

アメリカ版おふくろの味は 開拓者の流れをくむ肉料理

アメリカの食事といえば、全国どこへいっても俗に三天ランチといわれる、ハンバーガー、ホットドッグ、サンドイッチや巨大なステーキに代表されると思っっている人が多いのではないだろうか。

しかし、アメリカは広大な国である。各地の食事は決して画一化されたものではない。地域により気候・風土が違い、その背景となっているヨーロッパの文化も異なり、それぞれの故郷の味を基本として、生活の中から生まれた新しい味を加えて独自の食文化を作り出してきた。

それでも、多くのアメリカ人が郷愁を感じるいわば「おふくろの味」ともいうべき料理もある。最初に移民が上陸した北東部に伝わる料理がそれにあたるだろう。

「ニューイングランド・ボイルド・ディナー」と名づけられたコーンドビーフとキャベツ、ジャガイモなどの煮つけがまさにそんな料理。コーンドビーフはブリスケットと呼ばれる胸肉を、塩とスパイスと硝石に漬けた保存食料で、長い冬を乗り切るために欠かせないものだった。

簡単な調理法ながらディナーの一皿にもなり、余った肉には重しをして、翌日からはハムのように薄切りにして食べる。切りくずは味つけ用に使われ、まったく無駄というものがない。ワインで溶いた辛子を添えるといっそう味が引き立つという。

歴代のアメリカ大統領のうち、ただ一人返り咲きを果たしたグローバー・クリーブランド（一八三七～一九〇八）は、大統領になったものの、ホワイトハウスのみでくれだけの料理にあきあきして、ある日召し使いたちのおかずのコーンドビーフの煮付けと自分の料理を交換した。食べ終わってから、彼は「こんなにおいしいものは、最近何か月も食べたことがない」としみじみ語ったことだった。

