



第4章 仰天のかけめしパワーを究める

(一) ヨロンドンどんぶりのルーツ

輝く、かけめしパワー。太陽の、ヨロンドンどんぶり。

『太陽』一九九四年〇月号「特集・作家の食卓」である。森瑤子さんのヨロンドンどんぶりがみられる。

「沖縄の北に浮かぶ、奄美諸島最南端の島、与論に別荘を買った当初、買い置き食品がなく、たまたまあったオイルサーデインの缶詰を使って急場を凌いだのが、『ヨロンドンどんぶり』命名の由来」

「①オイルサーデインを油ごとフライパンにあけ、フツフツと煮立ってきたら醤油をジュッと回しかけ、味をからめる②少し煮ついたら、火を止め、七味唐辛子をたっぷりかける③熱々御飯にのせ、刻んだアサツキ(またはネギ)をこもり盛ってできあがり。ユズ、カボスなどをさつと搾りかけてもいい」

これが『デザートはあなた』(集英社文庫)でたべられる場面。

こんなふうにと、俊介は井の中味を箸で三、四度大きっぱにご飯と掻きまぜ、口の中にかきこむ。乃里子も負けじとそれにならう。「おいひい」と彼女が叫ぶ。「うめえ」と俊介も喰る。おいひい、うめえ、おいひい、うめえ、の合唱が続く。

ホラ、ちゃんと「掻きまぜ」ているぜ。そこまで書いているぜ。

ごはん文化はあっても、自由闊達なかけめし文化がなかったら、このような

どんぶりは生まれなかったであろう。このような描写は生まれなかったであろう。

不思議だなー、料理する人間って。不思議だなー、料理文化って。おもむき想像力と創造力が発揮されるのだ。

この力だ。ボクタチの身体に巣くっている、この力がわからなくては、カレーライスの生成も理解できない。

……それにしても、かけめしって、官能的だよなー。アヘアヘだよなー。とくに、このかたが書くと……。

『ロンドンどんぶりの教訓』

料理は、感覚や意思や精神をもった、人間の手先から生まれる。だから料理を考えるには、人間を考えなくてはならない。人間を考えるなかに、料理もみえてくる。

たしかに、日本人は好奇心旺盛なんだって取り入れ自分流にアレンジすることを怠らない人間なのか、それとも、カレー汁をめしにけることも考えつかないようなアホバカなのかということとは大きな問題である。そして、だから、そんなうすっぺらな一般論でおわるのではなく、料理するボクタチについて深めなくてはならない。

モノグサな男がいて、ま、女でもいいのだが、ところがコイツが女にだけマメである、ま、男にだけマメでもいいのだが、そうだとしよう。『御伽草子』の「物くさ太郎」みたいなやつだ。あいつには、近頃のストーカー、ナンパ野郎も降参だろう。ところが、物くさ太郎だけでなく、その後の商人も百姓も堀内さんも、そのオヤジもジイさんもアイツもコイツも隣近所、かなりそういうことであるとすると、そこにひとつの《女や男にだけマメ》という共通の文化が脈脈と存在することになる。

そういうかけめし文化、それはボクタチをかけめしに助平たらしめるパワーであり、もてる製品や知識や技術を、そのためにつかわせしめ、そういうことにはめっぽう想像力と創造力がはたらくようにならしめる。そのパワーを探ってみよう。

(2) 目玉焼定食と目玉焼丼のじゆ

さてそれで、一九九九年の東京の町の大衆食堂では、目玉焼定食が四、五〇〇円といったところだ。そういう食堂の近くの駅の立ち食い店では、かけめしたちのメニューがみられる。穴子とじ井六〇〇円、牛とじ井五五〇円、親子井五〇〇円など。《とじ》とつくのは、卵とじ。かけめしは、立ってたべてもお

かまいなしという自由がよろしい。

大衆食堂の目玉焼定食は割高な感じがするが、そんなことはない。目玉焼定食というのは、どんぶり一杯の一膳飯と目玉焼にきざみキャベツやレタス、味噌汁と少々の漬物。うまくするとちよつとポテトサラダがついて、うまくするとハム一切れを半分に切ったのがついたり、さらにリンゴが一片ついたりする。めしの量がちがう。食堂の猥雑にして人間的な空間で、茶をのみただけゆつくりのめる。となれば、けっこう割安である。

