

英国に「美味しいものあり」！ヨークハムの伝統五百年

グルメを気取る連中の間では、英国料理とアメリカ料理はすこぶる評判が悪い。世界の料理が居ながらにして食べられる東京でも、ことさら「英国料理」を看板にする店が見当たらないのもそんな先入観がわざわいしているのかもしれない。

が、英国には、スコッチなるウイスキーの名酒があることからもうかがえるように「名酒のあるところ必ずうまいものあり」が古今の鉄則。一週間かそこらのバック旅行で、そんな名品にお目にかかれなかつたからといって、英国にうまいものなしと斬り捨ててよいものかどうか。むしろ、そんな名品にお目にかかれなかつた身の不運をこそなげくべきだろう。

たとえば、グルメの本場フランスの料理書にも「ジャンボン・ドウ・ヨルク」として、世界中のハムの名品中でも筆頭に挙げられているヨークハム。イングランドの北東部で飼育され、その肉質のよさで知られるヨークシャー種の白豚から作られるのだからまずいはずがない。うまいハムを食いたいと思うなら、お金のことなど考えずにとにかく食べてみることである。

例によつて、このヨークハムにも、その名品たるいわれを裏書きする故事がある。すなわち、このハムの産地ヨークシャーには、いまをさかのぼる五百年の昔、十四世紀に建てられ



たヨーク大聖堂がある。なにしろ、完成までに二百五十年もかかったというたいへんなしるもので、この大聖堂の建材として用いられたのがイングランド特産のオーク^か樫^かだったのである。

完成までに二百五十年もかかったほどの大工事だから、そこから出る廃材やおがくずなども相当なもので万事に節儉をむねとする当時の英国人は、それらを単なる産業廃棄物に終わらせることなくハムの薫煙材として用いてみたのである。その結果、でき上がったハムは木の香りが深くしみ込み、独特の風味を持った願ってもないものとなった。まさしく神が人々の信仰にこたえて恵み給うたかのような、上々のハムだったのである。

とまれ、このヨークハム、ヨークシャーの骨付ききも肉を三週間塩漬けたあと、前記のように、これを五週間もかけて入念に薫煙する。この手間のかけ方からみても、このハムがただならぬものであることは容易に想像がつく。