

「ブタに『トリフ』」

「ブタに真珠」「ネコに小判」というのもあるが、どちらも不釣り合いの見本としてかなり軽べつの念が込められている。

そこで、わが親愛なるブタ族のために弁明すると、関連する省庁や協会あたりで大いにPRしていただきたいのが、「ブタにトリフ」のニュー格言である。

この「ブタにトリフ」の一句、なんのことやら見当もつかぬ、とおっしゃる方がほとんどだろうが一言でいえば、人のまねのできない特技というか、「天才」のいとも科学的なたとえと理解していただきたい。

わが国でトリフといえばフォアグラ料理を思い浮かべるひとが多いに違いない。フランス風の発音に従えば「トリユフ」とでも書くべきところだが、正体はフランスの高級料理に欠かせないキノコの一種。「西洋松露」などと訳しているご仁もあるが、オーク（カシ）の根元に生ずるから「松露」と訳してはちよつと首をかしげたくなる。が、これがいかに「珍珠」を文字に書いたようなものであるか、フランス人ならこの言葉を聞いただけで目の色が変わり、気も

肉アラカルト

狂わんばかりになるといふから、話半分としてもただものではない。

といっても、どこの国にも察しのわるい人は少なくないもの。そこで、いま一つダメ押しをすると、このトリフ、フランスはフランスでも、アルバ地方の白トリフが名品中の名品。アルバ地方の鉄道各駅では、このトリフが貨車に積み込まれて出荷される季節には、駅員が失神するぐらいの興奮状態に陥る、とまでいわれている。駅員を失神させるほどのトリフの魔力とは、いったいどんなものなのか。

肉を軟らかくして食べる工夫

調理の際、硬い肉は筋に対して直角に切ります。また、厚めの肉を焼く場合にも、包丁を筋に対して直角に切れ目を入れてから焼くと、さらに軟らかな料理がで上がります。

たとえば、ビーフステーキやポークソテーなどのような、焼く調理では、叩いて薄くなった状態を元の形に戻して焼くことがポイントです。ジューシイでとてもおいしさがひきたちます。

とにかくこの貴重な珍味中の珍味はブタさまの鼻を拝借しなければ、さすがの人間さまでもぜったいに探せないのである。