

2.11 大根 1…ふろふき大根

冬の京都では、ふろふき大根がごちそうの一つですが、栄養価が高く、安価で、おいしい食べ物として「不老富貴だいこ」と書かれることがあります（「ん」は付きません）。



なかでも有名なのは、年末に行われる千本釈迦堂の「大根焚き（だいこだき）」ですが、中風除けの祈願とともに、境内は大賑わいになります。

この大根は、京都の聖護院大根で、私たちが普通に食べている細長いものではなく、丸大根と言って、カブに似た大きな丸い大根です。

あ、千枚漬けにする大根と言った方がわかりやすいですかね。

年が明けて、立春を迎えた京都では、初午の日に大原の三千院で「大根焚き」が行われます。今年の初午大根焚きは2月11日から。雪の残る三千院で、ふろふき大根をいただくことができます。

ところで、この「ふろふき」という変わった名前は、どこから来ているかご存知でしょうか？

有名になると必ずいろいろな説が出てくるのですが、私が教えてもらったのは、次のようなものです。

昔のお風呂は、今のように湯に浸かるものではなく、蒸し風呂だったのですが、そこでは、入浴する人の垢すりが行われていました。

この垢すりは、蒸気の籠もる中、湿った身体に息を吹きかけながら、垢をこすり落とすのですが、この垢すりをする人は「風呂吹き」と呼ばれていました。

熱い大根に息を吹きかけながら食べる人の格好が、その姿に似ているところから、「ふろふき大根」という名が付いたそうです。

他にも、京都の漆器職人が、漆器の貯蔵室（風呂と言います）に蒸気を吹き込むために使うお湯で、ついでに大根を煮たことから、「風呂吹き大根」という名が生まれたという説もあるようです。

ところで、大根と言えば、すぐ頭に浮かぶのは「大根役者」。

誰ですか？「大根足」なんて言ってるのは！

私なんて、思いもしませんでしたよ。（ウソです）

大根役者は、演技が下手で見られない役者のことですが、大根はどのように食べても「あたらない」からといわれていますね。

でも、今で言うと、イケメンというだけで持て囃されているタレントさんは「大根役者」には違いないけれど、結構あたることもあるみたいですよ。昔も同じだったんじゃないかな。

だからね、やはり、私が思うに、この大根役者という言葉の元々の由来は、大根の色が「真っ白」であることからきていると思いますね。

え、どうしてって？

だって、まったくの「しろ」うと（人）でしょ。

2.12 大根 2…古事記の大根

大根が最初にわが国の文書に出てくるのは、古事記。
仁徳天皇の箇所です。

仁徳天皇は、里の家々から立ち上る竈の煙を見て、庶民の暮らしの厳しさを推察した立派な為政者ですが（見習って欲しいですね、最近の政治屋さんにも）、人間ですから、あるとき浮気をしちゃうんですね。

これを知った奥さんの磐之媛命、怒って家出をするんですが、これにびっくりした仁徳さん、慌てて、磐之媛さんを迎えに行くのです。

そのときの歌。

「つぎねふ 山背女(やましろめ)の 木鋏持ち 打ちし大根(おほね)
さわさわに 汝が言へせこそ 打ち渡す 八桑枝なす 来入り参い来れ」
[勝手な訳]

「山々が続く山また山の山背の国の女性が木の鋏で掘った大根、その葉がざわつくように、あなたが騒いでいると聞いて、こんなに大勢の供を連れて迎えに来たのです。（ですから、機嫌を直して一緒に帰りましょうよ）」

これ、どこか押しつけがましい何かが感じられますよね。
これじゃあ、奥さん、帰りませんよね。

そこで、もう一度必死の説得。

「つぎねふ 山背女の 木鋏持ち 打ちし大根
根白(ねじろ)の白腕(しろただむき) 纏(ま)かずけばこそ 知らずとも言はめ」
[勝手な訳]

