

ナイチンゲールの生地 フィレンツェの名物牛料理

近代看護教育の母、ナイチンゲール。

彼女はイギリスの富豪の名家に一八二〇年に生まれ、閑雅な田舎に育った。成人するに及び、彼女は作家になるか、結婚して主婦になるか、看護婦の道を選ぶか迷ったが、両親の反対を押し切つて第三の道を選んだ。

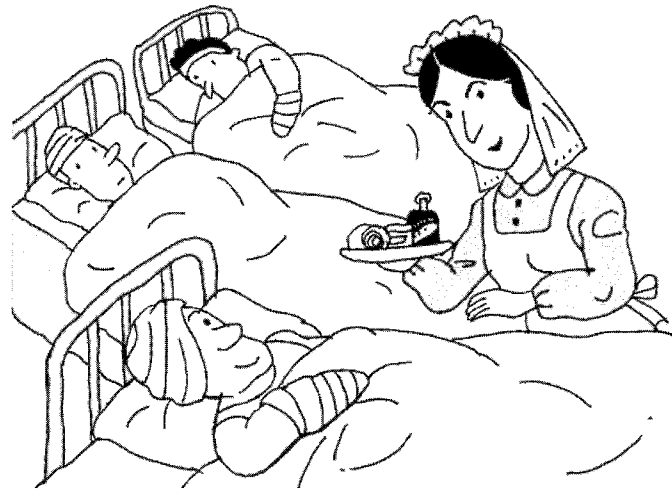
当時の病院は、制度・施設も不備で、金持ちしか治療を受けられなかった。また看護婦の地位も低かったので、両親の反対は無理もなかった。

ドイツなどで正規の看護教育をうけ、ロンドンの淑女病院の看護婦長となったのが、三十三歳のときである。

彼女の名を高めたのが、クリミア戦争でのめざましい活躍であった。

三十四人の看護婦を引き連れてトルコにおもむき、野戦病院の徹底的改革に超人的な努力を捧げ、たちまちにして死亡率を大きく引き下げたのであった。「人々は彼女を「ザ・レディー・ウイズ・ザ・ライト」光明夫人」と呼び、その功を称えた。

万国赤十字社では、彼女にちなみ、「ナイチンゲール賞」を設けて、毎年世界各国の優秀な看護師を表彰しているが、その受賞は看護師最高の栄誉とされている。



彼女は名をフロレンスという。

両親がフィレンツェに滞在しているときに生まれたので、その英語名を名前につけたのだという。

フィレンツェには忘れてはならない名物料理がある。

「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」、フィレンツェ風ステーキである。

イタリアで最もやわらかいキアーナ（トスカーナ州）産の牛肉を用い、骨付きのまま分厚く切ったステーキで、味つけはオリーブ油、塩、コショウのみ。

炭火で「アル・サンダエ（血もしたたる）」という形容を使うくらいレアに焼く。

肉の自然の風味が味わえる逸品である。