの。少なくとも十四世紀には、ヨーロッパでどこよりも早くパイを発明していたのである。

「新しいごちそうの発見は、人類の幸福にとって天体の発見以上のものである」といったのは、十八世紀、フランスで美味学を唱道したブリア・サヴァランだが、英国人にいわせれば、パイの発明はエジソンの諸発明にまさるとも劣らぬ人類への贈り物だと胸を張るだろう。

英国のパイのなかでも、とりわけ伝統と豊饒な味覚を誇るのがミートパイ——パイ料理の起源としては、五世紀のころ北ヨーロッパからイングランドにやって来た古代サクソン人が、この島に持ち込んだ料理として「ハギス」と呼ばれる羊の詰め物料理があった。「ハギス」というのは羊の胃袋に肉と穀類の混ぜ物を詰め、長時間煮込んだソーセージ様のもので、冬の厳しい古代イングランドでは、保存食としてもとりわけ貴重なものだった。



が、なにしろ羊の胃袋には限りがあったため、小麦粉を練ってつくる「パイ皮」としてかわられた。その後、パイ料理が英国の伝統料理のひとつとして多彩に発展するのである。ミートパイについてのもっとも古い記録は、十四世紀に書かれた「農夫ピアズの夢」という寓意詩で、このころすでにパイを売る店があったことが記されている。また中世には、なんともけったいな名前の「棺桶」と呼ばれるパイ料理があった。パイ皮は、一般に粘り気があつていろいろ成形に向くところから、これを棺桶様の箱形に作り、中に肉を詰めて長時間オーブンでじっくりと焼き上げたあと、上から濃い肉汁入りのゼリーを流し込むというもの。このほかにも、中世のイギリス農村には「ゴッテージパイ」とか「シェファードパイ」（羊飼いのパイ）といった詩情あふれるパイもあった。

時あたかも日本では、鎌倉幕府が倒れてつぎの足利幕府へと向かうところであった。その彼らの時代的な文化格差を思うと、このミートパイの発明、中世の英国に乾杯！ということになるようだ。

「男の料理」の原点——いまふたたびの「軍隊調理法」

“おふくろの味”やインスタント料理に満足できなくなった男たちの間で、いま“男の料理”が静かなブームになっている。

予期せぬ失敗や試行錯誤の結果、材料費や光熱費が多少はね上がることは覚悟の上で、どこまでも“納得できる味”を求めてやまないのが男の料理といっても、ことさら奇をてらったり、背伸びをしたりする必要はない。以前、この国には「軍隊調理法」なるものがあつた。かつての帝国陸軍が、戦う男たちの腹ごしらえの指針として、明治いろいろの軍隊食に工夫、改良をくわえて集大成したもので、単に戦いのための“蓄電法”を教示してくれるだけでなく、四六時中、生死の境に生き続けなければならない緊迫した神経にとって、味覚こそが真の救いと心地よい子守唄になることをつくづく実感させてくれるものであつた。

さし当たつて、牛豚料理をピックアップしてみても

○豚肉ちらしずし ○さつま汁 ○牛肉めし ○豚すいとん ○シチュー ○カレー汁 ○肉味噌おでん ○肉うどん ○牛肉の軟らか煮 ○豚豆煮 ○豚味噌煮 ○豚の揚げ煮 ○蒸し焼き肉 ○塩豚と白菜 ○牛缶煮菜びたし ○焼き肉 ○内臓付け焼

き ○カツレツ ○豚の空揚げ ○豚ゴマ味噌和え ○牛肉のつくだ煮 ○牛肉のしぐれ煮 ○牛肉スープ ○肉汁 ○肉漿 ○挽き肉のすまし汁 ○挽き肉野菜入りオムレツ ○挽き肉油焼き ○牛肉のかまぼこ ○煮ハムの製法 ○ラードの製法

と、肉料理の基礎から応用編までバッチリと手際よく網羅されている。

事実、明治いろいろのわが国での肉食普及の跡をたどってみると、そのもつとも大きな推進力となつたのがほかならぬ軍隊で、とくに地方出身者の場合、軍隊に入つて初めて肉食の魅力を知った者が少なくなかつた。だから除隊になつたあと、その知識を故郷に持ち帰り、こんどは彼らがそこでの強力な肉食推進者となつたのである。いってみれば「軍隊調理法」は、男の料理の中の男の料理だつた。



