

ああ！角煮よ

自分で自分のことをいうのもちよつと変な気分だけれど、われら豚族、せつかく人間さまに食べていただく以上、千変万化、味も味なら姿も姿、当節はやりの「変身」とやらで、いろんな食べ方で、できるだけおいしく食べていただくこと、「献身的な気持ち」でいるわけでして……。

そこで、当節はやりの「自己診断」と申しますか、われら一族、おのれをかえりみてその肉質を分析してみると、その味わいというか、舌ざわりといいますか（といつても、もちろん、あなた方人間さまがお口になされたときの感じですが）、率直なところ、鶏よりも脂っこいが牛ほどではないと、自覚しているわけでして……。というのも、この自己分析、決してわれらの独断というわけではなく、いまはこの世においてはなりません、生前、文芸評論家であると同時に小説もお書きになり、人生論も書かれれば、食通としても名高かった吉田健一先生が、豚の角煮について語っておられる文章の中でそうおっしゃっているのだから、いわば、当たらずといえども遠からず。



さて、その吉田健一先生が、豚の角煮について、「これはもう正真正銘の日本料理だ」と激賞しておいでになる。

その理由として、「豚肉には、肉の味としていま一步というところがあり、どちらかといえばこつてりした味付けをしたほうがおいしく食べられるがそれもあまりどぎつくすると豚の風味が消えてしまう。それをその直前でとめて、ギリギリの味にしたのが角煮だ」とおっしゃるのには、われら一門、正直頭が下がる思い。まったくその通りで、よくぞここまで噛みしめていただいたものと、ノーベル賞ならぬ「ポーク賞」でも差し上げたい気持ちだ。

角煮をご存じないなんて、そんな！
…：本当なら、これは一度ぜひ味わっていただきたいものである。