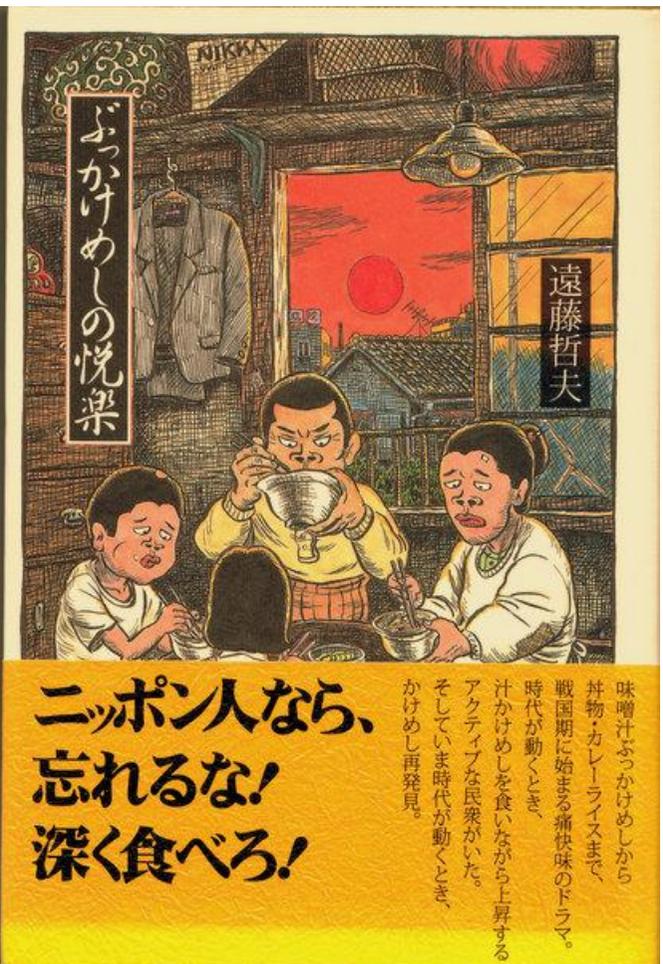
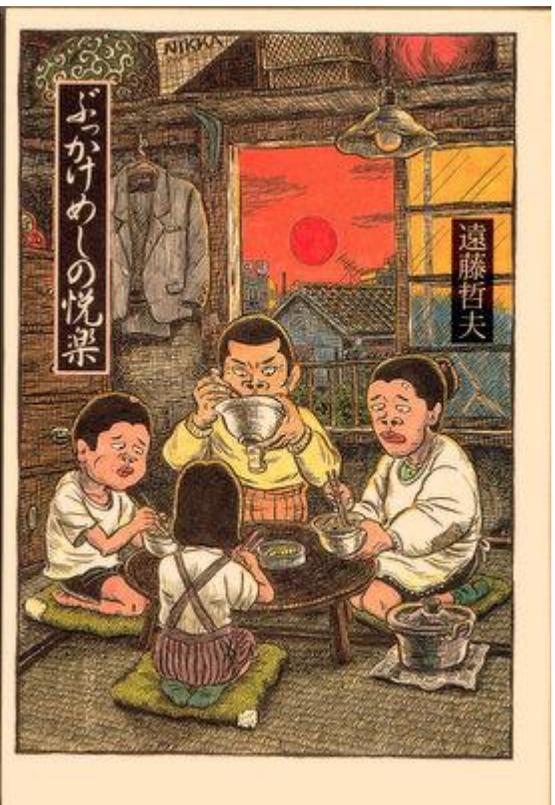


