

## アコーデオンの音色が聞こえるメキシコ風干し肉の熱い郷愁

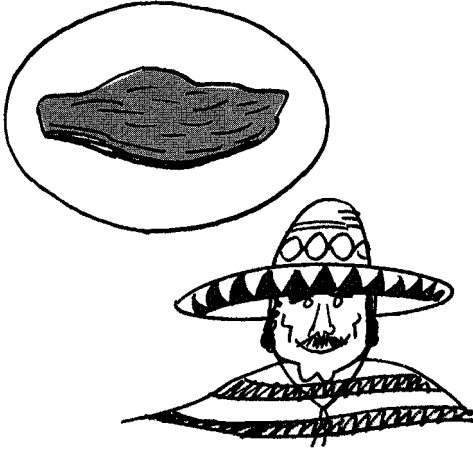
日本が「富士とさくら」なら、メキシコのイメージは「トウモロコシとテキーラ」である。そして、このイメージはほとんどぴたりと決まっている。

メキシコは一五二一年、コルテスの率いるスペインの遠征軍に滅ぼされるまで、ユカタン半島を中心に古代マヤ文明とアステカの二つの文明が栄えていた。

マヤもアステカもトウモロコシを主食にし、マヤではいまに残る石造ピラミッドや神殿、グロテスクな彫刻、解読不能の絵文字などが往時の繁栄をしのばせている。

アステカは、国王、司祭、高級官僚による「神権的専制国家」で、自然神を崇拜し、極めて宗教的色彩の強い政治を行った。その自然神信仰の極まるどころ、毎日人間の心臓を太陽神に捧げ、国王の壮健と王国の繁栄を祈ったという。

メキシコ名物のテキーラは、竜舌蘭の汁から作った独特の蒸留酒で、その強烈な刺激からもわかるように、ここには赤道にほど遠からぬ空から燦然と陽光が降り注ぐ。空気は乾燥し、水分はすぐに蒸発して熱い空気の中に跡形もなく霧散してしまう。このため、メキシコ北部は昔からの一大牧畜地帯で、この地域では「セシナー」と呼ばれるドライビーフ（干し牛肉）が古くから重要な主食のひとつとなってきた。事実セシナーは、い



かにもメキシコらしいユニークな干し肉である。

セシナーの作り方は、まず大きな牛肉のかたまりを用意する。つぎにこの肉のかたまりに両側から（つまり、初めに上から、つぎにひっくり返して裏側をと）交互にナイフを入れていくが、この場合、切れ目の入れ方は肉を完全に切り離さないようにし、それぞれ下になった部分に切り残しを作っておく。こうして切れ目を入れ終わったあと、これを引き伸ばすと、あのアコーディオンのように一枚の細長い肉になる。ついで開いた

肉の両面に塩をし、塩がなじむまで二時間ほど置  
 んでおく。あと、ふたたび肉を開き、カチカチ  
 にならない程度にじっくり日に当てる。続いてレ  
 モン汁とこしょうをすり込み、およそ二日間ほど  
 涼しいところで陰干しする。そして、それが十分  
 に乾いたら、こんどは木槌のようなものか石など  
 でたたいて軟らかくする。すべての工程が終わっ  
 たあとは、ふたたびこれを畳んで保存する——と  
 いった凝りようなのである。