

オックス・テール

オックス・テールとは読んで字のごとく牛の尻尾のことだが、わが国でも食通のあいだでは非常に美味なものとして早くから知られていた。英文学の研究家で評論、食談なんでもござれだった故吉田健一氏が、東京・新橋の小川軒という店でオックス・テールに熱を上げていたときのもようを「満腹感」と題する文章でこう綴っている。

「小川軒では、オックス・テールと称する牛の尻尾を煮たのがいい。大きな皿に牛の尻尾をぶつぎりにしたのがごろごろしていて、そのまわりにこつてりしたソースが皿の外まで溢れかけている。牛の尻尾というのは、何だか知らない軟かな、透明なものと、肉とが湿り合ったもので、噛むのに骨が折れないし、変な臭味があつてうまいし、小川軒では頼めばアメリカ式ではない本物の辛い芥子をつけてくれる」と。

そして氏が考え出した食べ方として、まず肉を骨からはがして一面からしをすりこみ、そのあと一口分ぐらいつつに切り、それを口に運びながらビール

を飲むとこよなくうまい——というのだが、これはたぶんオックス・テールを蒸煮にしたものとみえる。このほか、ヨーロッパの家庭では、オックス・テールはスープやシチューにして、ごく日常的な料理として賞味されているが、スープについては次のような伝説的なエピソードがある。

それによると、かのフランス大革命で没落したある貴族が、窮乏のあげく、旧知のなめし皮商のところへ食べ物乞いに行ったところ、食肉処理場から送られてきた生牛皮の尻尾が捨てられているのを見て、それをもらって帰りスープにしてみた。それが予想もなかったおいしさだったので、彼は会う人ごとに吹聴したため、たちまちにしてパリ中にひろまった、というのである。

念のためにつけ加えると、このオックス・テールは、皮つきのまま煮込んだほうがよい味が出るのは豚足などの場合と同様である。

そして、煮込む前にタマネギと一緒にいためておくのがコツで、いため方は、タマネギが茶褐色になるまで時間をかけること。韓国料理にもオックス・テールのスープがある。

