

体力は衰えても体にガタは来ても食欲は衰えぬ。

我が胃袋の叫び

ふちんかん

子どもの頃、ハクシヨン大魔王にあこがれてました。

いや、べつに魔王になりたかったわけではないんです。

カンちゃんの家には、なぜか大皿に山のように積んだハンバーグがあったでしょう、あれにあこがれていたわけですよ。

ハンバーグは私の好物だったのでよく作ってもらいましたが、小さいハンバーグを山のように作るってのは現実的ではありませんから、子どものささやかな夢というのは実現しませんでした。

さて自分が大人になって、そんな夢は忘れていたのですが、先日パチンコのコマースシャルでハクシヨン大魔王が映ってまして、ああそういえば…と思い出しましたよ。今なら挽肉も大人買いできるし(っていうか子どもの小づかいで挽肉は買わんよなあ)、好みの大きさのハンバーグも作れるじゃありませんか。

ということでやってみましたよ。やり始めると病みつきになってしまい、この一ヶ月の間に6回ほど作りましたよ。

ということで、今回はハンバーグ激闘譜って感じで。



まずタマネギ、こいつには泣かされますが、大まかに切つてしまえばフードプロセッサでみじん切りできるので楽ですな。もう正体が有るか無いかくらいまで細かくします。超みじん切りされたタマネギをフライパン弱火で炒めます。というより煮込みますって感じですな。タマネギの汁が出てきて、もうお湯を加えたらオニオンスープって状態です。関係ない話ですが、私はタマネギをフライパンで炒めていると、なぜかとても幸せな気分になるのですが、なぜなのでしょうかね。

さてタマネギを炒めている間につなぎとなるパン粉を作ります。余りもののパンを砕いてボールに入れ、牛乳に浸け、さらにすり鉢で細かくします。この作業のほとんどは子どもたちが楽しそうにやっています。ちなみに「ためしてがってん」でパン粉の代わりに「ふ」を使うと良いと言っていたらしいので、最近やってみました、よく分かりませんでした。

挽肉はいつも行く安売りスーパーは合挽しか無いのですが、ちょっと足を伸ばすと合挽でも牛7：豚3のものがあつたり、牛ミンチ・鶏ミンチがあつたりします。ちょっと

高めのスーパーだとその場で割合指定して作ってくれたりして、なかなか良いのですが、まあ普段は5:5ですよ。一度だけ牛100%で作ったことがあります、ぱさぱさになって難しいですな。逆に牛より豚の割合を増やすと焼くときに往生します。

さて、ことごと煮込んだタマネギが飴色になり、まとまってきたらさきほどのパン粉の入ったボールに取って冷まします。

そして、まだ熱いタマネギの上に、半解凍状態のミンチを投入します。このへんは小林カツ代先生に見られたりしたら大目玉を食らうようなアバウトぶりです。でも細かいことは気にせず塩こしょうをふり、しゃもじでざくざくと混ぜていきます。卵も投入します。ここからの攪拌作業は子どもたち。粘土感覚で楽しそうです。

さて十分に混ざったらあとは私の仕事。手に取ってパンパンパンと勢いよくキャッチボールをします。手からはみ出さない程度の大きさにすると、ちょうどカンちゃんの家で作っていたような小ぶりのハンバーグができます。

弱めの中火で焼くと数分でできあがり。小さいと焦げる前に中まで十分火が通るので安心です。ただ量が多くなるのでフライパン二丁使いで2~3回焼きます。

実は焦がしてしまったり、反転に失敗してバラバラになったハンバーグもたまにはできます。ですがこやつらは同時に作っているカレー鍋の中に葬られてしまうので家族にはバレません。



最後にソースを作ります。残った油に、バター、デミグラスソース、オイスターソース、お好みソースなどを入れ作ります。

こうして我が家のハンバーグは作られ、子どもたちにも好評を博しているわけですが、さすがに私が飽きてきました。今後は週に一度のペースに落としましょう。

ハンバーグの思い出を三題。

1. 中央環状線の島熊山から池田方面へ降りる途中にマクドナルドがありますが、あそこは以前「オレンジ・ペコ」という名の小じゃれたレストランでした。わたしはとても気に入っていたレストランだったのです。ハンバーグも美味しかったですよ、っていうか私はハンバーグ以外食べなかつたので他の物は知りませんが。鉄板に載せられた熱々のハンバーグは今でも脳裏に（いや舌の記憶に）残っています。

2. これまたつぶれた店で申し訳ないが、梅花学園から南に数百メートルにある交差点のガソリンスタンド脇に「レストランやさか」という落ち着いた店がありました。このハンバーグサンドも絶品でしたなあ。普通にハンバーグを焼いて、サンドイッチパンで挟むだけというシンプルさですが、その分厚いこと。熱いこと。これも舌の記憶。

3. たしか福岡駅の駅ビルの中にあるスタンドのような店で食べたハンバーグ。おやじが目の前で焼いてくれるのだが、焼くというより油で揚げるような感じだったなあ。旅行中の食事なので一度きりなので味は忘れた。ほな、また。

