

トンカツ変奏曲

石を投げればトンカツ屋に当たる時代、肝心のトンカツ自体にも、パロディ調やクイズもどきのトンカツなど、変わり種が現れても不思議はない。

例えば、「アラブ・トンカツ」なる首をかしげたくなるようなものを考えたしたご仁がいる。はてさて、回教徒のアラブ人にはブタ肉はたしかタブーだったのでは？ と、説明を求めると、トンカツもどきのパン粉のコロモの自身には、バターで炒めたライスだけが詰まっているという仕掛け。タブーはちゃんと守られていたわけで、いかにもカツがれた感じなのである。

ま、以下は昨今、日本列島の各所で見かける「ご自慢変わり種トンカツ」のメニューである。手あたりしだいに並べてみると——〈大カツ〉〈長崎トンカツ〉〈チーズカツ〉〈人情紙カツ〉〈ファルシーカツ〉〈鬼カツ〉〈むらさきカツ〉〈みぞれカツ〉〈タマゴとじカツ〉〈お手前カツ〉〈しそ巻きカツ〉等々。

名前を聞いただけでは分かりかねるものもあって、例えば〈ファルシーカツ〉。切れ目を入れた豚肉に、タマネギやパセリなどを刻んだものを詰め、トンカツ

肉 アニカルト

の要領で揚げたものだが、意識的な栄養学的計算が加えられている感じ。

〈長崎トンカツ〉も、トンカツ用の厚肉をさらにベーコンでくるんで揚げたもので、見るからに力がつきそう。こちら、外勤専門の営業マン向き、とでも評しておくべきか。

つぎにトンカツを普通のソースではなく、しょうゆで薄く色づけしたレモンジュースで食べさせようという〈むらさきカツ〉。同じく、おろし大根で味わ

豚肉の脂肪分を除きたいときは……

豚肉の脂肪分をとりのぞきたいときは、下ごしらえの段階で、軽く豚肉に塩をふってから指で充分しごきます。

これをするだけで味を損なうことなく、あっさりとした豚肉料理を楽しむことができます。

また、塊肉を料理する場合は、熱湯に塩をひとつまみ入れて茹で、表面に浮きだしてくる脂肪分をとるべきすくい取れば気になりません。

おうという和風の〈みぞれカツ〉。八丁みそと赤みそで食べる〈お手前カツ〉。ともに日本ならではの味覚である。〈チーズカツ〉は家庭でのウイスキーのオツマミにぴったりに。手軽に作れるところもいい。