極上にして最悪のタン料理 哲人イソップはしたたか者

「イソップ物語」は、別名「アイソーポス風寓話集」とよばれているように、紀元前六世紀ごろギリシャに実在したとみられるアイソーポスなる人物が、動物寓話の形を借りて奉公人の処世術を説いたものである。

たとえばある女主人は、まだ暗いうちから、ニワトリが鳴くやいなや召し使いをたたき起こしてこき使うので、召し使いはニワトリさえいなければもつと朝寝ができるだろうと、こっそりそれをしめ殺してしまった。ところが女主人は、このため時間の見当がつかなくなり、かえってもつと早く召し使いをたたき起こして使うようになったといつたたぐいの教訓話が並んでいる。つまり、一種の「長いものには巻かれろ」思想で、これはかつて、アイソーポス自身が奴隷であったためではないかとみる人もあるぐらい。が、その語り口から巧まずして生まれ出ているユーモアは、やはり第一級のものといわなければならない。アイソーポスは、いわゆる解放奴隷で、解放されるまでは哲学者のクサントスに仕えた。そして当時、料理は奴隷の仕事のひとつであった。

あるとき、主人のクサントスが「明日は大事な客を招いてあるので、料理は極上ものばかり出してくれるように」と命じた。

当日、アイソーポスは舌^{タン}の料理ばかりを出した。どれもこれも舌をメインにした料理なので、みんながうんざりして理由を聞くと、「極上のものでばかり出せとの仰せなので、舌ばかりにしました。都市が建ったり、文化が進んだり、人々を教育したり、人を説得したり、また会談がスムーズに進行したり、なによりも、人間の第一の義務である神をたたえることができるのも、これすべて舌があるおかげです。この世にこれ以上のものがあるでしょうか」

焼きものの特徴

焼きものは、放射熱または、熱したフライパンや鉄板など金属板の伝導熱で比較的高温で加熱する調理で、肉の持ち味を最高に引き出す調理法です。

肉の表面は高温に接しているのですが、その内側は外部からの熱伝導による温度の上昇に過ぎず、水分があるので高くなっても八十〜九十度程度なので表面はカリッとしても内부는しっとり保たれます。

後日、別の客を招待することになって、今度はクサントスは多少の茶目つきも交えて「何でも悪いものばかり出してくれ」といった。すると、アイソーポスは、また舌の料理ばかり出したのだ。理由を聞くと、「まことに舌は悪いもの。神をたたえる一方で神をののしり、舌一枚で裁判官を引きおこし、反目と論争を生む。一方では真理の器官であると同時に、他方ではまちがいのものと、中傷の道具ともなり、戦争さえ引きおこす」と。かくて、主客ともどもその弁舌に舌を巻いたのだ。

野獣闘技に明け暮れた！ローマの休日のお腹

古代ローマのうつくば料理や豚の乳房料理は、長く後世の語り草になっている。だが、市民がいつもこんなごちそうにありつけたわけではない。というより、庶民の日常はひき割りのムギを練ったスイトンが主食。朝食などはせいぜいぶどう酒に浸したパンと生のタマネギ、チーズといったところだった。

共和制以後、とくに貧富の差がひどくなってきたため、一般大衆が肉にありつく機会などめつたになく、その最大の機会は祭りの日、なかでも野外闘技の開かれる日であった。野外競技場に野獣を放って奴隷や罪人と戦わせるゲームは、別名「ウェナティオ（狩り）」ともよばれたように、このウェナティオの開かれる日と、祭りのために神に犠牲獣が捧げられる日には、庶民もたらふくその「払い下げ肉」にありつくことができた。なにしろ古代ローマでは、帝政時代ともなるとやたらと祝日がふえた。

暗愚の帝王が、庶民の人気取りのために「パンとサーカス」の野放図な政策をとったためである。共和制時代に年に六十日程度だった祝日が、帝政時代には一挙に百三十五日にもふえ、ローマのいたるところの競技場で奴隷や罪人や野獣の血が流された。

記録によると、ポンペイウスは、五日間の競技にライオン五百頭、ヒョウ五百頭を出

場させたといい、シーザーは一回の競技にライオン四百頭を、アウグストゥスはその在位中、ゾウ三千五百頭をかり集めてその血を競技場に流させたといわれる。有名なコロッセウムが完成した紀元八〇年の落成記念競技では、たった一日のショーのために、じつに五千頭もの野獣が血祭りに上げられ、パンとサーカスの狂宴は文字通り野獣の咆哮と悲鳴の中に明け暮れたのである。

