

# Beef S



### 材料 (4人前)

- 牛肉(薄切り).....400g
- トマトピューレ.....大さじ3杯
- 小麦粉.....大さじ2杯

玉葱...  
ブイヨ

全体にとろみができるまで煮込みます。  
(6)肉を戻し入れ、生クリームを加えて仕上げます。  
(注)ビーフストロガノフは、ビーフシチューと違って、薄切りの肉を使います。角切りの肉や、硬い肉を使われる時は、肉が柔くなるまで煮込んだ方が良いでしょう。バターライス等を添えて、お召し上がり下さい。

中頃(エリザベート女帝時代)に、ロシア貴族のストロガノフ公爵が住んでいた館があります。彼が考案し、好んだ料理に「ビーフ・ストロガノフ」と名付けられたものがあります。これは、薄切り牛肉の煮込み料理の一種で、ライスに乗せて供したものです。  
何でも手に入る飽食の日本、たまにはソースだけにこだわってみて……今頃、深い雪に積もれた、距離的にはヨーロッパよりも近いが、しかし遠いロシアを忍ぶ、つつましい晩餐はいかがでしょうか。

## ヒツジ年にちなんで……

最高の料理は「羊の目玉」

松下電器(株)  
取締役・前社長  
山下 俊彦

サウジアラビアのVIPへの最高の料理は「ヒツジの目玉」なんです。うちの社員らが、この目玉だけは食べてもらはないと、取引にさしさわるとおどすのです。  
ウイスキーと一緒に飲

## 語りつく文化

祭典は、氷点近くの風と小雨降る中で行なわれました。夜のとばりが落ち、美しくライトアップされた十六世紀から建つ葱坊主屋根のクレムリン官殿。その中にある赤の広場には、モスクワ創立記念日(約八百 years)を祝って、一万人近いモスクワ人による歌声と演奏(フロックフェーやチャイコフスキーの曲)が、日本文化週間の開幕を祝うモスクワホテルでのわたしたちのパーティー会場のバルコニーまで快よく聞えてきました。歌声まじり

に歓声が聞こえたので、外を見ると「悪天候で中止」という前触れにもめげず、クレムリン沿いのモスクワ川の橋の袂から、東京花火師による花火がモスクワの夜空に打ち上げられていました。これらの花火は、日本から原料を運び、わたしたちより一足早くから来て製作した五千発の東京仕掛け花火。万一案じた七千人の警官が、打ち上げる所を包囲し警備にあたったそうです。

最初の打ち上げ花火から五分程たつと、モスクワ人の歌声は消え、十分程たった頃は、演奏も完全に消え、花火を打ち上げる力強い爆発音と、その打ち上げられる花火一つ一つに嬉々したり、期待に反し不発花火には落胆する歓声が聞こえるのみでした。モスクワの夜空一面に、日本文化というよりも日本人の心意気を描いたように、私には思えました。自国の歌を唄う為に集まったモスクワ人ですが、日本の打ち上げ花火は、それ以上に魅力的なもので、完全に彼らの心を魅了しているのが、ペランダから見ると、私にまで伝わり、私まで興奮を覚えました。赤の広場頭上で繰り広げられ

るこの花火が、ペレストロイカの一つのような気がして……  
元来の野次馬根性から、その歴史的ともいえる一時に立ち会いたく、このペランダで凍え死んでもいいから(パーティーで薄着だったもので)、一時間、展開される花火を最後まで見届けたい一念でした。  
アルコールがあまり呑めない私ですが、ウォッカをトースト(乾杯)ドゥチ(底まで一気に呑む)と言いなから、何杯も呑みほさずにはいられない状態のモスコの感動的な一夜でした……このすばらしい歴史的ショー

はきつとあくる日のテレビや新聞で華々しく伝えられるものと信じておりましたが、予想とはちがいに放送されませんでした。昨夜のモスクワ人の興奮を目の前にして私には納得できず、ガイドに訪ねると、ロシアの文化は「語りつく文化」と教えられました。テレビや新聞で物事を知るのではなく、体験したり知った事を知人や子供に語る……いつまでも代々それを語りつぐのだそうです。

今、日本の情報は好む好まざるにかかわらず、茶の間にまで入り込み、それは簡単に忘れられてゆく事が多いようです。情報過多で物事が誇大比ゆされがちで、その事の本質がかえって見えにくくなっているような……自由な国の中で生活する私達ゆえ、真の個人の自由や大切な何か……自らを失いつつある様にさえ思えます。共産国を初めて旅して純粋無垢な貧しい共産主義国であるがゆえ、素朴な自然の魂から出た「語りつく文化」に出会い、洗われるような感銘を受けました。私もこのモスクワの花火の一夜を語りつぐ担い手の一人になりたいと思います。(店主 山口)