

## 薄切りロイン卿

なんとかの一つ覚えではないが、牛肉といえばヒレが最高と決め込んで、このレストランへ入っても「ヒレ」「ヒレ」と、ひたすら「ヒレ」の前に、ヒレ伏してござる御仁が少なくないが、ピフテキの本場イギリスは十八世紀の話、ジェームズ一世なる英明な国王がおわしまして、ある時、食卓にのぼったステーキがきわめて美味だったので、それが牛肉のどの部分なのかをお尋ねになった。そして料理長が答えたのが「これはロイン（腰）です」。この答えに感激した王は、自らの剣を皿のステーキに当て「これからお前を『サー・ロイン』と呼ぶことにする」とのたもうた——というのがサーロイン・ステーキの由来である。

ステーキに「サー」の称号を賜ったのは、後にも先にもこの王様しかないように、とくにヒレ肉一辺倒の人のためにあえてこのエピソードを紹介しておく。

ところで、ビーフステーキといえば、わが国では、何事にもぎつくばらん

人は「ビフテキ」と最短型で呼ぶが、明治十年ごろにはこれを「美婦的」とした詩人もあつて、当節のヘソ曲がり詩人たちよりはるかにいい線いつていた。というのも、ステーキというのは、いまのようにフライパンや鉄板でジュージュー焼く「太目の肉片」ではなく、網焼きやバター焼きにするため「薄切り」にしたものを指したもので、ジェームズ一世にサーロイン・ステーキを差し出したコック長は、たぶんロイン（腰肉）はロインでも薄切りのロインを差し出したのではないかと思われる。

つまり、「美婦的」と書いた詩人のセンスにあやかれば、サーロイン・ステーキは「柳腰のロイン」であつたわけで、近ごろの「肉は厚くさえあればよい」と思ひ込んでいる人には、とても想像できないような「切れ味」であつた。——というわけで、一度ぜひ「サーロイン・ステーキ」をやってみてよ！