闘技用の野獣はライオン、ゾウ、サイ、シマウマ、カモシカ、クマ、野牛、トラ、ラクダなどから、ワニ、サル、野イノシシ、山ネコ、カバなどほとんどすべての野獣におよび、当時のローマ帝国の全版図からくまなくかり集められた。

こうして、闘技のあと殺された犠牲獣の肉は、一般に払い下げられ、牛や豚などの肉がまだ十分供給できなかった時代の、庶民の胃袋を満たしたのである。

一説によると、ローマ人はこれら「死獣」の肉を決して口にできなかったというが、それはあくまで表向きの美談に過ぎなかったようだ。





保存法



しかし、この偉大な哲学者のために、彼がその名に恥じない食への高い関心の持ち主であった証拠を示しておく、ある冬、ベーコンは王の侍医であるウィンザボーン博士と馬車で雪道を散策していた。ところがふと、この哲学者の脳裏に「塩と同様、雪の中でも肉を保存することはできないものか」という考えがひらめいたのである。そこで善は急げとばかり、直ちに実験してみることにになり、一人は馬車を降りると、丘の下にあった貧しい女の家に入って行った。そして一羽のめんどりを買い求め、女に内臓を取り出させてそこへ雪を詰め込ませた。ベーコン自身も作業を手伝った。しかし、雪で体が冷えたのか、急に哲学者の体調がおかしくなった。自宅までとはとても帰れそうもなかった、近くのアランデル伯爵の家に厄介になることになった。が、そこで暖められた上等のベッドに寝かされたにもかかわらず、もう何年も人の寝たことのない湿ったベッドだったため、彼はすっかり力ぜをひいてしまったのである。そして三日後、この大哲学者はあつけなくあの世へ行ってしまった。

ベーコンは発明しなかったが 肉の保存法に挑戦した哲学者

いつ、どこのだなただったかは忘れたが、かなり堅い本の中で、かのフランシス・ベーコン（一五六一〜一六二六）を「ベーコンの発明者」と解説している人があつてびっくりさせられた。

ベーコンは、英国はスチュアート朝、ジェームズ一世時代の大法官で、かつ哲学者。主著「ノブム・オルガヌム」で「われわれはすべての先入観を排除し、実験と観察にもとづく帰納法によつて真実の知識を求めなければならない」とした英国経験論哲学の祖である。同名のよしみから、あるいはベーコンを愛好したかもしれないが、ベーコンの発明そのものとは何の関係もない。もっとも、海に向こうでは、ベーコンに限らず、ジャムだのコーラだのと、食べ物の名前をそのまま姓にした例が珍しくなく、かりに日本で「ぢくわだのはんぺん」だのを名乗る人があつたとしたら、その日常、かなりの滑稽調となることは疑いない。

ただし、ジャムの場合は、食べ物の Jam ではなくて、jammes と綴りを異にするが、ベーコンの場合は姓も食べ物ほうも Bacon で、ご本人が名前を呼ばれるたびにあの目玉焼きにくつついているベーコンのようにカリカリしたかどうかはさだかでない。

ミート de meet

からだに吸収しやすい鉄分？

鉄分といえばホウレンソウを頭に
 浮かべる人が多いでしょう。じつは、
 ホウレンソウよりお肉です。食べて
 も健康に役立つためには、体に吸収
 されなくてはなりません。お肉に含
 まれる鉄分はホウレンソウの約五倍
 ～十倍吸収されやすいのです。野菜
 をしっかり食べていても、吸収され
 なければ貧血になったりします。お
 肉は体にわるいと敬遠されがちで
 すが、むしろ強い味方なのです。

清濁あわせ飲む？ ユゴの肉と魚とミルクコーヒーと

「レ・ミゼラブル」(ああ無情)や「ノートルダムのせむし男」「死刑囚最期の日」な
 どで知られるヴィクトール・ユゴ(一八〇二～八五)は八十三年の長い生涯のあいだ
 に詩、小説、劇作、評論など数々の作品を残したほか、政治家としても左翼民主党幹部
 としてナポレオン三世を攻撃したり、帝政崩壊後は、代議士、上院議員として活躍する
 など、さながらスタミナの結晶といった男だった。