ぶっかけめしの悦楽



四谷ラウンド 1999年11月9日発行
発行者・田中清行 編集・堀内恭 ブックデザイン・佐伯通昭
イラスト・東陽片岡



熱く、かけめしを思いおこそう

《ぶっかけめし》というのは、《汁かけめし》のことを景気よくいった言葉だ。
《生卵ぶっかけめし》というぐあいを使う。略して《かけめし》だ。

本書には、ぶっかけめしの話が満載である。

味噌汁を、ドバツとめしにかけて、ガバガバとくい、ああウメエ、と浮世の最高の満足にひたる。あの、豪快なめし。カレーライスの歴史は、その味噌汁ぶっかけめしの悦楽からはじまった。

かけめしを知らずにカレーライスを楽しむボクタチは哀しい。なぜ、日本人というのは、こんなにも無造作に過去を忘れられる、むなしい人種なんだ。

こうなったら、たかがカレーライスの真相を、ゴリゴリ主張しよう。室町期からはじまる、かけめしカレーライスのダイナミズムを、だ。

本書は、インドを御本家とする疑惑にみちたカレーライス伝來說にとらわれることなく、ボクタチの生活の実体であるかけめしの生成と発展のなかにカレーライスをとらえなおす。そしてボクタチのまわりにいくらでもある、しかしあまり語られることがなくなつた、かけめしへの驚愕と興味と理解と尊敬をあらたにしたい。

そもそもカレーライス伝來說のような、できのわるいファンタジーが簡単にはびこるのは、大人たちが幼稚すぎるからではないか。もっと考え議論しなくてはならない。そこに成熟する大人の道がある。

本書は、そのためのものであつて、たかがカレーライスの歴史を語ろうとするものではない。たかが味噌汁ぶっかけめしという下世話なものに興味をもち、明日を生きるタカイ視野とデカイ知性で、カレーライスをみるのだ。いつでもカレーライスが生まれたなんていう、コドモタチがよろこびそうな低俗なウンチクは期待しないでほしい。これは、大人の、カレーライスの話だ。

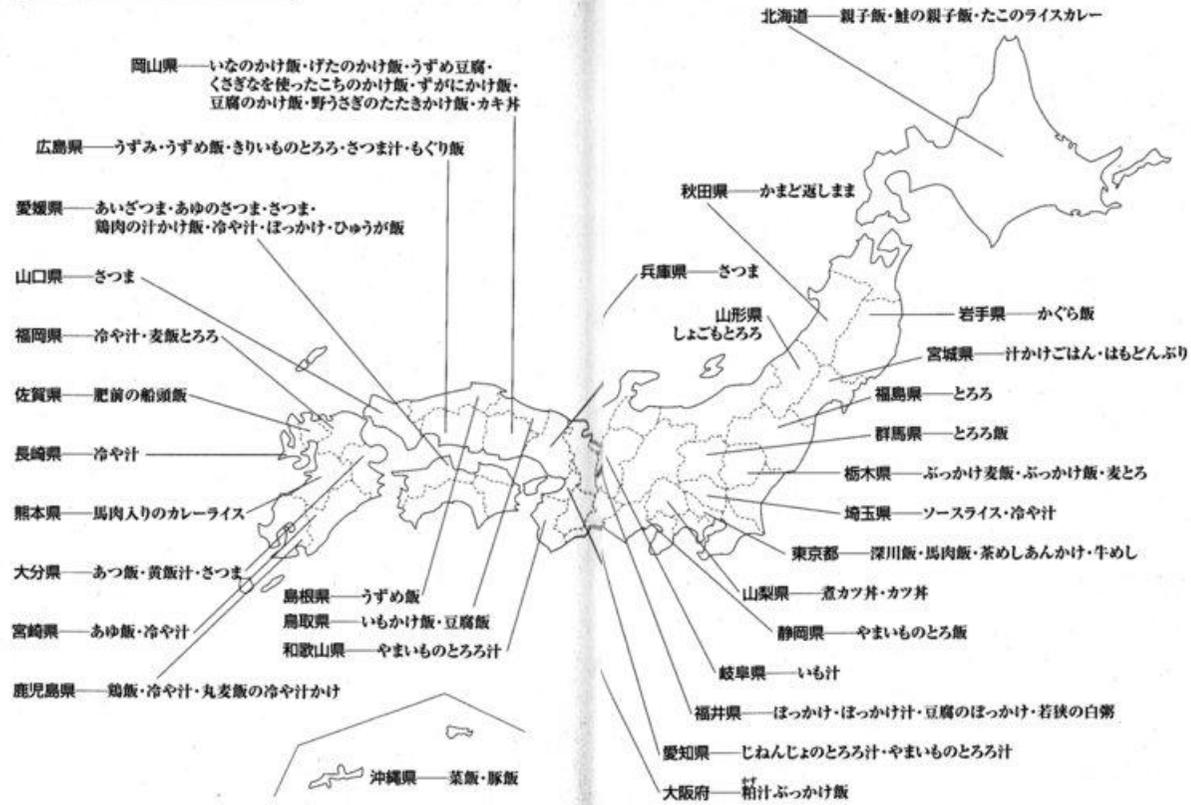
自家用車がなくても楽しくやれた。東京ガスという会社がなくても困らなかつた。テレビがなくても平気だった。料理番組や料理記事など、死ぬまでみることがないひとがたくさんいた。その時代にカレーライスは生まれひろがった。そこには、いきいきと躍動するボクタチの自由な舌と精神とかけめしパワーがあつた。