「山背の国の女性が木の鋏で掘った大根、その白さに劣らぬ美しい白い腕で、腕枕をしてくれたあなた。私は忘れられないでいるけど、あなたも忘れてはいませんよね」

結果はどうなったと思います？

実は、古事記と日本書紀では結果が違うのですよ。

古事記ではこの後、和解成立。

日本書紀では、破綻。

あなたなら、どう思いますか。

さて、本筋から大きく外れましたが、大根の色は、ここでは、女性の色の白さの大変な褒め言葉。

このように大根は、美しい白い色を表す代表選手だったのです。大根を「すずしろ」と

いい、「清白」と書くのもここから来ているのですね。

江戸時代に大根足という言葉があったかどうかは、知りませんが、江戸時代の着物姿の女性では、今のように下腿（膝から足首の上まで）が見えるはずもなく、男達は、足首と着物の裾から、チラ、チラと垣間見える女性の「真っ白な」下腿を僅かに見て、全体を想像するしかなかったのですね。

ですから、当時「大根足」という言葉があったとしても、これが形を表している言葉であるはずはないのです。

大根足は、大根役者同様、「白い」色を表す言葉だったはずですよ。

美しい白い足は、江戸の男達の憧れでした。

私は、秘かに、「大根足」は、どこかのマスコミの馬鹿で無教養な男達が、なんの根拠もなく、練馬大根のような太い足と言って、形を示す意味で使ったのが、起りだったのではないかと考えています。

私たち、男が女性の下腿部を普通に見ることが出来るようになったのは、意外に最近のことで、戦後、しかも高度成長期に入ってからのこと。

それが証拠に、あの「広辞苑」だって、初版（昭和 30 年）、第二版（昭和 44 年）では、そもそも大根足という言葉が載せていなかったのだからね。

だいたい、そもそも、桜島大根や聖護院大根ならともかく、練馬大根に代表される「白首大根」は、スラッとしていて、あれを太いと思うような男は、頭だけでなく、目も悪いんじゃないですかね。

当時、大根の主流だった練馬大根の本物を実際に見ていれば、誰がこのような間違いをするでしょうか？ 写真は練馬大根。



本物を見ないでものをいうのは、いつもマスコミの得意とするところですからね。

何となく、犯人の目星がついてきたように思いませんか？

ついでに、今スーパーに並んでいる大根の殆どは「青首大根」。これは味が浸みやすいように少し太め。白首から青首に代わったのは、なんとお百姓さんが、青首の方が抜きやすいから作業が効率的という理由。

女性のスカートが短くなった理由と、余り大差がないみたい？

4.4 あんパン賛歌

ときたま、私、むしように「あんパン」や「カレーパン」を食べたくなることがあります。突然ですから、始末が悪いのですが、最近では、コンビニでも結構美味しいものが食べられるようになったので助かります。

ところで、若い頃、私は「あんパン」などは、全世界で売られているものと思っていました。なにせ、パンですから、ヨーロッパの国々で売られていると思って当然ではないですか？

でも、どうやらそうでもない、ということを感じたのは、30代にはじめてヨーロッパに行ったとき。

突然、あんパンが食べたくなくて、パリのパン屋に入ったのですが、あんパンは影も形もなかったのです。

その後もいろんな機会にヨーロッパ各国のパン屋さんに立ち寄ってみるのですが、どうも運が悪いのか、今まで、あんパンやカレーパン等にお目にかかったことはありません。

お目にかかったことがないと言うだけで、断言できませんが、どうも、あんパン、ジャムパン、カレーパンのたぐいは、日本固有のものらしいのです。

あんパンをはじめとするこれらのパンは、明治以来、わが国のパン屋さんが様々な工夫を凝らし、試行錯誤を経て、生み出してきたもののようです。

日本で最初にあんパンは、明治7年、銀座の木村屋が作りましたが、これは、下の写真の真ん中のもの。トッピングは、芥子(ケシ)の実。

これは大変な評判となり、明治8年4月4日、明治天皇に献上されたことはよく知られています。

しかし、献上されたあんパンは、市販のものと違い、パンの真ん中に臍が作られ、八重桜の花の塩漬けがトッピングされていました。これは、下の写真の左下のもの。現在ではサクラあんパンといわれています。