ユゴの詳細をきわめた伝記をものしたアンドレ・モーロワは、そのうえ「ユゴは
 美しい女友だちを百人もかかえていた」といい、八十三歳で死ぬ前まで月に二、三度は
 女性との肉体交渉を持ったというからまさしく「幸せな怪物」であった。

そのユゴには、いかにも怪物らしくさまざまな奇行が伝えられているが、なかでも
 珍妙なのが「めしの食い方」であった。なんでもかんでも一枚の皿に山のように盛り上
 げ、手当たりしだいにつつく——というのが彼の流儀で、友人の一人によると、「アリ
 ストテレス(ギリシャの哲学者)の肝をつぶしかねないユゴのごちやまぜ料理は、い
 つ見ても胸くその悪くなるものだった」と。

「フランスカ大尉」などの作者で、ロマン派の詩人でもあったテオフィール・ゴーティ

エが、ある日のユゴの食いつぶりをこう伝えている。

——ユゴは、大きな皿の中に、油でいためたインゲン豆とスペアリブ(豚の骨つき
 バラ肉の料理)、トマトソースでべちょべちょになったローストビーフ、パプリカをま
 ぶされて赤くなったオムレツ、酢漬けの魚を三匹、それにサケの燻製のかたまりとチー
 ズを投げ込んで、それをうれしそうに平らげていった——が、ユゴ
 の怪物ぶりは最後の一幕にいかんなく発揮される。——そして、最後に残った肉片と魚

の切れっ端をかき集めると、上からミルクコー
 ヒーをぶっかけ、それを一気に飲み込んでしまっ
 たのだった——

こういうのを「清濁あわせ飲む」というのかど
 うかは知らないが、ユゴにはことさらにこの性
 癖が強かったらしく、気のある女性に出すラブレ
 ターも、ときどき相手ごとに書き分けるのがめん
 どうになった。そこで彼は、しばしば同一文面の
 恋文を平気で違った相手に出したのである。

壮大な胃袋が生んだ デュマの大長編と「料理大辞典」

アレクサンドル・デュマといえば、フランスが誇る世界的大文豪。「三銃士」や「モンテ・クリスト伯」「鉄仮面」など、そのスタミナぶりを裏書きする大長編で名高い。ちなみに、彼の代表作といわれる「モンテ・クリスト伯」は、これを完全上演するのに三晩かかったといい、六十八歳で死ぬまでに九十一の戯曲と数百におよぶ小説、紀行文、料理書、伝記などを書きまくった。ある作家が息子の小デュマ（父のほうは大デュマと呼ばれた）にその秘密を尋ねたところ、「なに親父は、夜中に大食いする癖があるので、それで眠れなくて、夜通し書いてるってわけですよ」

と答えたとか。なにしろ美食家のうえに大食家だったことで有名で、たとえばこんなエピソードが伝えられている。

デュマは、日ごろ「おれは結婚なんかせずに五百人の『小デュマ』を作ってみせるぞ」と豪語していたように、いつも自宅に三、四人の愛人を住まわせ、夜はそれらの愛人を引き連れてパリでも指折りのレストランで豪遊するのが日課だった。そしてレストランでは、好みの一角を占拠するや、いつも、

「肉を十皿に魚を十皿、そしてスープを三種類。いずれも五人前ずつ持つて来い！」



と叫ぶのだった。そのあと、やおら女たちのほうに向かって「さあ、君たちも何か注文したまえ」とのたまうのである。伝えられたところによると、デュマは「メニュー」などという代物を開いて見たことがなかったという。

そのため、コックたちは適当に肉や魚の料理を見つくるって出すほかなかったが、魚の皮は金輪際きらいで、うっかり皮をつけたまま出そうものなら、ふだんは人一倍気前のいい彼も決してチップを置かなかったとか。

デュマ自身、狩りとともに料理にも相当の腕を持っていたといわれ、晩年、自分の文学の集大成として「料理大辞典」なる大著をものしている。なにしろ、これまた約千ページの超大作で、それも、げても料理から自作の料理までをふくむ、エピソードありレシピ（作り方）ありのごった煮的な怪辞典。なかに、「牛のフィレ肉・モンテクリスト風」なんてちゃっかりしたものまであるところがご愛嬌。

フランス革命のナゾの部分 バスティーユ牢獄の肉料理

バスティーユ牢獄といえば、フランス大革命を象徴する舞台のひとつとなったところ。革命派によってここに投獄された大食王ルイ十六世が、処刑を前にして「腹がへってはあの世に行けぬ」と、カツレツ六枚、とり肉、卵などをたらふく腹におさめ、ゆうゆうとギロチンにかけられたというエピソードは有名である。