おことわり。

「カレーライス」は「ライスカレー」ともいわれた。それは、まさに日本にお

こんなにあった。まだまだある。

郷土のかけめしマップ (『日本の食生活全集』などから作成)



ける造語である証明なのだが。カレーライスの本質にせまる本書においては、
そういうどうでもよいことはどうでもよい。なるべく「カレーライス」で統一
する。

ぶっかけめしの悦楽◎もくじ

熱く、かけめしを思いおこそう

第1章 かけめし屋始末

- (1) カレーライスは伝来したか
- (2) かけめしからはじまるカレーライス
- (3) 復活、かけめし大快樂

第2章 怒濤のかけめしとはなんだ

- (1) ようするにたくさんある
- (2) ようするにコクということ
- (3) ようするに目玉焼井の快挙
- (4) ようするに単純明快
- (5) ようするに汁の効用
- (6) ようするに汁の芸
- (7) ようするにごちよこちよ
- (8) かけめしとは

第3章 不完全なカレーライス

- (1) かけめしの記憶があった
- (2) 無視されたかけめし

第4章 仰天のかけめしパワーを究める

- (1) ヨロンドンぶりのこと
- (2) 目玉焼定食と目玉焼井のこと
- (3) 複合融合型のこと
- (4) 濃厚な牛肉井のこと
- (5) 大根おろしめしのこと
- (6) 田舎流かけめしのこと
- (7) 猫めしの快感と悲哀のこと

第5章 デクノボウの黄色いカレーライス

- (1) 「福住」のカレーライス
- (2) デクノボウの台所
- (3) 三層のカレーライス

第①巻
《かじめし屋》始末



第1章 《かじめし屋》始末

(1) カレーライスは伝来したか

カレーライスのルーツなんかどうだっていい。そうおもっているほうが一生活者としては健全である。と、カレーライス愛好家でもなく、ただカレーライスをつくりたべる人間として、おれは思う。

インドが「本場」だ「本家」だ(もちろん、これは妄想である)、イギリス料理だった(そんな証拠はない)、

ナントカさんが最初にカレーライスを目撃した(だから、どうしたというの)、カエルのカレーがあった(むかしの本に調理法があるだけで実際につくられていたらどうかわからない)、

大日本帝国の軍隊からひろがった(ほんとうかい)……。

そんな、料理にとってはクダラナイどうでもいいことで騒いでいるより、自分の手をつくりたべることを無上のよろこびとしているほうが、カレーライスのためにも、ボクタチのためにも、ナゼカ世界平和のためにも、はるかによい。と、なんの専門知識もない、おれは思う。