ところが、一九六〇年代はそうでもなかったのだが、いま目玉焼定食を食べるならば、とてもワビシイサビシイ気分になる。まわりに焼魚定食や豚肉シヨ―ガ焼定食をくついているやつがいると、さらにだ。アア哀愁の目玉焼定食にタメイキがかかる、である。

そこで、まず注文するときに「目玉はレアにネ」と食通をきどる。「レア」がとうじないときは「なま焼き」という。「半熟」と指定するより、うまくいく。でてきたら、ここからがカンジんな調理だとおもつてやる。

おれは醤油が好きだから、醤油を目玉焼とキャベツにぶっかける。テーブルの上のコショウもぶっかける。ついでに「ねーマヨネーズないかなー」なんていつてみたりする。マヨネーズと醤油とめし粒は相性がよい。コクが深まる。

このへんは勢いだ。かけめしは勢いである。それから、うやうやしく、その皿をもち、目玉焼とキャベツを一緒にすべらせるように井めしにかける。

ところが、キャベツは皿の一方にかたよっているのですね。そこでしばし、キャベツの側を井めしのほうへもつていくべきか、それとも目玉焼のがわを先にすべきか、あるいはキャベツをのせてから、そのうえに目玉焼をのせたほうがいいのか、あるいはその逆がいいか、迷う。

このへんで、どんどん愉快になる、食事がいつのまにか楽しくなる。そしてかけおわたあと、ごちやごちややりながらたべる。

すると、うまい。なんて新鮮な味だろう。もうわびしい目玉焼定食をアウフヘーベンカタストロフして、積極的な気分になれる。となりで高いものをくつているやつがいようが、おれはおれ、である。

そこで、考える。

かけめし、は。勢いのままに、自由闊達がイノチである。

おれはおれと、自由闊達にやりたい。ボクたちは、かけめしについては、かなり自由闊達に助平にやってきたし、やるのである。積極的な感性の料理である。つねに既成概念の破壊である。沈滞、陰鬱、無気力をはらいのけるには、かけめしである。

定食文化、は。あきらかにカタチを守る。

そこに《おかずの優劣》を露骨にし、食事によって人間の上下関係をおもいしらせようというコンタンがあることに気づく。高いおかず高いコメがえらうにしている。

しかしセンベイ布団でも安らかに眠れるように、それなりの安泰はある。ただ、型にはめられ、情熱を失い、骨ぬきにされる可能性がある。さらに、かけめしを蔑視する無粋で狭量、停滞する大人になる危険性をはらんでいる。定食だけで満足してはいけない。

また、人は《荒ぶる魂》と《平穩の願望》を食事にたくす。かけめしは、まさに荒ぶる魂のあらわれであり、定食は平穩の願望のあらわれであろう。ボクたちの人生の日々は、その均衡と崩壊と統合のなかですぎていくのだ。

変革をのぞまない平穩や平穩をのぞまない変革は愚であり、野性のない知性や知性のない野性は無力だ。……と、これはなんだかわからんな。

ようするに、カレーライスはあるがこれの西洋料理だからひろがったなんていうのは、わかりやすいリクツだが皮相的すぎる。それじゃ、ほかの西洋料理はどうなったのかといたくなる。すると、カレーライスはごはんものだからだ、というだろう。そんなこといったってカツ・ライスだってごはんものじゃないか、それにハヤシライスはどうなんだ、といたくなる。料理という文化も、料理する人間も、もつと奥が深い。

(3) 複合融合型のひとつ

ということ、さらに考える。

ボクたちの美味追求には、二つの型がある。

かけめしの美味追求は——複合融合型。

定食の美味追求は——単品単一型。

目玉焼定食は、めしと味噌汁と目玉焼と漬物を、それぞれ単品で味わう、それをよしとする文化だ。基本的には、白飯の、淡白で精妙な風味をもとめるものである。これを仮に「定食文化」とよばせてもらっている。

すでにのべたように、目玉焼丼のかけめし文化は、ちがう味の追求である。一つの器のなかの《濃度》と《深度》を基準にして、複数の食品の複合融合に風味をもとめるのである。その深遠にして絶妙なごちやごちやが勝負なのだ。