ちなみに、4月4日は、「あんパンの日」となっています。

続いて、ジャムパンは同じく木村屋から明治34年に、クリームパンは明治37年に新宿中村屋から売り出されました。ジャムパンは、あんパンと間違えないよう、形が木の葉型、クリームパンはグローブ型とされたようです。

チョコレートパン、昔よくあった巻き貝型のものは、チョココルネというそうです。

これも日本で創作されたもの。ちなみに、コルネは、ホルンのことです。



これら古顔のパンに比べて、カレーパンは、比較的新顔で、昭和2年に東京深川の「名花堂」、現在では「カトレア」というパン屋さんが作ったのですが、下の写真がカトレアの由緒正しい元祖カレーパン。



さて、コンビニやスーパーのあんパンには、臍のないものが多く、トッピングも芥子ではなく、黒ごま、白ごまが多いようです。

臍トッピングとして今まで見かけたものは、櫻の塩漬けやゴマのほか、クルミ、カボチャの種等色々あります。

最近見つけた俳句の中に、

あんぱんの 葡萄の臍や 春惜しむ (三好達治)

というものがあるところを見ると、干し葡萄も臍トッピングしていたようです。残念ながら、これは、今日では作られていないようです。

ところで、あんパンには、なかなか面白い歌が多いのですが、なかでも、抜群に面白いのは、カダフィ時代のかつての「リビア国歌」。

え、何？ 聞いたことがない？

是非、聞いてみてください。

このあんぱん賛歌は、ニコニコ動画をはじめ、動画サイト（旧リビア国歌）で聞くことができます。

♪あんぱーんは、あんパン ♪あんぱーんは、あんパン
空耳なのですけどね。

それと「メロンパンの歌」。これも良い歌です。

♪ あんパンにはあんこが入ってる。メロンパンにはメロンが入ってない。
カレーパンにはカレーが入ってる。メロンパンにはメロンが入ってない。
私が一番好きなのはメロンパン。だけどメロンが入ってない。ザンネーン。

でもね。

あんパン1個のカロリーは、280KCですが、メロンパンのカロリーは433KCなんですって。なんにも入ってないのにね。

最後に、昔、都市が郊外化することを「ドーナツ化現象」と言っていましたが、最近、都市の中心部に人が集まることを「あんパン化現象」と言うそうですよ。
誰でも、皮より餡コの方が好きですからね。

4.7 あんパンとへそくり

あんパンには、臍のあるものとないものがありますよね。

これ、かつて私、トッピングが落ちないようにするだけの目的で作られるものと思っていたのですね。

事実、あんパンの発明者、木村屋創業者の木村安兵衛さんが作った当時のあんパンの上には、ケシの実が乗っていて臍などなかったのですが、明治天皇にあんパンを献上するに当たって、桜の塩漬けをトッピングするために中央に窪みを作ったというのが臍パンの始まりと伝えられています。

その後も、クルミや葡萄などパンに乗せるには少し重いもの場合には、臍を作ったようで、トッピングがケシの実やゴマの場合は、臍なしで散らすだけ。

ケシの実を使ったのは、昔から和菓子に使われていて餡となじみがあったことと、向こうの方が食べている西洋のパンにケシの実を使ったものがあったからですね。

(カイザー・ブロートなんか盛大にケシの実が乗ってます) 写真



ちなみに、ケシはこし餡、ゴマは粒あんという区分は、中が見えないので間違わないようルール化したというのをご存じですよ。

続いて出たクリームパンやジャムパンも、中身を間違えないようにパンの形を変えるのに苦労したようです。今のように包装されていませんでしたから、外からはわかりにくかったのですね。

