

アメリカの牛豚

北大路魯山人

青空文庫

小島政二郎君

シカゴの話の続きを書きます。シカゴでは、もう一軒、アイルランド人の経営している料理屋へ行ってみました。ここはやはりロブスター（伊勢えびの類。ただし伊勢えびには^{はさみ}缺がないが、ロブスターにはザリガニのように大きなはさみがある。はさみの大きさ、全身の三分の二くらい）の料理を売り物にしています。

水族館のように、ガラスのケースの中に塩水を満たし、それがロブスターの生簀いけすというわけです。客はガラス越しに見て、好きな大きさの奴を選べば、それをすぐ料理してくれる仕かけになっていますが、味はサンフランシスコのグロット（イタリア料理店）で食べた伊勢えびとは比較にならず、ロブスターは頭が大きいから、もしかしたら脳みそがうまいかも知れないと思い、食べてみましたが一向うまくなく、肉は締まり過ぎていて味がありません。

さて、ニューヨークですが、ここでも土地のひとが最初に案内してくれた家は、アイルランド料理店。ここはカフェテリア式の店で、前もって作ってある肉やサラダを、客が陳列してあるところまで行って、好みに合ったものを自由に取れるようになっていきます。こ

れでは料理の生命いのちともいうべき新鮮さがなく、不潔感さえあつて僕は食べる気になれませんでした。そこで、特に注文してビーフステーキを焼いてもらいましたが、日本の牛肉の方がはるかにうまい。ただし焼き方はわりによくござんした。驚いたことに、ビーフステーキの大きさは日本の三倍もあり、二人で十三ドル五十セント取られました。

概してアメリカの牛豚類の肉は、うまくありません。辛うじて小羊の脇腹の肉が合格程度、ミルクも卵もよろしからず。

ニューヨークについての最初の印象は、アメリカ人の食欲の旺盛さと、食べ方の実に事務的なことです。

例えば、マンハッタンですが、町の一ブロックの角は必ず ドラッグ・ストア 薬屋が占めています。ここではご存知のように、薬ばかりでなく、郵便切手、日用雑貨からソーダ水、アイスクリームなどを売り、軽い食事もできるようになっています。店の左側がスタンド式の食堂という作りが多い。見てみると、客はたいていハンバーグとケーキ、それにオレンジジュース、このくらいのもを注文して、またたくうちに食べてしまうと、さつさとまた雑踏の中へ紛れ込んで行きます。

ここで満腹するには、二ドルまではかかりません。朝食の場合ですと、トースト十セン

ト、ハムエツグ三十セント、それにコーヒー二十セント、これで充分です。

ニューヨークのイタリア料理店マルキ。ここでのお酒とソーセージのうまかったこと。これは大書するに価します。わけてもリング（たらの類）という魚の空揚げからあげは忘れられませんが。肉離れがよく、外国にもこんなうまい魚があるか、と感心しました。この魚の大きさは一尺五寸から二尺ぐらい。

魚といえば、国連大使沢田廉三さんの公邸でご馳走になったシーバスの刺身は、ちよいと日本にも例の少ないくらいおいしいものでした。

ここで相当名の知れた「都みやこ」という日本料理店。すきやきが出ましたが、お相撲すもうさんのチャンコ鍋同然で、なにもかもゴツチャに煮ているのには驚きました。聞いたら、主人は新潟生まれ、東京も京都も知らず、参考のために僕がすきやきの模範を示したところ、

「ヘエー、すきやきというものは、そういうふうにして作るものですか」
と目を丸くしていました。呵々かか。

五月二日にロンドンに向かって出発します。

青空文庫情報

底本：「魯山人の美食手帖」グルメ文庫、角川春樹事務所

2008（平成20）年4月18日第1刷発行

底本の親本：「魯山人著作集」五月書房

1993（平成5）年発行

初出：「芸術新潮」

1954（昭和29）年

入力：門田裕志

校正：noriko saito

2010年1月10日作成

青空文庫作成ファイル：

このファイルは、インターネットの図書館、青空文庫 (<http://www.aozora.gr.jp/>) で作られました。入力、校正、制作にあたったのは、ボランティアの皆さんです。

アメリカの牛豚

北大路魯山人

2020年 7月18日 初版

奥付

発行 青空文庫

URL <http://www.aozora.gr.jp/>

E-Mail info@aozora.gr.jp

作成 青空ヘルパー 赤鬼@BFSU

URL <http://aozora.xisang.top/>

BiliBili <https://space.bilibili.com/10060483>

Special Thanks

青空文庫 威沙

青空文庫を全デバイスで楽しめる青空ヘルパー <http://aohelp.club/>
※この本の作成には文庫本作成ツール『威沙』を使用しています。
<http://tokimi.sylphid.jp/>