

## 骨つきロースト

明治の文明開化を象徴するものとして、食生活の面で西洋料理があるが、当時の西洋料理には大きく分けて二つのタイプがあり、一つは精養軒、帝国ホテル、華族会館などに代表されるオーソドックスなもの、もう一つは主として下町の盛り場を舞台とした、いわゆる洋食屋であった。

精養軒や帝国ホテルのそれが、テーブルマナーを重んじるフルコースものであったのに対して、洋食屋のそれはア・ラ・カルト、つまり一品料理を売り物にした庶民向きの洋食料理で、その洋食屋のおやじというのが、当時としてはパイオニア、それだけになかなかの職人氣質の持ち主が多かった。

映画監督で、かつ食通としても知られていた故山本嘉次郎氏のごひいきの洋食屋のおやじさんに、中山建治さん（故人）という一徹居士がいて、十二歳のときに当時（明治二十年ごろ）洋食では日本一といわれた横浜のグラランド・ホテルに弟子入りし、のち華族会館や宝亭という高級レストランで中国料理なども修業、のち銀座で洋食屋を開いたが、明治が大正、昭和と変わっても料理一

筋、店構えなどはどうでもいいと、ついに死ぬまで「なわのれん」（居酒屋ではなく洋食屋ですぞ）をかけた放しだったという。

その中山さんが、あるとき、カメのスープをすすめたあとで、山本さんに語ってくれた話として「洋食では、スープなどもぜいたくなものの一つですが、それよりもっとぜいたくなのがローストビーフです。どこでも安直にやっていますが、ほんとはとてもおごったものなのです。あれは必ず骨つきで焼かなくっちゃいけない。骨つきだと、焼いてる肉から汁が出ていく一方、骨からどんどん汁を補給していくので、肉のうま味が増すし、二、三日たっても焼き立てのように肉がしんなりしています。しかし、骨つきのロースの好い肉のときだけは肉屋が売らないから、その近所をごっそり買わないと、これはできない。だから高くつくんですな」というわけである。

ちよつと聞けない話で、やはり、明治は遠くなったようである。

