

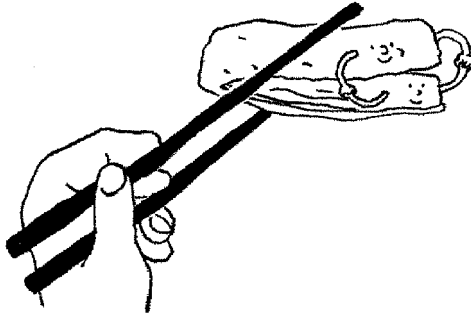
## ビーフ紙カツ

「トン吉」「トン平」「トン公」「豚々亭」などと、どこの盛り場にもトンカツ屋の看板を見かけないところはない。

かくも日本人を魅了したトンカツの魅力とは？一言でいえば「これほどご飯にピッタリの洋食はないからだ」。が、改めてトンカツを採りあげたのは、正月など、たまには「牛カツ」を食べてみては？と提案したかったからである。

牛カツ、すなわちビーフカツ。豚肉を使ったトンカツが普及するまでは、少なくとも明治のはじめから大正の終わりごろまでは、レストランで「カツレツ」と注文すば、それは決まってビーフカツであった。

日本のカツレツは、豚肉ないしは牛肉の厚切りを溶きタマゴにつけ、小麦粉をまぶしたあと、パン粉で肉片を包みかくしたものをたっぷりとした油の中で泳がせたものだが、カツレツのうまさの秘密は、決してヒレやロースなど肉の「値段」で決まるものではないということ、申し添えておきたい。というのは、トンカツやビーフカツがライスとよくなじむのは、トンカツやビーフカツ



の肉とコロモがほどよく入りまじったときなのである。

つまり、肉とコロモのバランス、肉が厚ければ厚いほどよいというわけではないのだ。むしろ肉は薄いほどよく、コロモのパン粉が五ミリなら肉も五ミリぐらいの厚さにして、トンカツならラードで、ビーフカツならヘットで

揚げることを勧めたい。肉を薄くするには、肉片に縦横に包丁を入れ、そのあとそれをビールびんの腹などでゆっくり叩いて伸ばせばよい。肉に切れ目を多く入れると、塩やコシヨウなどがよくなじみ、そのうえコロモがはがれにくくなる。言い換えると、口に入れたときに肉とコロモが「夫婦」のように一体となつて口に入るからで、トンカツもビーフカツも肉とコロモを別々に食べてみると、これほど味気ないものはない。かくのごとく薄くしたカツを「人情紙カツ」と称する。