

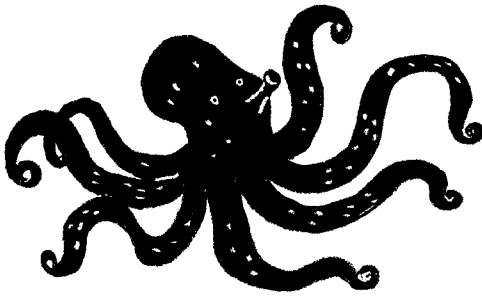
闘牛の後始末

ヨーロッパでは、タコは、あのグロテスクな形から悪魔の化身、悪魔の使いとして忌みきらわれ、タコを平気で食べる我々を、彼らは驚きの目で眺めるが、そのヨーロッパ人が身ぶるいするほど気味悪がっているタコを、平気で食べるのがスペイン人である。かつて彼らの先人たちが、ポルトガル人と共に東洋探検の先陣をつとめ、世界中の海を駆けめぐっていたのと関係がありそうで、海外貿易のかたわら、各地で東洋の味覚を身につけた結果ではないかとみられる。

ところで、闘牛の国スペインは、お国から「牛肉料理」がお得意である。なかでも、牛の睾丸のフリッターはマドリードの名物で、名物には必ず効能書きがあるように、スペイン人は「これを食べるとスタミナがつく」という。

このほか、牝牛の乳房なども、ホルモン料理の一つとしてスペインの名物になっているが、闘牛という国技そのものが、彼らがいかにエネルギーシユな国民であるかの何よりの証拠だといってよいだろう。

さて、闘牛といえは、どうも気になるのが闘牛士にとどめを刺された牛。あ



の牛はいったいどうなるのか、ということである。闘牛士のいけにえになるのは、もちろん「ブル」と呼ばれる牡牛だが、闘牛場の周りには安料理屋というか、居酒屋みたいな店がいっぱいあって、そこで適当に処理されたあと、闘牛見物で熱狂し腹をすかせたお客の胃袋に納まるという仕組みになっているのである。つまり、スペイン語でいうと「エストファド・デ・トロ」と呼ばれるシチューになるのである。

このシチュー、解体された牛の肉をジヤガイモや月桂樹の葉といっしょに煮込むのだが、店によってはうんとニンニクを利かせてあるというから、闘牛に熱狂して失ったエネルギーを、その牛によって回復しようとするあたり、まことにこれは「スペイン流合理主義」。