おれは、単純に、「の」が納得できない。

それぞれの作り方しだいだったボクタチのカレーライス、もつとも自由だった料理は、いまや——いまごろになってですゾ——、権威まであらわれ、リクツ化しウンチクにまみれている。

インド料理はインド料理であろう。イギリス料理はイギリス料理であろう。タイ料理はタイ料理だ。ボクタチのカレーライスはボクタチの料理である。そ

れが料理の正しい理解であり、正しい国際理解であろう。

こんなことではないのか。

かつての吸血植民地主義ヨーロッパ人が、他民族の生命と文化を粗末にするように、テキトウにつくった実体のない概念、「カレー料理」とやらをもちだしてごちやごちやにしたうえに、インドを「本場」や「本家」にする。

インド料理の実体もカレーライスの実体も、ますますわからなくなった。すでに、インド料理といえばカレーとおもってしまうビョーキが伝染し、ボクタチのカレーライスは贗物でインドに本物のカレーライスがあるかのようなヘンタイがひろがっている。

いま、インドをルーツとするカレーライス伝説は考えなおさなければならぬ。ボクタチのカレーライスは、室町期の汁かけめしにはじまる。

カレーライスは、近代の国際交流のなかで、古くからあった汁かけめしから進化して生まれた、たくさん汁かけめしのなかのひとつである。

真理は台所にある。台所で考えよう。

カレーライスだけみても、カレーライスのこととはわからない。あつたりまえだ、カレーライスのために生活があつたのではない。いろいろなものをつくりたべる日々の生活の中からカレーライスは生まれたのである。その台所になにがあつたかを、考えなければならない。

たとえば、カレーライスのトロミは、当初は小麦粉や片栗粉をとくのが一般的だった。それは伝来の西洋料理の調理ではなく、旧来の調理である。

汁にトロミをつける調理は、江戸期から台所へひろがった。のっぺい汁、あんぺい、煮込みうどんなど、いろいろある。小麦粉を汁にとく調理は、かなりふるい。「あん」というのは、もとは葛あんのことで、片栗粉を溶いてトロツとさせるものだ。

江戸期の蕎麦屋のあんぺいそばなどは、カレー南蛮にもカレーライスにも最短距離にいた。明治初期にはあんかけめしが流行した。おれの記憶では、これと同じものかどうかかわからないが、戦後も、仏事の膳にみられた。その汁にカレー粉をくわえれば、もうカレーライスはちかい。

伝説は、「カレーライスは伝来した」との先入観にまみれている。

そして、ボクタチがしてきたこと、ボクタチの可能性について、まったく無視している。

そもそも、カレー粉の渡来以外は、なにが伝来したのかはつきりしてない。

「カレーライスがやってきた」というが、いったい、なにが、やってきたのか。

料理なのか、概念なのか、イメージなのか、それともほかのなにかなのか。

「れぎ、どう考えるのか。」

料理はつくらなくては存在しない、たべればなくなる。そういうカタチをのこさない、モノであるがモノでもないような料理の伝来やひろがりをも、どういうふうにみるべきか。

たとえば漢字にはカタチがある。そのカタチが伝来した。それは中国語の伝来とはちがう。読みや利用法はボクタチのものである。ボクタチのオリジナルである。さらに、そこからひらがなやカタカナを創った。そのように、ボクタチは漢字を《自己化》した。

では、カレーライスにおいては、なにが伝来したのだ。ボクタチは、なにを、どう、自己化したのか。何がボクタチのオリジナリティなのだ。

カレーライスをつくりたべる人間として、このことを考えよう。

(2) かけめしからはじまるカレーライス

むかしから「汁かけめし」とよばれていた。

一っぱい日和布帆うつくし 〈龍民〉

花も実も汁かけ飯にすぎるなり 〈龜成〉

いきなり知ったかぶりだ。日本国語大辞典にみられる。『俳諧・江戸新八百韻』(二七五六・宝暦六年、存義ら編)にあるという。元赤穂藩士の吉良邸討ち入り事件から約半世紀、江戸中期のおわりのころの詩である。江戸の町人は、こんなぐあいに汁かけめしに親しんでいた。

