

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（ジェームズ・クック、一七二八〜七九）は、長期の航海では避けえられなかった壞血病について、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って、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、ひときはわれわれの興味をそそるのは、彼らがトンガやタヒチ、ニューヘブライ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

ミート de meet

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。

ナ、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、三百匹の家禽、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、太平洋上に寶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。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うてこれらの島々へ移住を始めたものとみられている。彼らは豚肉によってスタミナをつけ、八千kmの海域をある力ヌーで飛び回ったのである。