

あのシャリアピンに陰の人 有名ステーキは国産だった

昭和十一年、ソ連の世界的なオペラ歌手・シャリアピンが来日、その見事な「声力」で日本中の声楽ファンを魅了した。だが、歌もさることながら、それ以上に話題になったのが、のちに「シャリアピン・ステーキ」と呼ばれるようになった彼の秘味のステーキで、当時のマスコミは、これこそシャリアピンの声力の秘密をにぎるものといわんばかりに持ち上げた。このときの公演は、日比谷公会堂で行われたが、もちろんマイクなし。しかし、その「張り切った声」は、広い公会堂の二階の最後部席まで乱れることなく届いたという。

当時、まことしやかに伝えられたところによると、シャリアピンは、自分好みのステーキに固執するあまり、宿舎の帝国ホテルのキッチンに入り込みコックに細かく手順を指示、自らもそれを作ってみせたといわれている。そのシャリアピン・ステーキだが、まず、ステーキ肉をタマネギの搾り汁に三十分ほどつけておく。それとは別にタマネギのみじん切りをバターでよく炒めたあと、先のタマネギをおろしたものと混ぜ、それらをトマトピューレ、レモン汁、塩、コショウなどで味を整え、焼き上ったステーキの上にたっぷりとのせて食べるというもの。肉とタマネギの組み合わせがいわくありげにみえるほかは、ことさらに騒ぎ立てるほどのものとは思えない。

このシャリアピン・ステーキ、実はシャリアピン本人の発明ではなく、陰の人がいた——というのが以下の秘話。

シャリアピンは、東京公演中、しばしば帝国ホテルを抜け出して、あちこちで「ジャパニー

ズ・ステーキ」の探検を試みていた。

そのひとつが、昭和十年の九月、銀座六丁目の松坂屋デパートの裏に開店したばかりの、「ビフテキ専門店「スエヒロ」」。

当時、日本ではまだ珍しかった「ビーフステーキ」をなんとかして日本人のあいだに根づかせようと工夫を凝らしていた初代の石原仁太郎さん（昭和六十年没）、これなら日本人にも間違いないと作り出したのが、このタマネギ漬けのステーキだった。

シャリアピンは、これが一度でお気に召したため、さっそく帝国ホテルのキッチンでも見よう見まねで作らせ、滞日中、方々でこれを作らせたり、吹聴して歩いたものらしい。が、かくも有名にした真犯人は案外「通訳」だったのでは？という気がする。