わかれの美学。

白飯独善思想ではなく、嗜好として、白飯でなくてはいやだというひともい

る。

そういうひとのために《わかれ》というものがある。わかれと出合っただけで、わかれたのは、一九七一年だったとおもう。ほんとうは、そのあと何度もたべたが。千代田区麹町の日本テレビ通りにあつた(いまでもあるかも知れない)とんかつ屋である。とても感動的だったので、いまでもおぼえている。

「わかれとはなんだ」と店のひとにたずねたら、「カツ丼のごはんの上の具が別々のものですよ。お客さんによつては白いごはんがいいとかたもいらつしやいますからね」というような答えがあつた。すばらしい。

わかれば、カツ煮定食あるいはカツ玉定食あるいはカツとじ定食ともよばれる。ただし、このように勝手にわかれるものは、かけめしとしての完成度は低い。

味わいは人間のアタマがからむから、簡単ではない。

単品でたべたときの味わいが純粹なそれそのものであるというのは、いともわかりやすいリクツではある。しかし錯覚だ。

単品でたべたときの味わいは、あくまでも単品でたべたときの味わいなのであつて、そこに単品の《純粹な味》《天然の味》があるとおもうのは、それをよしとするアタマがもたらした錯覚なのだ。

これは古今東西の料理人のあいだでも論争になつてきた。でもボクたちは、そういうセコイことにこだわらない、かけめしも定食も、どちらもたのしむ。素材の混じりけのない純粹をよしとする味覚もあれば、ほかのものと混ざるこゝとによつて発揮される味わいをよしとする味覚もある。そこにボクたちの味覚文化がある。優劣をつけるのはまちがいだ。成熟する大人のすべきことではない。

三大めし文化。

ボクたちの現実の食事には、このふたつのごはん文化がみられる。いや、ほんとうは、もうひとつ《にぎりめし文化》がある。《にぎりずし》もこの文化にふくまれるのだが、これで日本の三大めし文化といえる。

いずれもスタイルあるいはイメージの分類である。料理からすれば、にぎりめしは、白飯の味覚に重きをおく定食文化の親戚であるといえるが、どちらにも कोरोコロ ころがることができる。だから、おむすび कोरोコロ。

かけめし文化と定食文化をテキトウに考察してみよう。

▼かけめし文化——複合融合型美味追求。

めしと汁の融合によるコクのある濃厚な味わいをよしとする。カタチやキマリがルーズ。テキトウ。ヨコ型。おおらか。勢い。自由。動的。混沌狼雑誌向。奔放美……

▼定食文化―単品単一型美味追求。

白い米飯の淡白な味わいをよしとする。カタチやキマリがタイト。コマカイ。タテ型。神経質。論理。秩序。静的。純粹純潔志向。節度美……
ま、あとは勝手に考えてほしい。

(4) 濃厚な牛肉丼のこと

《濃厚》は《強さ》とちがう。

「濃く深く」というのは重層的ということである。いろいろな味や香が、淡いかんじも濃いかんじも、三重五重七重……何層にもヒタヒタゴンゴンおしよせてくるさまである、と理解したい。

ただ強い濃いというものではない。塩気を強く、辛い、色を濃く、とはちがう。フランス料理にみられるような「強いソース」の「強い」とは、まったくちがう。

スタミナ丼あるいはスタミナ飯というのがある。牛肉の薄切り炒めをめしの上にかけるものが多い。ときには牛肉とピーマンの細切り炒めをかけるものもある。レバニラ炒めかけでもよいだろう。

こんにち、丼めしの上かけると「丼」で、皿めしの上かけると「飯」である。ところが、古く江戸期は、どんぶりは普及していなかったから、ほとんどのかけめしは椀をつかって「ナントカ飯」とよばれた。うなぎ丼も、どんぶり以前は、うなぎ飯だった。その近代化というと、こういうものであろうか。

