

CONTENTS

● 国内編 (豚)

いつそイノブタにしたらと いったくなる豚と猪の字縁……………	10
肉ジャガに贈る白いエール 定食食堂の片隅から復権を……………	12
カゼの流行に紙のサービス 浅草とんかつ屋のこの奇抜……………	14
カツ丼一本やりで力演三年 名作「七人の侍」の縁の下……………	16
シクラメンが豚のパンで 明治以来のありがた迷惑……………	18
江戸薩摩屋敷の公然豚食い かくて維新のエネルギーは……………	20

● 国内編 (牛)

- 弘治三年の豊後の集団肉食 ポルトガル人が教えた肉飯……………22
- 名残の晚餐はビフテキで 西条八十の秘めたる牛思い……………24
- 山形「芋煮会」のサポーター 米沢牛は明治いらいの名脇役……………26
- 冷え症には牛肉の薬食い タブーけとばした江戸女……………28
- 食べてすぐ寝ると牛になる が牛久沼となった遠い民話……………30
- チョンマゲ姿のビフテキ屋 文明開化のハマで味も一刻……………32
- けがが取り持った牛鍋美談 新潟の鹿鳴館はイタリア軒……………34
- 反本丸とは牛肉のみぞ漬け 近江牛の本場の肉食の伝統……………36
- 文明開化の横浜の肉屋第一号 外人墓地に眠る異色の成功者……………38

● 海外編 (豚)

- 七面鳥などお呼びじゃない 豚の頭は幸運を呼ぶとかで……………40

わらべ歌にみる塩づけ豚 肉食民族の知恵にじませ	42
塩味だけがハムではない 甘いハムもある潮州名物	44
フルーツの飾り串まとった タヒチ名物・子豚の丸焼き	46
英国にうまいものあり！ ヨークハムの伝統五百年	48
豚児ならぬ豚字が物語る 中国文化の深旨い奥行き	50
ソーセージの国ドイツの 民話にみる 所変われば	52
天下に鳴る四川の白肉名菜 素材よければ味もよしとか	54
豚肉にはマスとハマグリと イベリア半島の奇想と味覚	56
ハモン・セラノの澄明 アンダルシアの心を見た！	58
ハムのハートは火と燃えて 中国名産 金華火腿 縁起	60

● 海外編 (牛)

ビフテキにポテト・スフレ フランス鉄道開通史の奇跡	62
---------------------------	----

ポロニーヤ人のタイコ腹とイタリアの名牛キアーナ牛	64
どんとスケールで来いはアメリカ式バーベキュー	66
ジャーキーでストレス解消 西部開拓史の「闘志」の秘密	68
「大牢」がなぜ「ちそう」なのか 漢字に秘められた「熱き思い」	70
アメリカ文学の父の哲学料理 コールド・ビーフは熱の対照	72
スープもシチューも水次第 東欧名物即席グーラッシュ	74
ヘミングウェイもしびれた パンプローナの牛追い祭り	76
野牛は死して顔料を残す！ アルタミラ洞窟のハイテク	78
CM15秒時代の牛の異例聞（イレブン） テレビも報道しない金齒牛	80
文体とはバターのようなもの いまは亡き知的グルメの感性	82
世界の珍味にプラス・α 南米が誇る牛のコブ料理	84
君知るや肉を肴に飲む酒 中国古代詩人の壮大酒境	86

● その他

肉の調理は、にんまりとたくあん民族の誤解を正す…………… 88

歯は禍いのもとが生んだ フランス流シチューの大秘話…………… 90

目には目をの食哲学が生んだ中国式下水料理…………… 92

豚に酒ならトンデモハップン ニューリズムに弱い牛の頓死…………… 94

わらで包んで泥で封じた 古代中国の生肉保存法? …………… 96

肉じゃがの肉に悩まされる 当節流ネーミングの大奇怪…………… 98

いまは昔の長崎オランダ正月 異国の肉料理を家族の土産に…………… 100

臭いものにもフタをしない 牧畜民族の徹底内臓利用術…………… 102

狼も牛なべねらう文明開化 豚は東海道を西への大行列…………… 104

ゼリー寄せがマムシとかで フランス料理用語の珍論争…………… 106

タベルナで食べるひき肉めし ギリシャにもあった日本の味…………… 108

オーソレミヨーのこの相性 イタリア版のおふくろの味…………… 110