と、ここまでは、通説通りなんですけど、長年あんパンを食べながら観察していますとね、安い臍なしあんパンは、中身の餡と上のパンの皮との間にかなりの空洞があって、これがあんパンの質を落としているんじゃないかと、私思うのですね。

一方、臍あんパンの場合は、この空洞がまず見当たらない。下の写真を見てください。



ですから、上の皮はしっとりしていて、パサパサしないんです。

これ、私の推測に過ぎないのですがね、パンの焼きの過程で、餡からかなりの水蒸気が出て、これが上のパン生地を押し上げて空洞が生じるのではないですかね。

今でも、臍は手仕事で作るようですから、この一手間は、味には良いのですが、コストが上がる。だから安くて餡が少ない場合には大きな空洞ができると思うのです。

で、あんパンの臍は、決してトッピングだけの問題ではないというのが、私の妄説。

ア、ハ、ハ。スママセン

ところで、あんパンとは関係ないのですが、臍と言えば「カミナリ様」と「へそくり」を思い浮かべるのは、かなりのお年寄り。

カミナリ様とお臍の関係については、今では、科学的にもっともな説明がされていて、寒冷前線が通過したりするとカミナリ様が鳴って、熱い空気と冷たい空気が入れ替わって、気温が急激に下がり、体温調節が難しい子供やお年寄りがおなかを壊す。だから、お腹を冷やさないように、カミナリ様に臍を取られるから出すなとされたらしいのですね。

メタボな年寄りには関係ないのじゃないか？

イヤイヤ、どんなにお腹の脂肪が厚い方でも、臍の部分だけは、内臓との距離がほんの少ししかありませんからね。

もう一つの「へそくり」の方は、実は、臍とは無関係。

へそくりの「へそ」は、お臍のへそだと思っておられる方が意外と多いんですねえ。

へそくりって、臍の周りを暖める腹巻きから出す内緒のお金じゃないの？

え、違う？

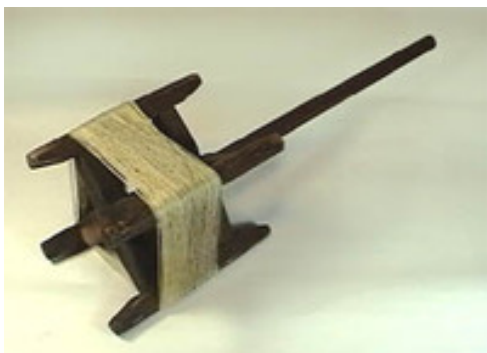
へそくりの「へそ」は、漢字で書くと分かるのですが、「綜麻」。

綜は、苧環「おだまき」のこと。

え、なにそれ？

苧環は、昔、麻糸を紡ぐ時に使った糸巻きのことですね。

昔、麻布を織る女性達が、麻糸を繰ってコツコツ貯めたお金を「綜麻繰り金」と呼んだのが「へそくり」の語源なんですね。



このへそくりの「おだまき」は昔から歌に詠われていて、よく知られているのが伊勢物語第 32 段にある、次の歌。

いにしへの しづのをだまき 繰りかへし 昔を今に なすよしもがな

「しづ」は、漢字で「倭文(わのあや)」と書きますが、当時、唐からもたらされた「綾」に対して、麻糸のあや織のことです。

おだまきは、糸を巻き付けては、繰り出すのを繰り返すものですから、この歌は、おだまきに喩えて、「私たち二人は、昔のような幸せな関係に戻れないものだろうか」と男が女性に問いかけているのですね。無理ですけどね。

歴史の好きな方には、この伊勢物語の歌を本歌にした次の歌の方が知られていますね。

しづやしづ しづのをだまき 繰りかへし 昔を今に なすよしもがな

これは、義経記の中で、鎌倉に囚われの身となった静御前が、鶴岡八幡宮で舞った時の歌。

[拙訳]