ビフテキ丼。

『食卓の情景』（池波正太郎著、新潮文庫）より。

散歩のときに買って来た牛肉をつけ焼にし、たれといっしょに熱い丼飯へのせ、バター小片を置き、ちよつと蒸らしてから食べる。ビフテキ丼なり。

濃厚のうえにも濃厚である。

肉のツケ焼きも、それをタレと一緒にめしにのせかけるのも、近代以前からの調理だ。その料理が牛肉とバターという新しい素材を得て、より濃厚に進化したものと考えられる。だとするならば、カレーライスも、従来の調理がカレー粉やジャガイモやタマネギやの近代に普及の新しい食品を得て進化したものと理解することができるはずだ。

つぎ、ショージ君の「牛肉のシソ葉いため丼」は有名です。

牛肉のシソ葉いため丼。

『シヨージ君の「料理大好き」』（東海林さだお著、新潮文庫）より。行がえがおおいので、／で切ってつづける。

牛肩ロースを百五十グラムほど購入。／これで四人前できるので一人前約一〇〇円ということになる。／「エー、フライパンにバターを大量に入れます。あとでこの煮汁もゴハンにかけて食べるわけですから」／バターが溶けたら、三センチ平方ぐらいに切った牛肉を投入。／色が変わるか変わらないうちに、酒、シヨウユをふりかけ、味の素もふりかける。／同時に、一枚を三つに切ったぐらいの大きさのシソの葉を入れる。／シソの葉は、約十五枚。かなり大量であるがこのぐらい入れないとおいしくない。／入れたらすぐ火を止める。／これでできあがり。／料理時間、約五分。／これをアツアツのゴハンの上に汁ごとかけて食べる。

濃厚のうえにも濃厚である。

これをやった椎名誠さんが『全日本食えばわかる図鑑』（集英社文庫）に書いているところによると、バターは「四センチ四方ぐらいのカマタリ」である。「そのあまりのうまさに絶句」したとのことだ。

たしかに、バターをケチしてやっても、そういう味わいである。また味の素をふりかけなくても「うまさに絶句」することができる。

フライパンに大量のバターをとかして肉を炒める調理。これは近代の新しい調理といえる。そこがビフテキ井と基本的にちがう。

では、この料理の解釈を、中国や西洋のどこかの国にもとめるべきだろうか。そうではなく、従来のコクのある風味をもとめつづけてきたかけめしの調理と味覚が、さらなるコクと香をもとめて、新しい調理を得て進化したもの、と考えられるであろう。

ところが、ボクタチのカレーライスは、これほどまで、近代に伝来の西洋料理の調理を採用してはいたわけではない。

さて、この料理の最後に、カレー粉をドバドバドバツと多めにかけてかきまわして仕上げると、みごとにカレーライスができる。つまりボクタチのカレーライスというのは、そういうものである。カレー粉で風味をととのえた、カレー風味のかけめしなのだ。基本は汁の旨みである。

カレーライスの本質。

旨みのある汁、そこに味噌をとけば味噌汁、醤油と片栗粉をとけばあんべい汁、カレー粉と片栗粉や小麦粉をとけばカレーである。そういう調理の体系で

ある。たまたまカレー粉の香と色が個性的なので大騒ぎしているにすぎない。

(5) 大根おろしめしのこと

一九七〇年代中頃でも、「バターは欧米では調味料です、パンにぬるだけでなくいろいろな料理につかきましょう」というキャンペーンがあった。コクに、バターなどの獣肉類の動物性脂肪の脂っこさが一般的になったのは、一九六〇年代後半ぐらいからの、ごく新しいことである。

それまでは、味噌や醤油もふくめて、野菜や魚介や海藻の旨みを利用するのがふつうだった。そこに調理と味覚の基本があった。そして野菜や魚介や海藻の旨みに親しんできた者に、獣肉類の動物性脂肪は脂っこすぎた。また、それを「ぜいたく」とする習慣があった。

大根おろしめし(これは、おれがつけた飯の呼び名)。

『台所太平記』(谷崎潤一郎著、中公文庫)より。

淡泊趣味の彼女は面倒臭くなると、しばしば生葱と大根おろしに醤油を打っかけて、飯にまぶして食べたりしていました。

おもしろい。やっぱり、醤油を「打っかけて」だぜ。それに「飯にまぶして」とまで書いているぜ。

昭和三〇年頃の情景。グルメの小説家・谷崎潤一郎家の女中さんたちがモデルである。台所に雪印のバターはあるし銀座のナントカのソーセイジはあるし、かなり濃厚にぜいたくしている。そういう洋風料理がきらいな「百合」は、カレーライスなんかきらいである。おそらくバターをたっぷりつかったのである。そこで「淡泊趣味」のかけめし。

