

## 熊掌と豚足

中国料理には「目が無い」と自慢する人でも、おいそれとは口にできないのが「熊掌（ゆうしょう）」すなわちクマの「手のひら」で、いうなれば「幻の美味」である。なにしろ、今から三千年もの昔、中国は春秋戦国の時代、揚子江中流域を領し、一時は覇（武力や権力で統治する事）をとなえた「楚」という国がある。その、楚の成王という王さま、反乱軍に敗れて処刑される前に、この世の名残りにこれを一口でも食べてから死にたいと願い出て、ついに許されなかったという、いわくつきの料理が「熊掌」なのである。

その少し前だが、お抱えの料理人がこの料理をうまく作れないというので怒って首をはねた、というエピソードまでついている。それだけに、ないものねだりの心理も手伝ってか、中国料理の数多いレパートリーの中でも最高級の料理になっている。当然予想されることであるが、世に食通と称する人種の、最上級にもったいぶった講釈をぜひ聞いてみたい気がするだろう。

クマの手のひらは、手のひらでも、最もありがたいのが「左手」。理由は、

# 肉アラカルト

## 硬い肉を軟らかく・おいしく

食肉は、一般的に魚類に比べて肉質は硬めです。それは、食肉の筋肉の粗繊維の違いと、筋肉を構成する、たんぱく質の組成の違いに関わっているからです。軟らかさを求めるなら、焼く、揚げるなどに適した部位を選ぶとよいでしょう。

時間をかけて煮込む料理なら、硬めの部位でも結合組織に多いコラーゲンがゼラチン化するため、軟らかく、しかもおいしくなります。

皮からできている。これらを形づくる成分のなかで最も重要なのが「コンドロイチン硫酸」と呼ばれる成分で、このエキスは、クマの手のひらより、豚足の方がたっぷり含んでいるのである。中国大衆は、この豚足を何千年と愛してきた。

クマはハチミツが大の好物なのだが、そのハチミツをとるとき、左手を使う。それで、同じクマの手でも左の手のひらにはハチミツがたっぷりしみこんでいるからだ。中国の王さままでさえ容易に口にできなかつたこの珍味、いかに二十世紀の先進国・日本でも我々庶民には高根の花である。くやしさを紛らわすために「知的栄養分析」を試みてみた。その結果、クマの手のひらだろうと足だろうと、動物の手足はこれすべて骨と軟骨、血管、筋、肉、