

世界の味 フランス α 南米が誇る牛のコブ料理

ラム(子羊肉)と並ぶ中東の名物肉料理にラクダの焼き肉がある。なかでも最も珍味なのが「コブ」という。ラクダのコブは余った栄養分を脂肪としてストックしておくところで、砂漠の舟と呼ばれるラクダは、このコブの中の脂肪を小出しにしながら食うや食わずの長い砂漠の旅を耐え抜くのだ。

このラクダのコブ肉料理の칸どころは、焚き火で静かにローストしながら、中の脂肪がじわっとにじみ出て来た頃合いだという。

ところで、コブといえば、牛にも背中にコブを持ったコブ牛と呼ばれる種類があり、インドやアフリカなどではごく普通にみられる。なかでもインドでは、太古といえるくらいの大昔からいた牛で、このコブ牛のコブ料理がなんと南米での名物料理なのである。

そのいわく因縁をてっとり早く語るとかつて南米で牧畜の振興を目指してヨーロッパ牛を大量に導入したところ、それが土地の病気に弱くてバタバタ死んでいくので、それなら暑い国の牛ならどうかとコブ牛に切り替えてみた。これが見事に定着し、その副産物としてコブ牛のコブ料理が生まれたというのである。

このコブ料理、何しろものがコブとあって、脂肪と肉質だけで硬い筋^{すじ}などまったく含まれ

ていない。その大きな塊を、硬くて重いこん棒で根気よくなぐると、柔らかな肉がさらに柔らかくなり、脂肪も飛んでなくなる。

それを長さが一握ほどもある長剣のような鉄串に刺し、表面に岩塩をまぶす。が、これは食塩でなく、絶対に岩塩でないと独特のはんなりとした味わいが出ないという。

以上が下ごしらえで、これを伝統の炭火による焼き方でじっくり四、五時間もかけて焼き上げるのだが、この炭火はアルゼンチン特産のケブラチヨという木からつくり、この木は焚き火として燃やしてもほとんど炎を出さず、高熱で燃え続けるという。

ふつうは、朝七時ごろから焼き始めて、何度も裏返ししたり表返したりして、ようやく正午ごろに仕上がるといふ気の長い話だがその焼き立てを焼き串からじかに皿に切り落とし、酢とオリブ油にタマネギやトマトの刻んだのを漬け込んだ「モーリヨ」(一種のサラダ)をかけて食べる。十九世紀のフランスの食通ブリア・サヴァランの名言「スープは経験だが焼肉には天才を要する」を地でいくようなローストなのである。

