

新々



私の週末料理日記

その18

1月△日土曜日



朝早起きして、スーパーの開店と同時に飛び込んで週末の食材を買いこむ。帰宅して朝飯を食べ、のんびりテレビで古い時代劇を観ていたら、家の連中が寝室から降りてきた。テレビのチャンネルを、愚にもつかない騒々しい番組に、有無を言わず切り替えるものだから、パソコンを開けて落語の「ろくろ首」を聴き始める。家の連中が、パソコンの音量がうるさいとがなりたてるので、イヤフォンで聴くことを余儀なくされる。

「ろくろ首」は、落語好きの方々をよくご案内のように、おじさんが与太郎に資産家の娘の婿養子の口を持ちこむ話である。器量もいい娘なのだが、夜になると首がするすると伸びて行燈の油をなめるので婿に逃げられてばかりなのだ。与太郎は、自分は寝たら目を覚まさないからかまわないと言う。それでは早速女の家顔見せの挨拶に行こうとなったが、与太郎は挨拶もできそうもないというので、与太郎の禪に紐を結んで、紐を引っ張る回数で、「左様、左様」、「ごもつとも、ごもつとも」、「なかなか」と発言する手はずを決める。ところが、娘の家の飼い猫が紐にじゃれつき引っ張るのを合図だと勘違いした与太郎は、場違いなところで「なかなか。さようさよう。ごもつとも、ごもつとも…」としゃべりだす。

不思議に縁談はまとまり、その婚礼の夜のこと。与太郎でも床が違うからか寝つかれず、夜中に目を覚ますと、隣の娘の首が伸びている。与太郎は驚いて飛び出し、おじさんの家に「首が伸びたー」と叫びながら転がり込む。「伸びるのを承知で行ったのだろう」とおじさんは説得するが、与太郎は「まさか初日から伸びるなんて思わなかった。お袋の家に帰る」と駄々をこねる。そこで、おじさんが「どのツラ下げて家に帰るんだ。

お袋は、明日はいい便りの聞けるように、首を長くして待っているじゃねえか」と言う。「うへー、家へも帰れねえ」というオチである。

昼食にサンドイッチを作る。ピーマンをちりばめたピザトーストに粒マスタードたっぷり塗って太いソーセージを挟む。それを二つ食べ、ぼんかんを食べ、さらにどら焼きも食べて、しばらくごろごろしていたらもう三時近い。正月太りをいくらでも落とすために、久しぶりにトレーニングジムに行く。

その帰り道、午前中に聴いた落語の中の「なかなか。さようさよう。ごもつとも、ごもつとも…」が頭から離れない。意味はないけれども、さようななかかもつともらしく聞こえる相槌である。「さよう」を「なるほど」に代えれば、週日の私の会話の語彙のかかなりの部分を占めるかもしれない。

そういえば「世の中はさようしからばごもつとも　そうでござるかしかと存ぜぬ」という秀逸な狂歌があったなあ。これさえ言っておけば武士は務まるというもので、侍の世渡り術を皮肉った歌であろうが、語呂もいいし、現代社会への応用という観点で見ても、興味深いものがある。サラリーマン人生においては、一面の正当さはあるのかもしれないが尖った主張というものに直面することも少なからずある。そんなときに、事を荒立てず、かといって言質も取られない対応が必要なこともある。そういう想定で、この一首を口ずさめば、切なくも奥深いではないか。(上記とは関係ないが、ある先輩が、営業担当者の心得の条として、「よろしく願います」「有難うございました」「申し訳ありません」の三つを銘記せよ、この三つさえ覚えておけば何とか務まるとおっしゃ

っていた。今原稿を書いている、ふと思い出した。)

「世の中」ではじまる狂歌川柳はなかなか面白い。「世の中は三日見ぬ間の桜かな」。桜の花が三日見ぬ間に散っているように、世の中の移り変わりは激しいという意味だろう。家電量販店でAIスピーカーやら4Kテレビやらを見ていると、まさしく「世の中は三日見ぬ間の家電かな」である。職場でもフィンテックやらRPAやら世の移り変わりは激しい。

「世の中は色と酒とが敵なり どふぞ敵にめぐりあひたい」。四方赤良こと大田南畝の作であるが、私に言わせれば「世の中は酒と飯とが敵なり」である。「世の中に人の来るこそうるさけれとは云うもののお前ではなし」。これも南畝の狂歌。内田百閒は、これをもじって「世の中に人が来るこそうれしけれとは云うもののお前ではなし」と書いて玄関に張っていたという。

さて、運動したら、がぜん敵にめぐりあいたくなってきた。今日は寒いから、鍋物だ。締めラーメンのための生麺を買い忘れていたことを思い出し、再度スーパーに足を運ぶ。ついでにビールもたつぷりと買う。さあ、思いつ切り敵を討つぞ。

し」と書いて玄関に張っていたという。

トマト・ラー油味の豚白菜重ね鍋のレシピ (4人分)

〈材料〉 豚ロース肉薄切り 600g程度、白菜 1/4 (柔らかいところは大きめにちぎり分け、硬いところは短冊に切る)、ねぎ 1本 (薄く小口切り)、にんにく 4片 (薄切り)、しょうが 4センチ大 (みじん切り)、カットトマト水煮缶 1、ごま油大匙4、ラー油、オイスターソース、一味唐辛子、花椒 (ミル入りのもの)、中華スープ (紹興酒 100cc、湯 500cc に中華スープの素大匙 2 を溶かす)、ラーメン (生麺) 4玉、もやし 1袋

- ① 鍋物用の鍋 (深めのものが良い) を用意し、鍋底にごま油をひき、白菜の堅いところの 1/3 を敷き詰め、豚肉 1/4 を広げて並べ、塩、こしょう、一味唐辛子、花椒を軽く振り、ねぎ、にんにく、しょうが、トマト各 1/4 を散らす。さらにラー油とオイスターソースを軽めにかける。
- ② 同じ作業をさらに三度繰り返し、白菜と豚肉を 4 層重ねる。(4 層目の白菜は、柔らかいところの半量を使う。) 最後に残った白菜をのせ、お湯に溶いた中華スープを注ぐ。蓋をして、しばらく加熱したら、卓上コンロに鍋を移し、沸騰したら火を絞る。さらに 7~8 分したら、蓋を取って味見して、味が濃ければ湯を足し、薄ければ、中華スープの素とラー油で調整する。
- ③ グラスにビールを注ぎ、早速飲み食い開始。
- ④ 具を食べ終わったら、別の鍋に麺を茹でるための湯を沸かしながら、鍋に残ったスープに湯を足し、塩と醤油を加えてラーメン用のスープを作り、加熱しておく。別鍋の湯が沸いたら、まずもやしを入れ強火 30 秒ほどで、網杓子ですくってざるに揚げ、軽く塩を振る。続いて麺を、指定の茹で時間より 30 秒ほど短めにタイマーをセットしてから茹で始める。
- ⑤ ラーメンは熱くなければ話にならない。茹で始めと同時に、ラーメン用のどんぶりに、麺を茹でている鍋から湯をおたま 1~2 杯ずつ入れて温める。残り 1 分になったら湯を捨て、スープをどんぶりに半分ほど入れる。タイマーが鳴ったら、速やかに麺をどんぶりに配分し、もやしをのせ、スープの残りをかければ、ラーメン完成。直ちに食べよう。