しかし、牢獄というイメージとは反対に、獄内での生活はむしろ巷のそれを上回るものであったようで、なかでもドウ・ローネー侯爵が典獄に就任してからは、囚人の待遇にもことのほか意が注がれるようになった。

伝えられるエピソードのひとつとして、侯爵が典獄として着任した夜、夜つびて機械のきしむような音が獄内に流れ続けた。娘のドウ・ローネー嬢は、それを父が早くも拷問か何かを始めたものと思つて一晩中眠れなかったが、じつは、それは囚人たちにふるまう「大焼き串」を回す音だったという。

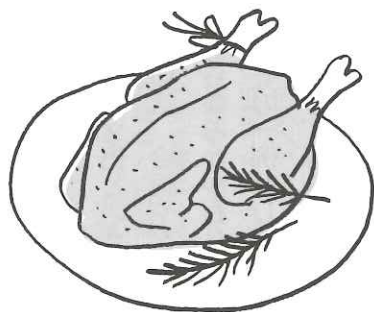
一七八〇年ごろ、一般市民の生活費が一日二フラン程度であったころ、バスティーユ牢獄では、一日三フランの食事がふるまわれた。大物クラスの場合は一日三十フランを上回る、考えられないような優遇が行なわれたのである。

ころみに、一般市民の囚人の場合――

- 月曜日(朝) 羊のすね肉料理(夕) 仔牛または羊肉の煮込み
- 火曜日(朝) 塩豚肉料理(夕) シチュー
- 水曜日(朝) タルト(パイ料理)(夕) 牛肉シチュー
- 木曜日(朝) 仔牛のすね肉料理(夕) ニワトリまたは野禽料理
- 金曜日 宗教上の理由で軽い食事

○土曜日(朝) 大腸詰め(夕) 煮込み料理(シチュー)
○日曜日(朝) 小型のパイ料理(夕) 牛タンの煮込み――
といった献立表が残っている。

一七八〇年代といえば、わが国では全国各地に百姓一揆があいつぎ、一七八三年には有名な天明の大飢饉が始まっていた。そんな時代にバスティーユの牢獄では、これだけの食事がふるまわれていたのである。そのうえ、あの残酷で有名なサド侯爵の場合は、自宅から特別料理を運び込ませることさえ許されていたという。もし、フランス国民をみんなバスティーユ牢獄にぶち込んでいたら、あるいはあの革命も起こらなかったかもしれない？



家畜には捨てるものがない モンゴルの「獣糞利用術」

肉食文化というのは、単に肉を食べるか食べないかといった問題にとどまらず、思想や神話、絵画や衣料、はては家畜の排泄物の利用にいたるまで、人間と家畜とのありとあらゆるかわり方にまでおよぶものであることはいままでもない。

その一例として、世界でも代表的な遊牧民族といわれてきたモンゴル人の場合をみてみると、森林というものがほとんどないモンゴル草原では、牛や馬や羊の乾燥糞は文字通りの貴重な燃料資源。驚くほど巧みに利用されてきた。

というのも、百%草食で生きている草原動物の糞は、それ自体がボール紙のかたまりのようなものといつてよい。モンゴル人たちがこれを活用することを学ばなかったとしたら、むしろ不思議なくらいである。事実、彼らは、みごとな「獣糞文化」をつくり上げてきたのである。

まずさいしよに馬糞だが、馬は草の食み方が大まかで、咀嚼も粗いため、さながら草だんごのようなみてくれを呈する。このため火つきは簡単だが、火持ちはあつけなく、火力も弱い。つぎに牛は、よく反芻するので、糞も繊維の細かいものとなり、火をつけると、柔らかく明るい炎を上げる。

ついで羊や山羊の糞は、豆粒のようにポロポロ。このままではどうにもならないので、秋から春先にかけての宿営地では、夜間、彼らを囲いの中に入れ、自分たちが排泄したものを自分たちの足でせつせと踏みつけさせる。

糞と尿が適度にふみ固められ、それが十センチぐらいの厚さになると、これを舗道の敷石ほどの大きさに切り取って乾燥させる。この糞板(?)は、さらに囲いの周囲に積んで乾燥させ、それ自体がまた囲いの補強材ともなる。