井原西鶴が町人を描いて死んだ、松尾芭蕉が俳諧をひろめて死んだ、近松門左衛門が町人の喝采をあびて死んだ。下賤の食と軽蔑されたそばも一〇〇年をすぎてひろく受け入れられた。江戸の町人のあいだで白飯や醤油やてんぷらがひろがった。

往来はゼニもうけに賭ける元気のいい町人や、誰かのもうけの犠牲になった悲惨な連中がウロウロ。テレビではカッコいい「暴れん坊将軍」吉宗は、ガタのきた封建体制の屋台骨をたてなおすことができず、一七五一年に死んでしまった。

いきおいつく町人文化。大富豪大貧民いりみだれて庶民の活動が活発になる。その生活がいろいろな詩文に登場するようになった。都会の町人たちは、こんにちのグルメ大衆のように、料理をもてあそび、むかしながらの健康食にも関心をもちはじめた。料理本がつぎつぎ発行された。そのへんに、たくさんの汁かけめしがみられる。

江戸後期一八〇〇年頃である。田舎はもちろん、江戸の裏長屋から料理屋に

いたるまで、汁かけめしが盛り上がった。

そのかけめしの成長をもたらしたボクタチの可能性——ようするに想像力と創造力——が、カレー粉を得て、カレーライスを生成することになった。

正しくは「汁かけめし」である。「汁掛飯」ではない。

しかし「かけそば」「かけうどん」がまかりとおるのなら、「かけめし」でもよいではないか。本書では「かけめし」とよぶことにしたい。ただ、汁かけめしのほうが適切どころ、あるいは気分によりテキトウに汁かけめしと表現する。

そして、「かけめし」という言い方は、いまおもいついたわけではない。十数年前、つねに食文化の先端にいた？ おれとマコトはつかっていた。

(3) 復活、かけめし大快楽

十数年前……。

バブル経済はまだで、国際資本はアジアに欲情し、エスニック・ブームが静かにうごめいていた。タイ料理屋なんか、あやしくもイカガワシイふんいきをとどめている、厳然とした大人の空間だった。

インドを「本場」や「本家」とする伝来説の風は強まっていたが、まだ、カレーライスから発想することは必ずしもインドでもイギリスでもなく、グローバルで自由なふんいきがあった。まだ、カレーライスってようするにかけめしだよ、というおおらかな気分があった。だから、こんなことがあったのだ。

一九八〇年代中頃だったと思う。

ある日とつぜん、マコトとおれは、「かけめし屋をやるう」と意気投合した。

——カレーライスとはちがうけど、カレーのようなものをめしにかけてくつているところはいくらでもありますよ。

流行の先端の、エスニック料理や海外料理事情に通じているらしい、マコトはいった。「カレーライス」と「カレーのようなもの」を区別するあたりは、なかなかのちがいがわかる大人の見識だった。幼稚なコドモタチには、このちがいがわからない。

ムツ、イケル。すぐひらめいた活気と猥雑がうずまく彩りごちゃごちゃな店のイメージ。インド、アフリカ、中近東、東南アジア、中国、朝鮮半島、日本……地球中のかけめしが踊る《かけめし屋》……イイじゃないか。

たしかにそうだ、カレーライスだけじゃないぞ。中華丼やマーボ丼はあたりまえ、レバニラ炒めもエビチリも汁ごとめしにかけてくうとうまい。中国料理

にはかけめしがたくさんある。エスニックのウニヤムニヤ・サラダやウニョムニョ・スープだってめしにかけてくうとうまい。タイのダックライスなんかどうだい。

「だいたい「井物」なんていうが、ありやほとんどかけめしだけ。まだまだかけめしはあります。新宿の思い出横丁の鶴亀食堂にはソイ井(ま)、煮豆ぶっかけめしのようなもの(なんてのもありますね。おもしろいぞ。