大根おろしと醤油とネギをうまく利用した、それなりに刺激のある深い味わいをたのしめる。

「コクがあるのにキレがある」ってやつ。ネギと大根おろしと醤油といった組合せは、江戸期から発達した。一見なんでもないようだが、それなりの芸であり、料理の成長の歴史があるのである。

一九六〇年代前半、昭和三〇年代ぐらいまでの大方の味覚は、こういうものだった。バターのない家がふつうだった。そんな時代にカレーライスはひろがった。

ジャガイモやニンジンやタマネギの野菜の旨みに、豚肉は肉をたべるといふより旨みの利用、汁に脂肪気をあたえてコクをだす。だから豚肉や牛肉や鶏肉

以外のものでもよかった。それにカレー粉や即席カレーで風味をととのえるという調理だった。名前がカタカナになった。イメージは伝来風でも、調理は旧来のものである。寿司屋がスシ・バーになってアボガドのすしをつくったようなものだ。

中国料理やフランス料理からは熱利用の技術がないとバカにされ、伝統主義日本料理は素材の持ち味をいかす料理だと虚勢をはるところの……。だが、そんなことなんかどうでもよい。ボクタチは薪や炭の火に、ナベとカマ、野菜や魚介や海藻の生活で、すこしでもおいしくとやってきた。あるものをうまくつかう芸があった。

そして「国民食」といわれるような料理を育てた。誇るべき、かけめし文化。

(6) かけめしの「じ」

さらに、かけまくるボクタチである。

のっかり。

『私の食物誌』（池田弥三郎著、新潮文庫）「のっかり」より。

三田の「かとう」という店では、カツライスの「のっかり」というのが名物だった。

のっかりとは、いかにも学生ことばらしい、無遠慮な言い方だが、まさにそのものズバリで、ライスの上に、カツレツが、そえものの野菜といっしょに、のっかっているカツライスだった。カツレツには、すでにホーク（注）ナイフか？がいられてあって、それ以上からソースをぶっかけてたべる。

ホラホラ、「ぶっかけて」といつているぜ。

「のっかり」は、ソースをぶっかけたことで、かけめしに飛躍した。カツにソースとくれば、モダンのイメージだが、めしの上で具と汁をあわせる、例の古い芳飯の方法だ。

池田弥三郎さんが三田の慶応大学時代のことのようにあるから、一九三〇年代中頃、昭和一〇年頃であろうか。カツカレーなるものもあつたといわれる。

カツカレーも、めしの上でカツという具とカレーという汁をあわせる。かけめし文化のなかでは、カツとカレーがあらわれた時期から、あちこちでカツカレーが生まれる必然と偶然があつた。

たまたま伝聞が残ったところが「元祖」といわれる。

カツ丼と煮カツ丼。

カツ丼は、卵とじのカツ煮をめしにかけたものと、のつかりのように、井めしにきざみキャベツとトンカツをのせソース(店によっては店特製のソースをつかう)をかけたものがある。もう消えてしまった東京池袋のJR池袋駅の立ち食い名所「すなつくらんど」では、ソースカツ丼とよんでいた。

林真理子さんの『食べるたびに、哀しくて…』(角川文庫)によれば、山梨では、このソースカツ丼のようなものが、カツ丼である。「東京から車で一時間半という場所で、結構堅固にこの『カツ丼』圏は存在しているのだ。ちなみに、ふつうのカツ丼は『煮カツ丼』」。

「煮カツ丼」という名は、料理の実体にちかい。実感がある。つまり煮物を煮汁ごとめしにかけたものなのだ。

この系統は、江戸末期から近代にかけて、小鍋と醤油が普及したのと一緒に多様化しながら、新しい食品をのみこんで開花したと考えられる。少数数の煮物や鍋物の発達が背景にある。親子丼やカツ丼は、どこか個人主義のニオイがするのはそのせいだろうか。

