

ポローニヤ人のタンドロ腹とイタリアの名牛キアーナ牛

イタリアで「ポローニヤ人」といえば、ふとつちよの代名詞になっている。なにしろイタリアの中でも最も絢爛豪華な料理を誇る地方だけに、どだいそんな料理に「目をつむれ」というのが無理なのかもしれない。

ついでにいえば、このポローニヤの南、トスカナ地方には、牛の仲間で超弩級ちゆうどききゆう「キアーナ」の名牛がいる。世界の肉牛のなかでも最古の歴史を持ち、大きさでも体重でも世界のトップクラスとあって、ふとつちよの多いイタリア人のシンボルみたいな牛である。

このキアーナ牛は、トスカナ地方のキアーナ谷で産するためこの名があるが、古くは古代ローマの僧がいけにえとして神前に供えた牛がこれだったという。このキアーナ牛は、大きさをさることながら、成長がいちじるしく早い点でも世界的に注目される肉牛のひとつになっている。

ちなみに、このキアーナ牛は、一歳で四百五十キロを超え、二歳で一トを超える。アレツツォの南にマリエッタ・ディ・フラツシネートという女伯爵の大牧場があり、ここにはなんと四歳牛で一・八トという超巨漢がいたとか。ただし、成長が早いため、この牛は生後十五か月から十七か月ではやばやと食肉用に処理される。ふつうこんなに早く解体した牛は「ベビー

ビーフ」と呼ばれ、成牛としてはもちろん、子牛としての値打ちも認められないものだが、このキアーナ牛の場合は「ヴィテッローネ」「大きな子牛」と呼ばれて、その肉質に独特の価値が認められている。

というのも、この短期間の肥育で殺されるキアーナ牛は、ほとんど脂肪のない赤身だけの肉で、例外として「上等肉」にのみ若干の脂肪がついている。そして、フィレンツェでは、

このキアーナ牛のステーキが最も自慢の郷土料理になっている。名物につきもののいわく因縁はもちろんこの牛にもあって、土地の牧畜業者はこんなエピソードを披露するのである。

さきに述べた古代ローマ時代の「いけにえ」の牛は、いうまでもなくキアーナ牛のなかでも極上のものであった。当時は、神前に供えるのは犠牲獣の内臓だけで、肉はみんな僧侶の役得になっていたから、古代の僧は胃袋の大きいことが第一条件。しかしそれでも、たいいのものが胃拡張になってしまったと。

何やら自分たちの「ふとつちよ」ぶりをいいわけしているような話である。