ようするにめしに《汁や汁気のあるおかず》をかけて、ごちよごちよやってたべるとうまい。うんうん。これは地球上のあちこちでやっていることだけど、日本人はとくに好きのようだね。うんうん。めしをたべまくるこの地でかけめしが盛んなのだ、日本はかけめし天国だ。うんうん。日本のおもしろさは、このかけめしごちやごちやだね。うんうん。

「そうだ、カレーライスのように完成度の高いかけめしもあるしね。うんうん。もつとレベルの低いのもありますね、朝の生卵ぶっかけめしみたいに。味噌汁をかけるだけのときもあるぞ、これは手ぬきではないのか。いやいや、それらもなかなか奥が深いんですぞ。」

とつぜん、マコトはおれにいった。

「——ところで、そのかけめし屋の店の名前はとうしますぞ。」

いかにも、ボクは考えてありますがアナタは考えつかないでしょう、という態度だった。コシヤク、とおもったが、とつさにおもい浮かばない。ムッ、ムッ、ムーン。

すると、マコトは思慮深そうな顔で、こういったのだ。

「——ただ《ごはん》でどうです。やっぱり《ごはん》しかないじゃないですか。」

「おおつ、オオツ、なんとズバリの名前だ。おれはすぐ納得した。かけめしは、ごはんのたべかたの欠くべからざる重要な風習である。なにしろ、とにもかくにもボクたちは、めしをくう。そこにかけてめしがある。この事実をあまりにもないがしろにしてきた。やっぱり《ごはん》だ。これっきやない！」

「ボクたちはかけめしで大快楽なのだ。そうだ。かけめし屋は、ここ日本に必然である。そうだ。ゼツタイ繁盛する。そうだ。」

「かけめし屋をやるう。
ギヤオー、やるう。」

マコトとおれはワラワラ笑い上がった。

……しかし。

いかに食の分野のオシゴトをしてきたとはいえ、サギまがいの企画屋でくつている二人に——どういうわけかマコトはまっとうな編集屋でおっていたが、

どのみちカネがないことでは同じだった——店をだす力はない。

それならば、例によって、大会社の金庫に預けてあるカネを動かしてやるか、ということになった。

世界中のカネがおれのもの、ヤクザは脅して金庫を開けさせるが、企画屋は企画で開けさせる。——といったところでヤクザな稼業にはちがいがなかった。

その日、プレゼンテーションの段取りがついた都内のビッグなエクセレント・カンパニーで、マコトとおれは待ち合わせた。

マコトは約束の時刻に到着した。ところが。おれは、そこへ行くまえC Iのプランニングを請け負っていた、すぐカネになる会社の社長との打合せがなくなりはかどらず、カネに困っていないければ席を蹴るところだったが、そこがフリーランサーという本質失業者の哀しいところ、ついにかけめし屋のプレゼンテーションをぶちこわしてしまったのだ。

そのまま、今日にいたる。

家庭、会社、仕事、信頼、幻想、ビールビン……いままでいろいろなものをぶちこわしてきたが、これほどの残念はない。

チマタでは、伝来説の嵐が強まる一方だった。インド料理屋のカレーライスのようなものを話題にするやつはいても、もつとスケールのかい貢献をしてきた、大衆食堂のカレーライスを語るやつはいなくなった。しかしおれは、東京・駒込のためき食堂のたぐいでカレーライスをたべながら、カレーライスの歴史はかけめしの歴史であることに確信を深めていた。

かけめしの歴史をぬきに、ボクタチのカレーライスを語ることはできない。

まぎれもなく料理の実体として、カレーライスはかけめしが進化したものなのだ。

かけめし屋は頓挫したが、ここに完全なるカレーライス、かけめしがある。