

料理の変遷

羹あつものに懲なまりて膾なまを吹く(楚辞)という言葉は熱いスープで口をやけどして、冷たいなますを吹いて食べるといふ用心の行き過ぎを云った言葉です。

羹とは中国では吸い物のことで、羊羹は羊のスープを意味します。アワテ者が口をやけどしないようにスープを冷しますと羊肉には膠質が多いので、ヨーカン状に固型化します。

古い時代に中国から渡来した料理に豆腐や菱うまさ粽や羊羹などがあります。豆腐は、日本でも材料が揃うので、そのまま現代に伝わりました。ちなみに、頼山陽が、「本能寺」の詩の中で、「菱粽手に在り、菱を併あわせて食くう」と詠よっているように、明智光秀の兵糧ひょうりょうになってしまったものでしたが、これも現代ではお菓子に転化しています。

羊羹の羹を「かん」と発音するのは

唐音ですから、羊羹はおそらく平安時代に唐から渡来したものでしょう。肉食の習慣の薄い我が国へ来てから、羊羹は名前だけが残って、内容は小豆の菓子に変わってしまいました。これは仏教による肉食禁制と、お菓子を必要とする室町時代の茶の湯の殷盛いんせいとに影響を受けたものと思えます。

羊羹の名称がお菓子に移ったので、料理の方では「寄せもの」と称ばれるようになりました。寄せものは、おもに、鮫まは、鰈ひら、鰯いわしなどの膠質ゼラチンの多い魚で作ります。広い意味ではお菓子のプリンやようかんの類も寄せものに入れて差支さしつかえないと存じます。

肉寄せ

かつ吉の「豚の肉寄せ」は、ヒレ筋をとって煮込み、これを冷却したもの

です。つまり中国の伝統的な羊羹を、

豚で復元したものです。本来ならば「豚羹」と称すべきでしょうが、頼珍ともちん漢かんと混同されるおそれがあるために、大和言葉によって「肉寄せ」と名付けました。別に添加物を用いず、豚自身の凝結力によったものです。

膠質ゼラチンは御老体の動脈その他に柔軟性を与え、成長盛りのお子様の体質に弾力を与えるものといわれます。

召し上げる時には、そのまままたは辛し醤油をお用い下さい。また、辛しをかきた「肉寄せサンド」は珍味です。但し、長く常温に置きますと溶けますから、軟かくなつた時は、冷蔵庫に入れて、なるべく早く召し上って下さい。

いわゆる文化的な生活が進んできますと、見た目や、しゃれた名前をとんちんかんの料理がふえて参ります。筋(スジ)を通して、材料の味を生かすことが、食生活のためになることと思

われます。最高の料理は、簡素で、而も風韻を得たものと云えましょう。

半四郎

豚の腹の部分の肉を、豚バラとか三枚と称びます。バラは、あばらから転訛てんぎしたものと云われますが、この部分は、肉と脂が交互に層をなしているので三枚とも称ばれるのです。

明治の頃は、すき焼屋で「半四郎がいいなあ」とか「大和屋にしてくれ」などと云って、特に三枚を注文したものでした。これは、元禄時代から有名な歌舞伎役者の岩井半四郎(家号大和屋)の名前に、半白はんしろをかけた粋いきき筋の通用語でした。

バラ肉は、さかなでは腹の部分の砂ずりに当り、脂が多く、鯛さかなではトロと称ばれて珍重ちんじゆうされます。ところが、豚や牛のバラは肉屋で並肉として売られ

ています。

種の悪い不良飼育の豚は水豚みづぶたといわれ、良い種類のよく飼われた豚を餅豚もちぶたといいますが、もち豚のバラはみず豚の上肉よりも上等です。

豚肉の辛煮

かつ吉の「豚肉の辛煮」は、そんなバラ肉を、唐辛子と大蒜大蒜を入れて醬油で煮込んだものです。

世の中に、鴨にされるという言葉があります。これは、「鴨が葱をしょって来る」から出たものであります。鴨に葱が合うように、肉一般に最も合う野菜は、葱のほか、大蒜大蒜のようなもので、これらは百合科に属する同系統のもので、大蒜は葱や茼蒿の大御所で、強壯薬として用いられます。その刺激的な辛さは、煮ると甘味に変わって、肉の味を一層ひき立てます。

そこで、辛味には、唐辛子を使います。唐辛子は南蛮と称ばれ、日本では野蛮のもののように扱われていますが、消化を助け、身体に賦活作用を与え、蛔虫の駆除に役立つ貴重な香辛料であります。

「大国を治めるのは、小さなを煮るようなものだ」という句があります。逆に云えば「小さなを煮る腕前のある奥様は、大国を治める資格をそなえている」ということになりました。理を計るといふことは、甚だ深妙に思われますが、われわれ料理にたずさわる者は、徒らに珍奇に走らず、地道なもので人のためになる道を拓いて行きたいと考えます。

クレオパトラは、孔雀の舌を集めた料理を食べていたそうですが、そんな不合理なことは、われわれ文化人には考えられません。私たちは、並肉のバラ肉のようなもので食生活のバランスをとることに心がけたいと思います。