今、こうして、我が夫の仇、頼朝様の前で舞を舞うことを強いられている私は、下賤(しづ)の身ではありますが、決して心までは、屈するつもりはありません。かつて、私のことを「静や静」と呼んでくれた義経様。ご一緒に過ごした幸せな昔の日々を、取り戻すことができるなら、死ぬことなど何を恐れることがありましようか。

へそくりは、臍ではなくて、由緒あるおだまきに由縁する言葉です。

4.18 JIN 仁と脚気

先週日曜日に再開された「JIN 仁」、見ました？
よかったですねえ。

今回は、まさに「医は仁なり」がテーマでした。

大勢の患者を前にして自分の力の無さに苦しむ医師「南方 仁」の姿が、今回の大災害の大勢の被災患者を前に十分な薬もないまま奮闘する被災地のお医者さん方の姿と重なって、私は思わず胸が熱くなりました。

今回のシチュエーションは、元治元年、長州軍が会津・薩摩連合軍と御所を挟んで戦った蛤御門の変（禁門の変）。

この戦いは、御所を守る側の方が攻める長州勢より多かったため、勝敗は明らかで、奮戦むなしく長州勢は敗走し、その後長州藩は全国を相手に孤立無援になります。

ご存じ、坂本龍馬が薩長同盟にこぎ着けるまで、「薩賊会奸」を討伐することが長州藩の合い言葉になりますが、今回のシーンの中に、それを暗示するようなところが出てきて、これもまた良かったですねえ。

なお、このときの戦いで京洛中の半ばが焼け落ち、明治維新がなった後、天皇が、焼けなかった江戸に奠都する原因にもなります。

それはともかくとして、今回は、常連の坂本龍馬、勝海舟の他に、久坂玄瑞、西郷吉之助、佐久間象山、ちょっとだけだけ近藤勇、などが登場して豪華でしたね。

でも今回の話で、私が気になったのは「脚気」。

今回のストーリーでは、脚気にかかって死の床にある「咲」の母「栄」を救うため、ビタミンB1を含む「道名津(ドーナツ)」を作る話でした。

脚気は、今でこそ病気とも考えられないほどになっていますが、ついこの間まで、結核と並ぶ二大死病で、戦前までは年間数万人が死亡する状態が続いていたことは、殆ど知られておりません。

わたくし達の子どもの頃、風邪などでお医者さんに行くと、よく膝小僧のところをコンと叩かれて自然に足が上がったのを覚えています。あれ、脚気の診断してたんですね。まあ、それほど普遍的な病気だったということでしょう。

江戸の中期以降、比較的豊かであった江戸市民が米を精米して白米として食べるようになって以来、脚気による死者が急増します。

この病気は原因がわからず、「江戸患い」と呼ばれ、日本固有の風土病と考えられていました。

江戸後期の徳川の将軍たちや大名たちの中にも脚気で死亡したと思われる方々が多いようです。

あ、そうそう、ちょっと前のNHKの大河ドラマ「篤姫」の中で「瑛太」クンが演じていた「小松帯刀」さんも、ドラマの終わり頃、足を悪くして、篤姫様との面会で正座をしていないシーンがありましたが、あれは、脚気が原因なんですね。

歩くしかなかった幕末期、小松帯刀が篤姫様を想って、脚気の足を引きずりながら、東海道を必死で歩く様子を想像して、涙が出そうになりました。

脚気にかかりますと、末梢神経の障害が出て、まず手足がしびれ、体がだるくなり、次第に歩けなくなります。重くなりますと、心不全を起こし、突然胸が苦しくなり、心臓麻痺を起こし死んでしまいますので、当時は恐ろしい不治の病と考えられていました。

