オクソン倶楽部

昭和63年夏季号

今日は私の
残りの人生の
最初の日
桐島洋子

至福の祝祭

桐島洋子

戦後の食料難時代に、まるで魔法のようにわけのわからない手段で、闇の牛肉を手に入れたことがある。父が意気揚々と持ち帰った包みを広げると、赤い肉塊がまるで巨大な宝石のように眩しく辺りを払い、栄養失調寸前の私たちはほとんどひれ伏してその威風をたたえた。それから荘重に入刀の儀が執り行なわれ、肉塊は五片のステーキとして、灼熱の鉄板に堂々と身を横たえるなり、ジャーと豪快な雄叫びを上げ始めた。

あの夜、食卓で繰り広げられた至福の祝祭は、熱烈な愛の記憶に匹敵するほど深く心身に刻印され、今も折りにふれてなまなましく刺激的に甦る。

そのとき母がぎょっとするほど若やいだ声で、「さすがに肉だわ、ほんとに血湧き肉躍るのね、食べた途端にメリメリ力がつくのがわかるもの」と叫び、家族一同深い共感をもって頷いたものだが、以来「血湧き肉躍る」は我が家の流行語になったまま廃れることがない。肉がそれほど珍しくなくなった今でも、「そろそろ血湧き肉躍る食事をしたいね」とか「今日はオクソンで血湧き肉躍ったよ」とか、美味しい牛肉には必ず「血湧き肉躍る」が枕言葉として使われるのである。」

輸入自由化で日米摩擦が解消され安い牛肉を食べられるようになるのは勿論結構なことなのだが、牛肉だけはいつまでもあの日の感激を新たにするような、血湧き肉躍る特別の御馳走であり続けてほしいという気持ちもある。もし私が食べられる方にまわったとしても、あれほど喜ばれたら牛冥利に尽きると満足して安らかに成仏できるだろう。

昔を思うと、いまどきの食べ物は何と張り合いのないことだろうと可哀相になる。味もわからないガキどもに感謝も感動もなく食べ散らかされるのでは、死んでも死にきれないではないか。

しかし、オクソンに迎えられるほどの牛ともなると、今も華麗な祝祭の主役であることに変わりないから、可哀相な思いをせずに心から楽しく味わえる。そしてこの祝祭にふさわしいワインを奢るくらいの贅沢も、今は許される時代になった。

私は海外旅行で買い物に駆けずりまわる趣味は全くないが、気にいったワインだけは手に入れて赤ん坊のように大事に抱えて帰る。そして「いい御神酒があるから、お祭りしない？誰か犠牲の牛を捧げないかしら」などと仲間たちに電話をかける。そしてまた、血湧き肉躍る宴の夜が更けるのである。（作家）

スタミナ料理

真夏の太陽が、容叙なく照りつける今日この頃は、疲労がたまりやすく、健康を気づかうものです。そこで、毎日の食生活にスタミナをつけるための料理を選びます。俗説に、スタミナ料理として肉料理やうなぎ料理等といった高蛋白、高脂肪で脂っ濃い料理が精力がつく、スタミナがつくと信じられています。それは、脂っ濃い食品や料理ということではなく、栄養生理学的には、蛋白質を多く摂った場合には代謝効率から、へばりにくく、スタミナが続くことになります。うなぎには、夏バテしている体に必要なビタミン類も豊富です。又、天然カキの脂肪には、今注目されだしている、過多不飽和脂肪酸が多く含まれているため、血液の浄化作用があり、動派硬化を防止する作用があります。

オクソンの〝スタミナ・フランス料理〟には、うなぎ、天然カキ等、日本の材料がみごとにフランス料理にアレンジされています。栄養的にも望ましい形を考え、夏場のきめ細やかな、お心遣いがひしひしと感じられます。

㈳ 大阪府栄養士会
副会長　酒井欣吾

スタミナフランス料理

MENU

Apertif
食前酒（氷の器で梅酒をどうぞ!!）
Ballotline d' Auguille
うなぎのバロティーヌ
Etè de huitre
夏牡蠣のグラタン　キャビア添え
Creme de Soupe a la Pèche
桃の冷たいスープ
Aiguilettes de Canard au d' Orange
鴨のオレンジ風味
Filed Mignon de "OXON"
オクソン風ステーキ
Salade de Vert
グリーンサラダ
Dessèrts
デザート
Cafè
コーヒー

特別コースのため ご予約をお待ちしております。

料金　¥12,000（税・サービス込み・飲みものは別）。
期間　7月26日（火）～8月13日（土）

暑中お見舞い申し上げます

昭和63年　盛夏

オクソン