カレーライスは旧来のいりりの大鍋でつくられる汁物だから、どちらかといえば、むしろ旧態依然の集団主義や田舎の大家族主義のニオイがする。どこか土俗的である。

「」でトッセン、仮説「田舎史的カレーライス論」である。

カレーライスは、まだ都市以外の人口のほうがはるかに多かった時代、田舎のかけめし流で田舎に普及した。だから「国民食」なんていわれるほどになった。

おれ自身田舎者であるとの誇りをもって、豚肉、ジャガイモ、ニンジン、タマネギの黄色いカレーライスは、いかにも堂々たる日本の田舎料理である、と、宣言したい。ハイカラといえるほどのものではなく、バター・トーストのほうが、はるかにハイカラだった。

この具になった生物たちは、田舎のいたるところでみられる風景だった。カレーライスだけにつかわれていたのではない。そして味噌汁ぶっかけめしをやる日常があった。その台所に、製品であるカレー粉や即席カレーがおしよせてきた。一生、カレーライスの作り方がのっているような、本や雑誌など読まない台所までおしよせてきたのである。

同じかけめしでも、田舎で普及しなかったハヤシライスのようなものは、「国民食」になりえなかった。

ハヤシライスは牛肉たっぷりに、あのナントカ・ソースというやつが、田舎の台所では物理的にも技術的にも味覚的にも、とてもダメだった。かりに即席

ハヤシライスと素をつかつて、とても脂っこくて、だけどこの脂肪まみれのソースがなければ、単なる《牛めし》になってしまうのだし。そんなわけで、ハイカラな脂っこいハヤシライスは、田舎者の家庭には障害が多かった。

いま思い出したが、むかしの食堂のハヤシライスには、豚肉と牛肉の両方があって、もちろん豚肉のものが安かった。

どのみち選択肢としては、牛肉でやるか豚肉でやるかである。ハッキリ肉料理だ。サケの缶詰やジャガイモでやるわけにはいかない。田舎者が自分たちの調理と味覚で自由にやれる余地はなかった。

そこへいくとカレーライスは、カレー粉や即席カレーさえ手に入れば、まったく自由にやれた。そして自由にやった。テキトウに手元にあるものでやったり、やれた。

また、カレー粉も即席カレーも製品であったがために、さまざまな都会と田舎の格差を突破することができた。本屋や肉屋がなくても、カレー粉のある店はあった。

だから田舎の台所で普及できたし、そこでいろいろなカレーライスがつくられた。その調理と味覚が、田舎者と一緒に都会に出てきたのだ。

東京を中心に考えていては、カレーライスは理解できないであろう。そばやうどんのように、田舎料理が田舎者の都会進出にともない、都市を制覇した例であるうと考えたい。

都会の西洋料理屋やインド料理屋のカレーライスのようなものは、孤立し、孤高に生きるほかなかった。だから、それは「おふくろの味」といわれることはなく「レストランの味」といわれたのである。

最近のカレー専門店には、ビーフ・カレー、ポーク・カレー、チキン・カレーなどにならんで《田舎カレー》というものがある。ようするにジャガイモごろりの野菜カレーが、田舎カレーなのだ。

でも、むかしとちがうのは、黄色いカレーライスではなくて、茶色が勝った脂肪がういているカレーライスだということだ。

以上、仮説「田舎史観的カレーライス論」おわり。

煮天井。

じつは天井といっても、家庭でやられているものは、あるいはおれがやっているだけかもしれないが、スーパーで買った天ぷらで天井をつくることをする。このばあいは、醤油と味噌のだし汁でさつと煮て、めしにかける。つまり、これは煮物をかけるのであり、「煮天井」とよび、タレだかツユだかをめしと天ぷらにふりかける天井と区別しないと、どちらにも可哀想ではないかという気がしてならない。

カスカス井またはタヌキ井。

東京では「あげ玉」というが大阪では「天カス」とよぶ天カスを、お好み焼きをやるために買ってくると、量がたっぷりあって使いきれない。のこったやつで天カス井をやる。天カスの残りカスをつかうからカスカス井である。醤油と味噌のだし汁に天カス、卵、ネギでやる。卵ではなく、大根おろしでもよい。なかなかである。

またまた林真理子さんの『食べるたびに、哀しくって…』である。「タヌキ井」というのがある。どうやら、天カス井とおなじようなものらしい。コンナモン、カネとつてくわせる店があったのかとつぶやいたら、同居のツマが「タヌキうどんがあるくらいだからね」といった。ナルポド。そのタヌキ井。