脚気がビタミンB1の不足によるものであることを解明したのは、ビタミンB1の発見者の鈴木梅太郎博士。1910年、明治43年のことでした。

鈴木梅太郎博士は、医学者ではなく、農学者であったため、その後もこの説に対しては医学界からの批判が続きます。

専門家が、いつも正しいことを言うとは限らない典型例を、私たちは、ここにも見ることが出来ます。



鈴木梅太郎博士は、今話題になっている「理化学研究所」の設立者。今の後輩たちの言動をどう思っているか、聴きたいものです。

今回、もし、南方仁が、道名津で、脚気を治してしまうと、日本の歴史は大きく変わったのではないのでしょうか。

私は、次回のJ I N一仁が本当に楽しみです。

4.19 安道名津

私、時代劇が好きなのですが、最近少しずつ良い時代劇が減ってきて、寂しい思いをしています。

良い時代小説が沢山生まれているのに、どうしてなんですかね。

そういう中で、最近、好きでよく見ているのが「JIN 仁」。

これ、時代劇？

ン、ま、堅いこと言わないで

ところで、「仁」で脚気対策として登場した「安道名津(あんドーナツ)」、ご存じですか？
安藤奈津さんじゃありませんよ。

「仁」を見ておられる方は、先刻ご承知でしょうが、
主人公「南方 仁」を秘かに慕う「咲」の母が脚気にかかり、命が危うくなったとき、
お菓子好きの彼女に、仁は玄米を練り込んだドーナツを作り、その上に餡を乗せたもの
を考え出して、食べさせるのですね。

この「安道名津」と名付けられたあんドーナツ、ちょっと前に、セブンイレブンで売り
始めたので、昨日、買ってきました。

下の写真が「安道名津」。



どうだったかって？

ええ、結構、変わった面白い味でしたよ。

中に黒ごま、豆乳、玄米が入っていて、普通のドーナツよりちょっぴり堅め。

普通にあんドーナツでは餡が中に入っているのと違って、安道名津の餡は、ドーナツの
リングの上に乗っています。

あれ？ そういえば、普通にあんドーナツって、リング状をしていませんね。

餡が中に入っているんだから、リング状にならないのは仕方ないけれど、

これって、ドーナツ？
単なる揚げあんパンじゃあない？



早速調べてみました。
何を？ もちろん、リング状でないものをドーナツと呼ぶのは正しいか。

報告します。

結果は、穴の空いていない「あんドーナツ」も正真正銘のドーナツでした。
以下は、その説明。

ドーナツは、英語で、スペルは doughnut。
つまり、dough+nut。

ドウ（dough）は、小麦粉に、砂糖とバターと卵を加えて水で練ったもの。
ナツ（nut）は、言わずと知れた木の实。

ドーナツは、ドウを油で揚げて、ナツを乗せたもののことを指していたんですね。



真ん中に穴が空いていることは、必須要件ではなかったんです。

じゃあ、なんのために、穴を開けてるの？
どうもこれ、早く、沢山揚げるためのようです。
穴がないと、中が生焼けになることが多かったので、早く揚げても生焼けにならないよう穴を開けたと説明されていました。

ところで、リングドーナツの他に、棒状のドウをねじって揚げるのが「ツイストドーナツ」。そういえば見かけます。

ドウを揚げた後に、中にジャムやクリームを注入する「ジェリードーナツ」などもあるようです。

「あんドーナツ」は、どうやら日本の発明らしい。
ジェリードーナツは、揚げた後にジャム等を入れるのに対して、あんドーナツは、餡を入れたものを揚げるので、発想が全く違う。

