

耐えた！闘牛士のモリ十六本 スペインは『猛牛のほまれ』

「事実は小説よりも奇なり」という。世の中には、小説家が頭の中で考え出したお話などよりもっと奇妙キテレツな事実がごろごろしている、というわけである。

たとえば――

動物の消化器内には、酵素とよばれる特殊な化学物質があつて、それが外から取り込んだ食物やエサなどを分解したり、くっつけ合ったりしていることはご存じの通り。そんな酵素のひとつで、ウシ科の動物の肝臓からみつかったものに“Bovine NADP-specific glutamate dehydrogenase”と呼ばれる酵素がある。アミノ酸の代謝に関係する酵素で、正確には「ニコチンアミドアデニンジヌクレオチドリン酸 (NADP) を水素受容体とするグルタマートデヒドロゲナーゼ」と呼ばれる。が、これを正式の化学名で書くと、なんと三千六百字にもなるというから、牛のよだれが長いのもそのせいかも。

「世界最悪記録事典」の著者スタン・リーによると、一九六三年、イギリスの農場経営者のジェームズ・ディックという人が、リンダーテイスエヴァルスという名の種牛を六万三千ポンドという当時としては驚異的なセリ値で購入した。ところがこの二十歳の老牛は、ついにいちども種つけに成功することなく廃牛になったというから、ま

ミート de meet

薄切り肉を保存するには

薄切り肉は、面倒でも一枚ずつラップ材で包み、冷凍します。また、一定量ごとに全体をビニール袋に入れ密封します。こうしておけば空気を完全に遮断でき、よい状態で保存できます。あらかじめお肉を真空包装し、急速凍結したコンシューマーパックも冷凍肉コーナーで見かけるようになりました。ラップ材で空気を完全に遮断してあるものは、保存生も高く信頼できます。

さに最悪。

これもスタン・リーの報告によると、一八〇〇年代の後半、スペインの闘牛史上もつとも勇名を得た「ジャクトン」という名の雄牛がいた。スペインの闘牛といえば、女性の観客などのなかには卒倒者が出るほどのすさまじさで有名だが、このスペインの闘牛では、牛にとどめを刺す前に助手が馬上からヤリで刺したり、すれ違いざまに鉄のもりを背骨ぞいに突き立てたりして、気力や体力をそぐ。牛にとっては文字通りの地獄の責

め苦で、つまるところ、この試練にどこまで耐えられたかによって「猛牛のほまれ」が決まるのである。

さて、ジャクトンの場合は、まず、もりを立てられる前に自らの角で八頭の馬を倒し、そのあと十六本のもりを突き立てながらもなおひるまず、ようやくしてどめを刺されたという。

——びっくりしたなモ！。