

ああ “らふてえ”

寒い季節には、暖かいところのことでも思い浮かべよう。

日本で、今、一番暖かいところといえば沖縄であるが、太平洋と東シナ海に囲まれた沖縄は、四方を海に囲まれた日本の縮図みたいなもの。その沖縄で、内地のように魚料理が発達せず、豚肉料理が発達したのは、不思議なことである。

もつとも、沖縄の名物料理といえば“イラブー”（エラブウナギ）か“山羊料理”あたりが、沖縄の人たちが対外的に自慢する料理である。というのも、豚肉料理は、沖縄ではあまりにも日常的な料理となっているため、これを“よその人”に自慢するのには“ためらい”を感じるらしい。が、沖縄では、やつぱり豚肉料理が最高の味覚である、といつていいのでは。

その沖縄の豚肉料理のなかでも“らふてえ”は傑作中の傑作である。

中国の“東坡肉”（トンボーロ。詩人・蘇東坡が考案出したといわれている）に似ているが、あえてその名を“借り着”しなかつたところに、何か沖縄人の誇りみたいなものが感じられる。

“らふてえ”は、沖縄で飼育されている黒豚を使い、三枚肉ないしはモモ肉を皮付きのまま料理する。もちろん、皮に付いている毛は毛根まで包丁できれいに除く、そのあと、皮付きのまま五、六センチ大の角切りにし、厚手の鉄鍋でじっくり煮込むのである。

肉は、皮の下に白い脂身の層、その下に赤身と三層になつていて、弱火でじっくり煮込んでいくと、まず脂が溶け出し、この脂で皮と赤身が煮込まれる寸法。味つけは大きな塊をした氷砂糖としようゆ。たっぷり半日以上をかけて煮込む。こうしてでき上がった“らふてえ”は、まず、皮がゼリーのように軟らかくなつていて、脂の抜けた白い部分と赤身、および皮の三味一体となつたオーナメントの味がすばらしい。豚肉にもこんな風味があつたのかと驚くくらい、香氣さえ感じる味覚である。

この“らふてえ”は氷砂糖をたっぷり使って、佃煮のように煮込んであるために、気温の高い沖縄でも数日間は保存できる。まさに“沖縄の知恵”といつたところ。

