

## アメリカの父の料理 コールド・ビーフは熱の対照

「トム・ソーヤーの冒険」や「ハックルベリー・フィンの冒険」などでアメリカ文学の父と呼ばれているマーク・トウェインは、一八三五年、ハレー彗星の輝く夜に生まれ、一九一〇年、ふたたびハレー彗星が現れた年に死んだ。晩年、相つぐ家庭的不幸に見舞われたため、持ち前のユーモラスな性格もすっかりかぎりを見せてしまったが、以下のエピソードは彼独特のユーモアなのか、それともユーモア作家にありがちな性格にもとづくものなのか、にわかに本心を突き止めかねるお話である。

——というのは、マーク・トウェインは、多くのアメリカ人たちのように、レストランで食事するのはむしろ好きなのであるが、そのくせ、目の前に出される料理については、頭からこれを信じていなかったという変屈ぶりなのである。

「私が思うに、コックがその日、その時の気分次第で作ったものを全面的に信頼するのは、危険な賭けというものだ。彼らは単なる二次的加工者にすぎない。私が最終的に手を加えて完成させることで、この料理は私のための料理になる」と。

あるとき、マーク・トウェインがシカゴのレストランで女性ジャーナリストのアン・グレーム嬢と食事をしたときのこと、トウェインはまず、信じられないぐらいの数の料理を注文し



て彼女を驚かせたあと、ボーイが料理を運んでくると、彼は皿の中のものをあちへやったり、こつちへ移したり、色々まぜ合わせたりして、結局のところ、それらを三つの皿にまとめてしまった。

彼女があっけにとられていると、それを察したトウェインは、前記のような「料理人不信」について一席ぶったあと、皿の一つを指して「ここにはコールドビーフと熱く煮込んだマロングラッセ、グリーンサラダが同居している。つまり、この皿のテーマは『熱の対照』ということになる」と。

ついで、第二の皿については、子牛肉のシチューにフライポテト、カラメル入りのバターライスで「硬軟の対照」、そして第三の皿は、レアのステーキにコールスルー、マッシュドポテトで「本質の対照」と、よどみなく解説を加えた。そして「ニーチェがいうように、この世では異なるものこそ同和の妙をかもし出す。ここにはニーチェ哲学の世界が展開されているのだ」と。トウェインは、料理にも哲学という調味料の必要を感じていたかのようなのである。