

芋頭扣肉

東京女子医科大学 専務理事

浜野 恭一

▶吉行淳之介に『膾炙物語』というエッセイ集がある。あまり食べ物のことは書いてなくて、それにまつわる女のこと、友人のことなどが遠慮会釈なく出てきて実に面白い。その中に「邱さん（邱永漢氏）宅には幾度か招待してもらったが、その度に色紙が用意されていて、その日のメニューが列記してある。招かれた客は、そこに署名する。次の回のときに同じ料理を出さない用意のためだそうだが、このときは前の回のときと同じ料理が一つだけあった。これは私が強く希望して食べさせてもらったためだ。ハツ頭を平たく切ったもののあいだにサンドイッチの中身のように豚のアバラの身を挟んで蒸した薄味の料理である。絶品なので、どうしても頼んだ。その後邱さんがなにかに発表した『自分の選ぶ三つのシナ料理』のなかにこれが入っていたところを見ると、私の舌もまんざらではない」という文章がある。これは何となく読みすごしていたのだが、最近になって、突然これを自分で作ってみようと思った。

▶一体に私は怠けもので、常日頃、女房子供からは全くの役立たずとして扱われているのであるが、時にこういう奇妙な情熱にかられることがある。恐らく前世は中華料理のコックだったのかもしれないし、あいつらをあっと言わせてやれという想

いも加わっていたのであろう。しかし、“芋頭扣肉”という題名だけで、レシピは全く分からないので、まず文献探しから始まった。

▶八重洲ブックセンターに出掛けて中華料理の本にあたってみたが、全くこんな料理は出ていない。さらばと、邱氏宅に招かれたと思われる作家たちの本を本棚から引っ張り出してみた。安岡章太郎の文「ここら辺で邱家とおきの街の料理屋では絶対に食えないもの、薄く切った大和芋にブタのアブラ身をはさんで特殊の香料と何種類かのソースをとりかえながら何十時間も煮込んだというような手数のかかる料理が出る。ブタは完全に溶けて、クリームチーズ状になった芋に滲みこみ、口にふくむと軽い歯ごたえがあって、香りがいっぱいに広がり、舌全体を包むように柔かく溶けて行くときのウマさは何ともたえようがない」

▶どうも手数がかかりそうなのはよく分かるが、手順はさっぱり分からず、諦めようかと思ったところ、案ずるより産むが易しで、壇一雄の名著『壇流クッキング』の中に「イモの豚肉はさみ蒸し」という項目があって、ピタリ芋頭扣肉である。ただし、これを作るには、その前の項目の東坡肉（トンポーロ）を作らねばならぬ。これは宋代の大詩人・蘇東坡が発明し、かつ愛好したことで有

名であるが、壇センセイによると東坡肉は豚肉のご馳走のなかで王様のようなもので、一生に一度ぐらい手間ひまかけ放題のこの料理に、日曜日一日を棒に振ってもよろしかろうとある。

▶東坡肉の作り方は、第一段階では、まず豚のバラ肉を塊のまま1キロ買ってくる。その肉と同じくらいの鍋の中に豚バラ肉を脂身を上にしてキッチン入れ、ニンニク一つ、玉ネギ一つを皮をむいて丸のまま一緒に入れる。水をヒタヒタにして、できたら酒を加えながらトロ火で2時間たっぷり煮る。豚肉が浮かんだり沈んだり横揺れしてはイカン。

▶第二段階では、とろけるように煮えた豚肉を崩さぬように鍋から取り出して、今度は脂身を下にしてドンブリに移し、ニンニク、ショウガ、醤油の中に漬ける。これを冷蔵庫で冷やす。

▶第三段階はフライパンにラードを敷き、取り出したバラ肉の脂身の方を静かに焼く。この時、邱永漢君は、ラードたっぷり張ってカラ揚げするように焼くという但し書きまである。綺麗な焦げ目がついたら取り出して適宜の大きさに切る。

▶第四段階になると、切った肉片を脂身を下にしてドンブリに移し、その上にネギを乗せ、漬け汁にした醤油を加え、水アメを加え、ニンニク、ショウガを置き、かくし味の味噌も足し、さっきの煮汁少々を加え丁寧に蒸す。1時間以上、一日中蒸したってよろしい。

▶これでめでたく東坡肉はできるわけであるが、わが芋頭扣肉は第四段階において、あらかじめ白煮したイモを薄切りにして、サンドイッチ状に豚肉を挟んで蒸すわけである。イモはセレベス芋か



