

## 『男の子の腰肉』という名物も 硬い肉を軟らかくする南米流

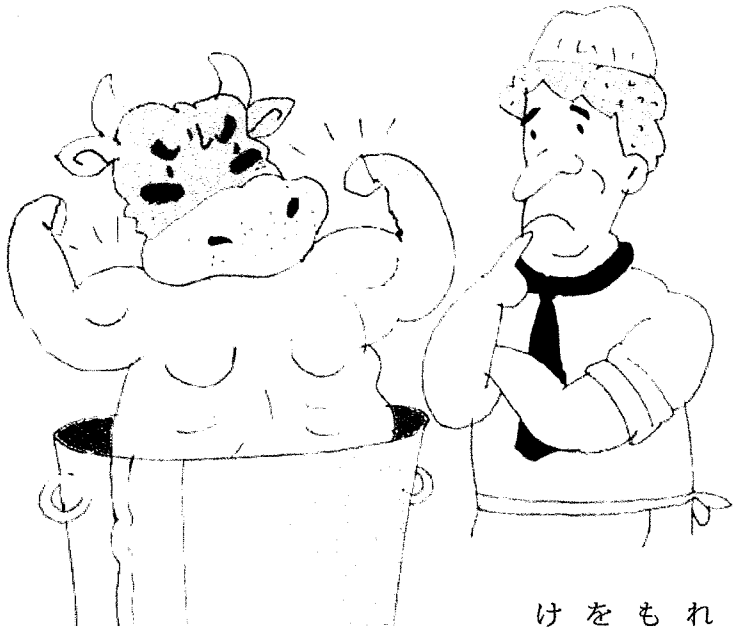
アルゼンチンでは、何しろ牛が人間より多いので、この国では肉より野菜の方が高いのだという。

こんな話にも象徴されるように、南米大陸は、大陸自体が一大牧畜地帯といっても過言ではないが、ただ、北部のコロンビアやベネズエラなどになると、牛肉は牛肉でも、世界一の和牛を食べ慣れた日本人には歯が立たないくらい硬いのが難点。

というのも、国土の大半がオリノコ川の流域にあり、その広大な平野は、まさしく天与の牧場と呼ぶにふさわしいが、いかんせん、丈余の草に覆われ、ここで思い切りのびのび育つ牛は頑丈そのもの。肉も硬い。

で、近年は肉質の改良も進められてはいるが、とても一筋縄では食えないのがこの肉だという。で、これらの国の料理人たちは、昔から、この硬い肉をいかに軟らかくして食べるかに腐心して来た。

一般に、アメリカ大陸での伝統的なやり方としては ①ひき肉状に細かくし、ハンバーグのようなものにする ②繰り返し、よくたたき ③柔らかくなるまで、徹底的にゆでる などだが、これらはとりわけこの地に限ったことでもない。



コロンビア流のやり方は、まず、肉を二、三センチの大きさに切った後、炒めたり、パイにして焼いたり、シチューやスープに入れて煮たりする（これなら、肉がかみ切れないということはない）ほか、もつとも広く行なわれているのは、『硬い肉のかたまりを二、三時間ゆで、その後何時間か、ときどき脂をかけながらローストする』方法。

これだと、どんな肉もかなり軟らかくなり、長時間ゆですぎたときのように味がなくなることもない。

また、熱帯の草を食べて育った牛は一般に脂肪が少ないので、肉に切れ目をつけ、そこに細かく切ったベーコンや豚の脂をさし込んで料理することが多い。こうして作った『硬い腰肉のロースト』を『ムチャチョ』（男の子）と呼ぶのだとか。