アレッ、カレーパンって、どうしてカレードーナツって言わないのかな？

そうそう、ミスタードーナッツが今度出した「焼きド」、焼きドーナツは、リング状をしているけれど、揚げていないからドーナツではないよね？

またまた、疑問が出てきてしまった。きりがいなあ。

ま、時代劇と同じで、堅いこと言わないことにしようかな。

でも、ちょっぴり話すと、ドウ生地とパン生地は違うみたい。

8.11 ウナギの登竜門

暑い、暑い、暑い、暑い、暑いって言うても、涼しくなるわけもないので、昨日は、
敢えて、都心に出撃。

目的は、もちろん仕事とは無関係で、友人を誘ってウナギを食べに行ってきました。
土用のウナギは有名だけど、お店が混むので、この頃が意外にチャンスなのです。

夏バテを防ぐために鰻を食べる習わしは、大昔からあって、万葉集にも登場します。

石麻呂に 吾もの申す 夏やせに よしといふものそ むなぎ取り食せ（めせ）

（万葉集 3853）むなぎ＝武奈伎＝ウナギの古語

これ、なんと、大伴家持クンの歌で、「瘦人をあざける歌」という詞がついています。
痩せている石麻呂クンをからかっているんですね。

それにしても、こんな昔から鰻は滋養に富むことが知られていたのかと思うと、なにか
不思議な気持ちになります。

鰻クン、なかなか不思議な動物で、未だにわからないことが多いのだそうですが、生物
学的に見ると超能力の持ち主です。

えら呼吸の他に、皮膚呼吸ができるので、桶に入れていても、油断すると、飛び出して、
土の上を這って逃げ出しますし、真水でも海水でも呼吸できるから、海でも川でもどこ
でも生きていける、まるでスーパー鰻（マン）ですね。

川を遡る魚で一番有名なのはなんだと言われると、たいていの方は少し考えて、鮭か鮎
と答えます。

でも、鮭も鮎も、さすがに滝は上れない。

滝を上れるのは鯉と言われてますね。

中国の伝説では、鯉は滝を上って竜になると言われており（登竜門）、少々の落差をも
のともせず、力強く遡る姿がよく絵に描かれていますね。

そういえば、鯉のぼりもそうですね。



でも、これは実際には相当無理があつて、あの太った身体では、滝どころか、放水路も登れない。

登竜門ってのは、太った子供には難しいってことの喩えですかね。

ところがですね。鰻クンは、滝でものぼります。

うなぎ登りって言うでしょう？

ものの本によると、あの華厳の滝をのぼって、中禅寺湖にちゃっかり棲息しているくらいですから。

あ、実は、これ、ちょっとだけズルをしてて、鰻クン、滝の裏の絶壁を這い上るんですけどね。裏口「登竜門」？



ところで、鰻と言えば蒲焼き。

関東と関西では開き方が違うのは御存じですよ。

東京では、背開き。

これ、俗説では、江戸は武家文化、だから腹を割くのを嫌ったと言われているのですが、これは全くのデタラメ。うなぎ屋のオヤジさんの言うには、調理方法の違いが反映しているとのことらしいのです。

