

## ステーキはアメリカの郷愁 M・トウエーンの熱狂的美辞

日本人は、世界中どこへ行っても「梅干しとみそ汁」なしではいられないといわれる。だが、事情はどの民族でも同じようなもので、世界中の各民族には、それぞれ「固有の味覚」や、親子代々、骨までしみついた嗜好があるようなのである。

名作「トム・ソーヤーの冒険」の作者で、アメリカが生んだ屈指のユーモリストといわれるマーク・トウエーン（一八三五―一九一〇）は、一八七八年、はじめてヨーロッパを旅したとき、行く先々の食べものが口に合わず、無事アメリカに帰れたら―と、日夜、故郷の味を思い浮かべて心を慰めたという。

そのトウエーンの「懐かしの味」というのが、「そば粉を焼いて、メープルシロップをかけたケーキ」「焼きたての熱いパン」「若鶏のフライ」「脱皮したての、殻のやわらかいカニ」「豆のポストン風オープン焼き」「ひき割りトウモロコシのかゆ」「カボチャ」だったというのだから、これでは、さしものフランス料理も自分の方から引き下がるほかなかっただろう。

ところで、アメリカ人にとって、日本人にとってのみそ汁や、梅干しに相当するものは何か？ といえば、「ビーフステーキ」というのが大方の日本人の第一印象だろう。

事実、トウエーン自身もそれを「懐かしの味」の筆頭に上げているのだが、それでも彼の

ペンにかかると、さすがに郷愁が充満する。

「焼きたての、厚さ二インチ半もあるでっかいポーターハウス・ステーキ（腰肉）。

鉄板から移したばかりで、まだ脂がパチパチはねている。香ばしいコシヨウをふり、申しぶんなく新鮮で、これぞ本物といった感じのどろけそうなバターを載せ、したり落ちる肉汁が焼き汁と混じり合った中に、エーゲ海の群島よろしく点在するマッシュルーム。周りには、黄色がかった脂身の町が美しさをそえている。このゆたかなビフテキの国土。サーロインとテンダーロインの仕切りをつけて、白い骨がまだそのまま伸びている。」

と、文字通り「熱狂的」な筆遣い。

