

虎の巻とはシチューのこと 文明開化「肉料理大天狗」

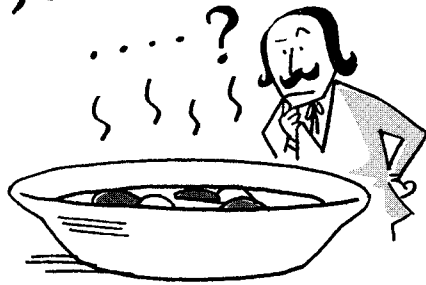
明治の文明開化は、珍談、奇談に溢れている。明治天皇の「肉食宣言」もそのひとつで、明治天皇は明治五年「古来、わが国で肉食を禁じて来たのは、いわれ（理由）のないことで、これからは私も肉食をする」と宣言された。いまから考えると、何とも珍妙な話である。

一方、天皇のふるさと京都では、これに呼応するかのよう「肉料理大天狗」と銘打った珍書が出版された。いかにも京都らしい凝りに凝った一巻で、肉料理のひとつひとつを牛若丸（のちに源義経）にひっかけたところがいかにも卓抜。

で、まず「鞍馬焼」からいくと、これは「一名、ロース」と注がついている。ついで「虎の巻」は「一名、シチューリ」とあり、例のシチューの「明治訛」——なまりさながら牛若丸の修行を思わせるが、問題はその解説で、クイズ好きのために原文をお目にかけると、

此製は、ロース十れん瓣ばかり細く切て、蓮根一本、ねぶか十根、ぎんなん五個、かしら芋七個、にんじん一個、いずれも細く切、飛白麵、以上七品を、先づ牛乳少しばかり鍋に入れ、水壺合入、煮たぎて、右七品を入れ、よく煮て胡椒の粉を入、塩にてかげんすべし、

巻の虎



但し、鯉だしもよし

——とくるのだから、一回読んだぐらいではピンと来ない。

そこでこんどは、目をすえてじつくり読み直すと、まず「此製は」は、この物は、ないしこれを作るにはと読め「ロース十瓣」は、辞書によると「瓣」はもととは肉の意。切り肉、こま切れ」とあるから、とにかくロース肉を細かく切ればよいことがわかる。ついで「飛白麵」は小麦粉のことで、これはトロミをつけるためのものと想像されるが、問題は、このトロミのつけ方しだいではとんだシチューができ上がることが懸念される。

つまり、初めての者にはとてもうまく作れそうもなく、逆にそこが虎の巻たるゆえんかもしれない。このあと「ひよどり越」が来て、これは「一名、ピシテキ」とある。つまり、ピフテキで、作り方は、半の腿肉をたたきつぶしてスドウで焼く」とある。スドウとはいうところのオープンのだぐいであろうとみられる。

ほかに「加茂川」（一名、カステイラ）「吉野寿し」「浦の波」「関の戸」と続き、これがみんな肉料理なのである。はて、おわかりでしたかな？