

まぼろしのオスに迷うトリュフと豚と残酷と

「トリュフ」といえば、フランスが誇る世界三大珍味のひとつ。フランスを代表するフォアグラ料理などには絶対欠かせないのももちろん、世界中の食べ物の中でその単位当たりの価格が最も高いのもこのトリュフである。十八世紀、フランスの食通として知られたブリア・サヴァランも、トリュフについて数々の賛辞を並べたあと「要するに、トリュフは料理のダイヤモンド」と最大級のお墨つきを与えている。そして「トリュフがなぜかくも人々に珍重されるのかを探究したところ、トリュフは性的快楽を誘引するという相当広く行き渡った確信が人々の間に存在することがわかった」と、いわくありげに記したのだった。

トリュフは、ヨーロッパを代表する木として知られるオーク（樫）の根元、土中十五〜二十cmの深さに生ずるキノコ的一种で、これを採取するに当たっては、古来メス豚の特異な？嗅覚が利用されてきた。というのは、メス豚を連れてこのオークの林を巡ると、彼女がその鋭敏な鼻でトリュフの存在を嗅ぎ当て、これを掘り出してくれるというわけで、しかし、なぜメス豚だけがよくトリュフの存在を嗅ぎ当てるのか——という理由についてはこれまでのところよくわからなかった。

ミート de meet

ソーセージの美味しい食べ方

ウインナーやフランクフルトは温めて食べるのが一般的です。熱湯で中まで十分に温め、マスタードなどで味わいます。野菜との煮込みや炒めることにも適しています。ソーセージは加熱により、皮が弾けるので、竹串で穴をあけるか、包丁で切れ目を入れてから調理します。ポロニアやリオナのように太いソーセージはスライスしてサラダやソーテーにして使うと美味しいです。

ところが、何事にかけても学究的で、かつ徹底的なドイツの科学者によって、最近ようやくそのナゾが突き止められたのである。トリユフの発する芳香を徹底的に分析したところ、その匂いの中に、“オス豚の発する匂い”と同じものが見つかったのだ。もちろん、構造式その他も詳しく突き止められたが、オス豚の発する匂いの中に *Sar-androst Iben* 300 という物質があり、これはすでにおなじみの “じゃこう臭” を発する物質として知られている。実は、これがメス豚を引きつける性フェロモンの働きをしていたわけである。

そして、おもしろいことには、この性フェロモンは、豚以外の馬や牛など他の家畜のフェロモンには含まれていないこともわかり、この点、豚が性的にもきわめてユニークな動物であることが明らかになった。

ところで、人間のご婦人方にもじゃこう入りの香水をご愛用の向きが少なくない。この場合は、メスがオスを追っかけるのをやめて、自身がオスに変身するという、あの変身願望の体現？になるのかどうか。