ハツ頭がよろしいということである。

▶以上の情報をもとに、家族の留守を見計らって日曜の朝から調理を始めたのであるが、当然、そんな名品が簡単にできるわけがなく、サンタンたる失敗に終わった。つまるところ、壇先生は小説家であるから記述も文学的かつ豪快であって、醤油大さじ何杯、何を何グラム用意しろなどという通俗的表現は一切書いていない。勝手に工夫せよということであろう。

▶一方、私は外科医のせいか、道具、手順、材料などにはひどくコダワル性質を持っている。買い出しに行っても、ハツ頭と書いてあるとハツ頭にコダワル。しかし、ハツ頭などはやたらに売っていないのである。デパートを回って、セレベス芋、エビ芋、大和芋、長芋、里芋、京都芋、ヤーコンなどという表示を眺め回っているうちに、くたびれて腹が立ってくる。豚のバラ肉といわれても、鹿児島黒豚、花園黒豚、中国豚、東京豚、ただの豚などがあり、麦豚なんていうのは麦を食ってる

豚かしらんと首をかしげる。鍋にしても1キロの豚肉の塊にピッタリなどという鍋があるかね。蒸し器にいたっては、1キロの豚肉の薄切りと同量の芋をキレイに並べて蒸すなどということは不可能で、肉マンジュウや温泉マンジュウなどをふかしているセイロが欲しいとつくづく思った。

▶その辺のところはさておいても、一番の問題は煮込んだ肉を鍋から取り出そうとすると、グツグツと崩れてしまうことである。まして切ろうとするとバラバラ事件になってしまう。この時悟ったのは、まず鍋ごと冷蔵庫で十分冷却するのが必要だということであるが、拙宅の冷蔵庫にはそんなスペースがないのである。このような悪戦苦闘の最中に、悪いことに帰って来たのが女房殿である。本質的に、私が台所で料理など始めるとナワバリを荒らされたと思うらしく、不機嫌になり、イチワルをするのが常である。この時も、やれ周りが汚い、道具が使いっぱなしだのと、あら探しを始めたが、東坡肉がだんだん出来損ないのチャーシュー、包丁の使い方が悪い、そんなやり方では蒸し器が壊れる、ネギの刻み方はこうであるなどと指図を始めた。

▶あとはご想像にまかせるが、出来損なった豚肉は、ラーメンに入れて食べれば結構美味だったことを付加しておく。

▶後日談であるが、どうも芋頭扣肉の本体がはつきりしない。結局は本家本元の邱永漢の原著を探すことにした。邱氏の本に、邱氏宅を訪れた文人たちの人物像を書いたものがあり、この中にこの料理が出てくる。名前も、紅焼芋頭扣肉となっている。その作り方は、豚のバラ肉を丸のまま、醬

油と砂糖大さじ2杯分混ぜ合わせたものでまぶして、約1時間置いておく。天プラ油を強火で熱し、その中に肉を丸ごと入れてキツネ色になるまで揚げる。お茶を淹れて、その中で揚がった肉を洗い、油臭さを落とす。肉は幅1センチ、長さ6、7センチほどに切る。ハツ頭の方も皮をむいてほぼ同じ大きさに切り、やや深みのある皿の中に1枚ずつ交互に並べていく。一方、醤油、酒、砂糖、化学調味料、それに紅腐乳、ニンニク、細かく刻んだ陳皮を混ぜ合わせて上につけ、さらに残ったソースに水をちょっと加えて、全部上からかけてしまう。この深皿をセイロの中に入れて、約2時間ゆっくり蒸せばできあがる。美味しく仕上げる要領は、長い時間かけてゆっくり蒸し、ハツ頭に豚の旨みがしっかりしみ込み、肉と芋を1枚ずつ重ね合わせて挟み上げた時に、口の中でトロリと溶けるくらい手間ひまかけることとある。

▶本家の方では、バラ肉は600グラム、ハツ頭は2個でよいと書いてある。邱原法と壇変法の違いはさておいても、この方法は随分短時間ではないかと疑問が残る。邱氏も手間ひまをかけるのがコツと言っているのだから、何かプラスアルファがあるはずだが、現在のところは不明である。実は、中央公論社刊の『邱家の家庭料理』という本には詳細が載っているそうであるが、日本の常で現在廃刊である。宮内君という熱心なドクターがインターネットで調査をしてくれたが、この料理の詳細は不明です、幻ですなということであった。

▶以上のような始末で未だに未完成なのでありますが、いつかはと考えておりますので、完成いたしましたら編集の皆さまにご馳走いたします。