大学の正門前に、「増田屋」というありふれた名前のソバ屋があった。

ここは私と友人の行きつけの店だったが、昭和四十七、八年当時、カツ井は三百八十円だったと記憶している。(略)

それよりも私たちが好んだのは、「タヌキ井」というやつだ。これは「揚げ玉」をたっぷり卵でとじている。二百四十円でおみおつけもついてお腹いっぱいになった。こちらの方がはるかに実質的だ。

これは東京では「増田屋」という暖簾の蕎麦屋ではよくみかけるのだが、ほかの蕎麦屋にもあるのだろうか。

しかし「実質的だ」という思想には、力強さがあっていい。大切にしたい。

(7) 猫めしの快感と悲哀のこと

さらに、もっと原初的な形態である。

ショーユライス?

『洋食や』(茂出木心護著、中公文庫)「はまち」より。

記憶に残っておりますのは、ホワイトライスに醤油と注文した外人です。ご飯に醤油をかけてホークで食べていきましたが、店の女の子がいくらもらったらいいかときいたので、世界に名だたる Soy Sauce の値もいれて八〇円頂きました。

一九六四年の東京オリンピックの頃らしい。東京・中央区日本橋の有名な「たいめいけん」の茂出木心護さんが御健在だった当時、店にあらわれたガイジン

がこのような大胆をしたということである。ガイジンがやるぐらいだから、この地の住人がやっけていても不思議はない。めしに醤油をかけただけのものは、けっこうたべられていた。

醤油は古くからあったのだが、江戸中期一七〇〇年代に全国的な普及がはじまったといわれている。「鉄火飯」とよばれた醤油めしがあつたらしい。

鉄火飯つまり醤油めし。

『料理名由来考』（志の島忠+浪川寛治著、三一書房）には、「鉄火飯というのは、炊き上げた飯（たとえばお焦げ）に醤油をまぶしたものです」とある。「ろくな飯ではない」という意味での鉄火飯です」だそうである。なるほど、ナルポド。江戸期、こういう鉄火飯をくつっていた「鉄火」常識はずれ」なやつがいたとおもうとたのしくなる。

普及したとはいえ醤油は貴重なものだった。ところが近代になると、醤油は工場生産によって家内工業生産や自家製が主流だった味噌を追い越し、安価のものになる。貧しいほど味噌汁より醤油汁になる地域がうまれた。

醤油めしはカナシイ。

『カレーライスの話』（江原惠著、三一新書）である。

「昭和の初期の私の故里の町に、『醤油めし』の風習が一部にあつた」おかすが何もないときのたべかたで「水呑み百姓」とよばれる小作人がやっていた。江原惠さんの家庭はマシなほうだった。「その醤油めしが、子供の私にはけっこう美味しかった。その味を覚えて、われわれ兄弟が、それをやると、ふだんは温和だった祖母が、そのときばかりは眼を吊り上げて怒った。たぶん貧家に対する優越感が、そのまねをするのを嫌つたのであろう」

江戸期の庶民のあいだでも、おかずはなく、めしに汁かけてという日常があつた。その汁は醤油が高価だった時代には、湯に味噌をとくだけだったらしい。よくて、そこに粉をとく。さらによくて野菜をいれる。その生活は近代になつてもかわらなかつた。貧しい生活ではあつたが、それが、かけめしパワーの底力と広い裾野を形成していた。

猫めし。

茶碗一杯のあたたかいめしに、鯉節と醤油をかけてたべたことがあるだろうか。ネコに同じようなめしをたべさせていたところから、通称「猫めし」である。おれが子供の頃一緒に育てられた両親のいない従姉が、よくやっていた。おれもやっけたけどね。おかずはたべないし「胃を悪くする」と、母にしかられた。でもやっていた。これが、けっこうガツンな気分になれるめしだった。のちに家にバターがあるようになると、そこにバターを加えた。

まだソースをめしにかけてたべる話もあるが、ほかのことも書かなくてはな

らないから、このへんでやめておく。

どうです、これだけでも、ボクタチのかけめしパワーは、なかなかなものでありましょう。ところが、これが何世紀も持続しているのですから。