

アイルランドの肉料理は 素朴な牧畜文化の伝統が

キリスト教の世界では、毎日毎日が一人ないし複数の聖人の記念日となっており、カレンダーは聖人の名前であらわされている。

三月十七日は聖パトリックデーといって、アイルランドの守護聖人である聖パトリック（三八五頃〜四六一）を記念する日。この日は国の祝日になっていて、人々は川に緑色の染料を流し、緑色のコスチュームでパレードに参加し祝いあう。これは国章のシヤムロック（クローバに似た三つ葉の植物）の色にちなんでのもの。

本国ばかりでなく、移民が多く渡っているアメリカでもこの日が祝われている。なかでも有名なのが、ニューヨーク、マンハッタンのパレード。これは一七六二年にアイルランド系市民が祖国を誇りとして始めたものだ。緑色のものを身につけた二十万人を超す人々が、この行進には参加する。五番街のセンターラインも緑色に塗られ、エンパイア・ステート・ビル（エンプアース）の屋上のライトも緑色になる。

五番街五十丁目にある聖パトリック寺院への行進には警官の姿も多く見かけるが、これは



ニューヨークの警官にはアイルランド系の人が多く、また聖パトリックが警官の守護聖人でもあるからである。

ところでアイルランドにはプロの料理人による高級料理の伝統はみられない。しかし牧畜文化の伝統を受け継ぐ家庭的な豚肉、羊肉料理があるし、ハム、ベーコンを使うものも数多い。

大きな塊のベーコンをキャベツとゆで煮したポイルド・ベーコン・アンド・キャベツは素朴な料理ながら伝統料理の代表的なもので、重要な来客の際によく出されるものである。また豚の頭を使う料理も健在だが、テキストに「料理をしているところを子供に見せないように」との注釈がついているものもあるらしい。