

ラインの小パリに香るは マスタード風味のステーク

一八五六年七月十九日、ドイツ西部のネアンデルタールという村のフェルトホーフアー洞窟から、頭蓋骨を含む十四個の骨が発見された。

それらの骨は明らかにヒトのものであったが、頭蓋骨は現代人のものとはかなり異なっていた。

眉上隆起が目立ち、歯は大きく、鼻口部は突き出ており、アゴは引っ込んでいた。

この遺骨はネアンデルタール人と呼ばれるようになったが、それが人類の原始的な形態を示すものか、単に骨に異常を持った一個体なのかといった疑問がわき上がってきた。

しかし、その後ヨーロッパ各地で同種の人骨が発見され、半世紀の後、キング博士によって世界で初めて発見された化石人類と認められた。

ここにネアンデルタールは、人類学史上記念すべき土地となったのである。

ネアンデルタールの西方約十二^二キに、ノルトライン・ウエストファールレン州の州都デュッセルドルフがある。

かつてナポレオンが「ラインの小パリ」と称えた美しい町である。戦後、諸外国の企業が拠点を置く国際ビジネス都市に変貌した。

この町を代表する料理に、「フィレステーク・ナツハ・デュッセルドルファー・アルト」(デュッセルドルフ風フィレスステーキ)がある。

この地方で生産されるゼンフ(マスタード)はレーヴェンゼンフ(ライオンのマスタード)と呼ばれ、こくがありディジョンものに勝るとも劣らない味と定評がある。

そのゼンフとグリユエルチーズ、ホイップクリームを混ぜ合わせたものをステークに盛り、オーブンで焼き色をつけたものが「デュッセルドルフ風」なのである。

ステークの香りから、マスタードの町デュッセルドルフが浮かび上がってくる。

ワンポイント知識

食肉加工品(ハム・ソーセージ・ベーコン)はどのよう^二に保存したらよろ^一いのですか?

ハム・ソーセージ・ベーコンは、空気や光に触れると退色や変質・乾燥の原因になります。開封後はラップでしっかりと包み、できるだけ空気に触れないようにし、商品のパッケージに記載されている保存方法で正しく保存してください。

また、一度開封すると保存性は著しく低下するので賞味期限にかかわらずなるべく早く食べましょう。