

ハンバーグの故郷

ハンバーグというのは奇妙な料理である。ハンバーグと同じ料理が、ドイツでは「ドイッチェ・ステーキ」または「ジャーマン・ステーキ」といわないし通用しない。そして、それがドイツ生まれの料理であるといわれながら、そうでもないのである。それでは、いまやハンバーグ王国といわれるアメリカの料理かというところ、これがまたそうではないのだから、頭を抱えたくなる。そこで、こんな意見も……。

「ハンバーグは、正式な呼び名、ないしは気取った言い方をする連中によつて、「ハンバーグ・ステーキ」と呼ばれているが、ステーキというのは、そもそも牛肉や魚肉の「切り身」のこと。それなのに、ひき肉やブタ肉を材料とし、タマネギなどのまぜものをしたものをステーキと称するのは「落ちない」というのだ。まさに科学的ともいふべき異論で、ハンバーグがドイツ生まれでもアメリカ生まれでもないことと合わせて、一層そのミステリー性が深まっていくという次第。が、最近、料理の専門家たちの間で、かなり有力視されてきた



tartar steak

説として、ハンバーグのルーツはロシア料理に有りというようやらこらあたりが「真相」ではないかと思われる。

というのは、ドイツ料理のひとつに「タルター・ステーキ」（またはターター・ステーキ、あるいはタルタル・ステーキ）と呼ばれるひき肉料理がある。一種の生肉料理で、ドイツでは二日酔い退治などにもってこいといわれているものだ。

その「タルタル・ステーキ」とそっくりの生肉の食べ方を、中世のロシアに住んでいたタタール人がやっていたというわけでこの生のひき肉がドイツで「焼いたハンバーグ」に変わり、一八〇〇年代にアメリカに移住したドイツ移民によって持ち込まれた、というルーツ・ストーリーである。