

ブタとは無縁のブダペスト 中世の槍で焼く名物ビーフ

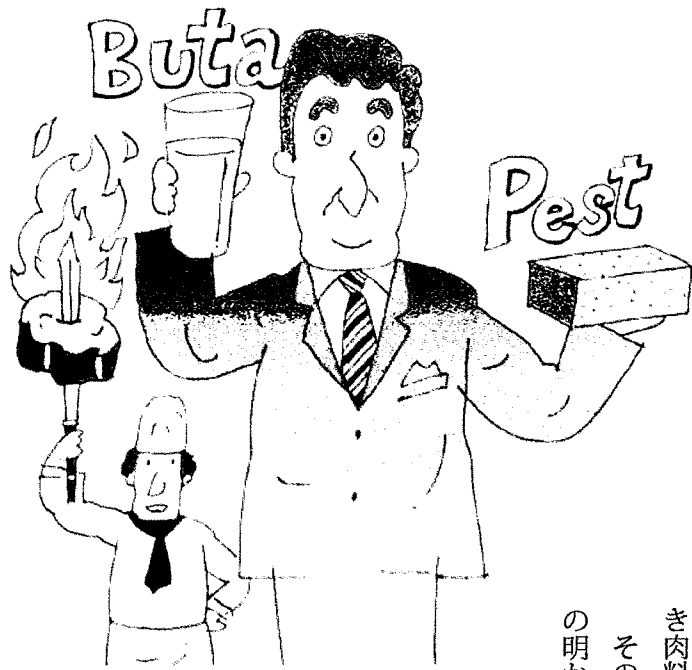
受験勉強などで、行ったこともない土地を覚えたり、覚えにくい地名などを記憶するのに、ニューヨークを「入浴」、バンコクを「万国」とこじつけたり、自己流の連想術を働かせたりするのはだれもがやること。

たとえば、ハンガリーの首都「ブダペスト」は、「豚のペスト」と覚えれば一発で頭に入る。しかもこれは、われわれ日本人の場合だけではないらしく、ある高名な旅行家が語っているところでも、現地バスガイドから、真つ先に聞いたことばが「ブダペストのペストは、病気のペストとは、何の関係もございません」という説明だったという。

それだけ「誤解」が多く、地元ハンガリーでも大いに気にしているということだろう。このブダペストは、ドナウ河をはさんで古くからあった二つの町、ブダとペストが合併して出来た街だといわれる。

ブダは「水」、ペストは「レンガ」の意だといひ、豚もペストもまったく関係ない。

もともと、豚とは無縁でもハンガリアン・ビーフとは大いにかかわりがあるのがこの町。ドナウ河に臨む二つの地区のうち、ブダ側には古くからのお城や砦、教会などがあり、歴



史の面影を残している。

その一隅に、中世の槍の穂先を型どった金串を看板にした焼き肉料理が名物のレストランがあったそうだ。

その焼き肉がテーブルに運ばれてくるとき、すべての明かりが消され、ギリシャ人のギター弾きの奏でる音楽のなか、まだしきりと炎をあげている槍の串が、聖火のトーチのように浮かびあがるといふ。