年をとったらお肉を食べよう

「年をとったら肉を食べてはいけない」という人がいます。しかし、最近の調べでは、動物性たんぱく質の摂取量が多いほど長生きするという結果がでています。年をとったらむしろ肉を摂るべきです。豚肉には疲労回復などに効果的なビタミンB₆が多く含まれ、元気の元になり、沖縄の長寿の源といわれています。一日当たり100gを理想摂取量とし、元氣な高齢者を目指しましょう。

この羊糞(フルツン)は、草の繊維が圧縮されたものだからビート(泥炭)と同じ組成で、火力も強く火持ちもよい。ゲル(包)の中での調理、暖房、照明をかねた最良の燃料となる。これらの燃料を利用するにあたっては、まずフルツンを適当な大きさにくだいて五徳の内側に積み、上段に牛糞を並べ、その中央に少しくぼみをつくり、火付け用に馬糞をもみほぐしたものを一握りほど置く。あと、マッチで火をつける。やがて、鍋の中でマトンが静かに湯気を上げ、蒙古草原にそこはかない詩情がもし出されてゆく。

中世文化のために気を吐く 肉の四段詰め^おの遙かな豪奢

これまでの常識によると、中世のヨーロッパは文化の暗黒時代、文化が息をひそめた時代といわれて来た。しかし研究が進むにつれ、それが一種の偏見にすぎなかったことがわかり、中世ヨーロッパは今、新たな照明の中に浮かび上がろうとしている。

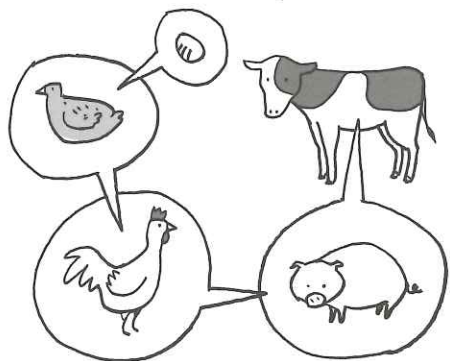
そのひとつ、食文化の面からこれを見てみると、中世ドイツではさかんに大宴会が開かれ、それも一部の特権階級だけの楽しみとしてではなく、キリスト教的人間愛に基づき、一般庶民もこれにあやかることができた。神聖ローマ帝国の皇帝として、人文主義を奉じ、みずからも詩文をよくしたマクシミリアン一世の場合は、一四八六年にエクス・ラ・シャペルでドイツ王の王位についたとき、祝賀のため、広場に集まった何千という民衆のために雄牛が何頭も丸焼きにされた。そして、王が食事をしている宮殿の窓からは、焼いた子羊や野ウサギ、魚などがふんだんに投げ与えられたのだった。

一般にこの時代の宴会料理は、人々の目を楽しませることが主眼で、したがって、子牛や子羊、鹿などが丸ごと金箔や銀箔で^お蔽われて食卓に出された。また、キジや白鳥やクジャクなどが、美しい羽毛をつけたままくちばしや脚に金箔を巻かれて登場し、そのぜいたくさ加減は現代人の想像を超えるものだった。

マクシミリアン一世時代の語り草になっている料理のひとつに「肉の四段詰め」とよばれた豪華な料理があり、これは中世の料理本にれっきとした記載があるところから、文字通り当時の代表的な料理であったとみられる。その外観は、いわば子牛一頭を丸焼きにしたものだが、腹を開くと中から豚が現れ、その腹にはニワトリ、そのニワトリの腹にはウズラが詰まっているといった趣向で、念の入ったことには、ウズラの腹にはいまひとつタマゴまでつまっているといったぐあい。

この肉の四段詰めは、まずウズラにタマゴをつめ込むことから始め、順次逆の手順で最後に子牛の腹を縫い合わせ、それを八時間かけて焼いたというから現代人の発想ではちよつと真似ができそうもない。

当時の宴会は戸外に天幕を張って催されることが多く、したがって、最低でも五、六時間はぶつ続けて開かれた。そのため、このくらいの趣向をこらさないと間がもたなかったのかもしれない。としても、現代人はなんと万事が「薄っぺら」なことよ。



はなしのご馳走

〈非売品〉

発行者 公益社団法人 日本食肉協議会
東京都千代田区神田錦町1丁目12番地3
第一アマイビル 5F

印刷／編集 株式会社ニホン連合企画
第2版 平成29年8月