

人情紙カツ

とどのつまり、納まるところが人間さまの胃袋とあっては、われら豚族にとって格別どうってこともない話だけれど、お馴染みの「トンカツ」を「ポーク・カツ」と称して、値段のほうでもちよつとばかしカツコをつける店が増えているとか。

気の短いお方のために、手つとりばやく種明かしをするとトンカツの場合、トンカツといえただちにキャベツを連想するように、つけ合わせの野菜というのが、十中八九キャベツと相場がきまつている。店によっては、それこそキャベツのなかにトンカツが埋まるぐらいにキャベツを山盛りして、それで大いにサービス精神を發揮したつもりのお店も少なくない。ちよつと気のきいた店でも、これにパセリのひとつまみを添えるぐらいが関の山。値段のほうは、もっぱらトンカツのポリュームしだい、というのがこれまでの常識だった。

ところが、このトンカツを、「ポーク・カツ」とカツコつける店のほうは、カツのポリュームはともかく、付け合わせの野菜に、サラダ菜やセロリ、レタ

スヤトマトの輪切りなどをあしらって、それで値段のほうもかなり色がつけてあるというから、われらブタ族としてはいささか申しわけないような気分にもなるのである。

というわけで、お詫びのつもりで、とっておきのトンカツの“珍品”をお教えしようという次第。その名は、だれがつけたか、“紙カツ” 正確には“人情紙カツ”というそうで、いまの世の中、少々お気に召さないといい向きには、人情紙のごとく薄い浮世を皮肉ったこのカツ、名前とともにきつとお気に召すはずである。

人情紙カツの作り方は、ふつうのトンカツと変わるところはないが、パン粉をまぶす前に、ブタ肉を包丁やビールびんの腹で押ししたり、叩いたりして、できるだけ薄く伸ばす。そのあとトンカツを揚げる要領で揚げるのだがこの紙カツ、それこそビールのおつまみにもってこいなんだなあ！