関東の蒲焼きは、鰻を焼く前に蒸すのですが、腹開きだと蒸して焼こうとすると形が崩れてしまうそうです。

ところで、関西の蒲焼きは、蒸さないから身が柔らかくない。

「これがええねん」、という人が多いんだけど、京寿司で冷えた鰻が寿司飯の上に乗っているのは、ちょっと堅くていただけない。

ですから、関西の蒲焼きは、ご飯とご飯の間に鰻を挟んで蒸らすことが多いんですね。或いは、噛みきることなく一口で食べられるように、小さめに切つてある。

つまり、間蒸し、飯蒸し、真蒸し、場合によっては「まぶし」。

大阪では、ちょっと前まで、鰻の蒲焼きのことを「マムシ」と呼んでいたそうですが、これは料理方法から来たもので、あのコワイ「蝮様」とは無関係。

あ、鰻飯（まんめし）の訛りという説もありますね。

さて、昨日の鰻の目当ては、ひつまぶし。

名古屋が有名ですね。
蒲焼きの「美味しさを 三度味わう ひつまぶし」。

ちょっとだけ、夏バテ軽減したような気分です。
この写真、お店のパンフからのもの。
折角カメラ持参したのに、出てきた途端、写真撮るのをすっかり忘れてました。



猛暑日のせいですね、きっと。

8.17 饅頭茶漬け

こう暑い日が続き、食欲が低下してくると、つい、お茶漬けを食べたくありませんか。

先日、ナントカ流星群を見に行ったときに群馬の山麓で買ってきた伽羅蒨(きやらぶき)の佃煮はお茶漬けにぴったりだし、京都のちりめん山椒などもいいなあと思うと、つい、お昼は、冷たい煎茶をかけたお茶漬けにしまいます。

そういえば、この前の鰻も、「ひつまぶし」にしたのは、無意識のうちにお茶漬けを選んでいたのであるかも知れません。

さて、このお茶漬けなのですが、お茶などなかった昔は、白湯(さゆ)をかけた「湯漬け」でした。

こちらの方は、歴史も古く、日本人が米を食べ出した頃からあったようです。

ちなみに、米食文化の国であっても、お茶漬けや湯漬けが必ずあるとは限らず、隣の中国ではこの食べ方はないようです。

645年、蘇我入鹿の暗殺を企てた中大兄皇子と中臣鎌足は、佐伯子麻呂と葛城稚犬養網田に入鹿を斬るよう命ずるのですが、彼ら二人が暗殺前に飯に水をかけて食べる記述がありますから、暑いときだけではなく、このようなときにも、冷えたご飯をそのまま食べるのは難しいようです。

桶狭間の戦いに出陣する信長クンも、湯漬けを掻き込んでいたことが信長公記にありましたね。

「此時、信長敦盛の舞を遊ばし候。人間五十年、下天の内をくらぶれば、夢幻のごとなり。一度生を得て滅せぬもののあるべきか、と候て、螺ふけ、具足よこせと仰せられ、御物具めされ、**たちながら御食をまゐり**、御甲(かぶと)をめし候て御出陣なさる。」

昔は一度炊いたご飯を温めることが難しかったため、短い時間のうちに、冷や飯を美味しく食べる手段として熱い湯をかけて食べたのですね。

この頃は、白湯をかけてご飯を食べるといふ人はまずいなくなり、お茶だけでなく、出汁をかけたり、味噌汁をかけたり、ご飯の上にいろんなものを乗せたり、ご飯を美味しく食べるための手段になっています。

私は、鹿児島勤務時代に食べた奄美の鶏飯(けいはん)が好きですね。

ご飯の上に、茹でた鶏のささみを割いたもの、干し椎茸、錦糸玉子、海苔、ネギ、パパイヤの漬け物を載せて、鶏ガラスープをかけていただく。

不思議に何杯でも食べられるのです。



ところで、「ねこまんま」と言えば、汁かけ飯のことを思い浮かべるのは、関西出身の方。関東では、「ねこまんま」は、ご飯に鰹節と醤油をかけて混ぜたものを言いますから、お茶漬け系統からは外れます。左関西風ねこまんま、右は関東風ねこまんま



大体、お茶漬けは、万人に好かれる日本固有のご飯の食べ方なのですが、例外もあって、つい最近まで、トンネル工事の工夫や炭鉱夫はお茶漬けを食べなかったと言われていま

す。
お茶をかけて冷や飯が崩れるのは、出水による落盤につながるという言い伝えからだそうです。

さて、最後に、ゲテモノ茶漬けの代表にあげられるのが、「饅頭茶漬け」。

これ、あの森鷗外センセイの大好物だったらしく、よく葬式饅頭「つりしのぶ」をもらうと、これを四つに割ったものをご飯の上に乗せて熱い煎茶をかけて食べていたと森茉莉さんのエッセイに書いてあります。

これまでに何人か物好きな人が試したことがあるようで、結構美味しいらしいですよ。



私？

鷗外センセイは、文字の上だけのものに限らせていただいています。