

牛肉の塩焼き

イタリアはフィレンツェの名物に「フィレンツェ風ビステッカ」と呼ばれるピフテキがある。これが、いかにもイタリアらしい、単純にして豪快なものとして知られている。ビステッカの説明はあとに譲るとして、そのイタリア人の自慢の一つに、今や世界的に有名になったフランス料理について「あれは我々イタリア人の先祖が教えたものだ」というのがある。

というのは、一五三三年、フィレンツェの名門メデイチ家に生まれたカトリクス・ド・メデイシスが、後にアンリ二世となったフランスの皇太子と結婚、その輿入れに当たってメデイチ家は百人を超える料理人たちを共にフランス宮廷に遣わしたといういわくがあるからである。

つまり、それまでのフランス料理は、ほとんど見るべきものがなかったが、このイタリア人料理人たちの指導でぐんぐん腕を上げることになった。この事実からしても、イタリア人たちの味覚が並々ならぬものであることがわかる。

さて、「ビステッカ」（ピフテキのイタリア語）だが、店先に掲げたメニュー

肉アラカルト

に、百グラム当たりの単価の表示と、その横に、たいていの店が「一人前三百グラム以上に限る」といった但し書きをつけている。つまり、イタリア人がただならぬ胃袋の持ち主であることを告白している。

ただし、ビフテキそのものは、牛肉に塩をし、強火の炭火の上にかざして焼いただけのものだが、表面のところどころに炭の焦げ目があり、そのくせ内部には肉汁がたっぷりと残っていて、その調和がいかにも野性的な「単純豪快」

フライパンで肉を焼くコツ

フライパンで肉を調理する場合は、最初にフライパンを十分熱し、油やバターなどを溶かしておくのがポイントです。

とくにステーキなどでは好みの焼き加減がありませんから、素早く火を通す必要があります。

また、肉は脂肪分を含んでいるので、焼いている途中、余分な油をキッチンペーパーなどでふき取った方がよいでしょう。

のイメージをかきたてるという。塩味だけのピステツカにレモンを添えて出す。その「あっさり」を絵に描いたような味覚が、無限の食欲をそそるというのだから、彼ら、われらが好む「魚の塩焼き」の味覚に通じるものを持つているのだろう。