

うすいカツレツ

「思い出の集大成になっちゃった」



- ① 豚肉をよく見て、包丁の先で筋を切っておきます。カツレツがなるべく真っすぐ平に大きく仕上がるように。ラップに挟んで肉叩きや空き瓶などでうすーくうすーく伸ばしていきます。
- ② ラップをはがして塩・胡椒したら、小麦粉、溶き卵、パン粉の順でしっかりと押しつけながら衣をつけていきます。卵液をつけてる時はまるでボロ雑巾みたいだけど、だいじょうぶです。
- ③ 肉がちょうど入る大きさのフライパンを選んで、高さ1センチほどのオリーブオイルを注ぎ熱していきます。170℃くらいから揚げはじめます。始終強火でいきます。肉を入れて20秒ほどはそのままにして、それから肉の向きを回転させつつ、フライパンの中の油を波打たせるように動かしつつ。下になってる面がいい色になったらひっくり返して、また同じように動かして。美味しい色に揚がったら、よく油を切って出来上がりです。

[通称カツレツソース] → 材料をすべて鍋に入れて、時々かき混ぜながら、全体がしっかり馴染んでひと煮したらそのまま冷まして出来上がりです。なんてカンタン。ただ、吹きこぼれに注意。

[付け合わせ] → 蒸したじゃがいもは6mmにカット。いんげんは3等分に。オリーブオイルをひいたフライパンでまずじゃがいもから中火弱でゆっくり焼いていきます。狐色になったら塩・胡椒。いんげんも同様ですが、最後にお酒をちょこっと入れると美味しいです。

- ④ 付け合わせをお皿に盛って、ちょっとかぶるようにカツレツをおいて。ソースを適宜。家だとカットしてからお皿に盛りつけるのかな。それもよし!

世の中には下町で有名な紙カツをはじめ、数限りなくたくさんの、肉を叩いて薄く伸ばして揚げたカツレツが存在していると思います。元はミラノ名物のコトレッタなのかな。

私もそもそもはコトレッタの調理法なら揚げ鍋一杯に油を入れなくていいので、これならオリーブオイルで揚げた香りのいい軽いスナックみたいなフライが出来る!と思って。ちょっとケチくさい発想でしたが「既製品ばかりを重ねて」作ったソースと相まって、たくさんのお客さんに喜んでもらえるメニューになりました。カツレツが出るまでどんなに待たせてしまっても、また次の時も注文して下さった何人も人の顔が浮かびます。ちいちゃい子もね、いっぱい。

タケハーナを閉店して後片付けをしていた2012年1月、その最後の最後の荷物を運ぶクルマの中で、その信じられないニュースを知りました。川勝正幸さん、自宅の火災で死亡。12月、最後の最後も時間を作って食べに来てくれた。タケハーナを初めて取材してくれたのも川勝さんだった。18年ずっとお客さんとして、いつも心がすーっと溶けてニマっとするような感想を言ってくれた人。私はその夜、お風呂で号泣しました。川勝さんが美味しいって言ってくれたメニューをひとつひとつ思い出しながら。

縁というのはありがたいものです。その後、青山葬儀場で行われた《お別れの会》で、もう一度タケハーナという名で軽食を用意させていただけることになったのです。やっぱり「うすいカツレツ」外せませんでした。あのでっかいカツレツを一口大にカットして、付け合わせのじゃがいもといんげんといっしょに串に刺してソースもたっぷりとお別れ会にはタケハーナに来て下さったことのある人もちらほらいらっちゃって、赤く潤んだ目をして「うすいカツレツ・ピンチョスパージョン」を食べてもらったこと、私、一生忘れないです。

当然のように順をはじめタケハーナの仲間がすべての仕込みを手伝ってくれました。いつもならカツレツのオーダーが3枚以上入ると無口になっちゃう順が(けっこう手間がかかるんで)フライパンをクルクル回しながら一気に25枚、途中で代わるよという私の声を制して、ただ黙々仕上げているくれた風景もきっと忘れないでしょうね。

そういえば「死ぬ前に食べたいものは、このカツレツだ」と言ってくれた方も一人じゃなくて。ありがとう、光栄でした。でも、うんとしつこく生きてからの話にしてくださいね。

豚肩ロース切り身(140g前後) 1枚
塩・胡椒 適宜(気持ち、しっかり目で)
小麦粉 適宜
溶き卵 適宜
パン粉(乾燥・細か目) 適宜
じゃがいも 1/2個
いんげん 2本
オリーブオイル
塩・胡椒 適宜

[ソース]
おたふく好みソース 1カップ
ウスターソース 1/2カップ
醤油 1/4カップ
酒 1/4カップ
サワークリーム 80gぐらい
バター 40gぐらい
粒マスタード 大さじ山盛り1
にんにくみじん切り 大さじ1
鷹の爪 2~3本



2012.2.12「川勝さんのお別れの会の日」



パン粉は細か目、押しつけるように



回転させながら、まんべんなく