

おっさん流カルボ的スパゲッティ入門

おっさん¹

平成15年10月6日

概要

本論文では、本格的なカルボ的スパゲッティの基本的な作り方を紹介する。

1. カルボる

嘘かほんとかわからないが、「軽くボォーっとする」ことを「カルボる」と言うらしい。例えば、誰かと話しをしている時に、相手の視線があちらこちらに泳いでしまっているときなんかは、まさに突っ込みどころである。「おいおい、なにカルボってんだよ、おめえーこのやろー。」などと突っ込めば、「ごめんなさい。あたしちょっとカルボっちゃったみたい。やだあー、あたしったら。」と返す、そして「まあ、お前はいつもカルボってっからさあ〜、まあいいんだけど。やっぱカルボられるとこっちもカルボりなくなっちゃうからさあ〜。」と返ってくる、そこで「え、あなたもカルボりたかったのー？ いいわよ、いいわよ、全然カルボっちゃっていいわよ。あなたも時々カルボらないと、やってられないでしょうから。どんどんカルボっていいわよ！ わたしは平気だから。」とかましてやると、「ほんとにいいのかよ？ だったらじゃんじゃんカルボりたいんだけど、俺、実はあんまりカルボったことないから、どうやってカルボったらいいのかわかんねえんだよ、いまいち。」と返ってくる、そしてそこで「カルボるのなんて簡単よ。自然体でカルボればいいのよ。わたしなんかいつも何も考えずにカルボってるわよ。ルンルンよ。良かったら、わたしが見てあげてから、今カルボってみたらいいじゃない。」とかましてやると、「ほんとに今カルボっていいの？ なんか恥ずかしいよ。カルボってるところ他人に見られたら、恥ずかしい。うまくカルボれるかなあ〜？」と少しオドオドし始める、しかし「大丈夫よ。みんなもほんとにカルボりたいのよ。でもね、やっぱ恥ずかしいからできないのよ。だからこそ皆の前で豪快にカルボるのよ！ 羨望の眼差しが集まること間違いないわよ！」ともう一押ししてみると、「そうか！ こういうのってカルボったもの勝ちなのか！ じゃあ俺、豪快にカルボるよ！ 見てろよ！ いくぜー！」となって、あなたの彼が「豪快にカルボる」などという意味不明の行動に出るところを見られるかもしれない。一度試してみよう。

結局のところ、「カルボる」という言葉自体には殆んど意味はないのである。辞書で調べても、載っているはずがない。では、「カルボる」という言葉を使用する意味はないのかというと、それはわからない。それ自体には意味がなくても、使い方次第で、ひょっとしたら物凄いことが起こるかもしれないのである²。これは大事なことであるので、頭のどこかにおいておこう。

2. スパゲッティ

恐らくほとんどの人が知らなかったと思うが、スパゲッティは元々「スパゲ」と呼ばれていたのである。語尾の「ッティ」は、「午後の紅茶」のことを「午後ッティ」と呼んだり、「こっちだよー、こっちだよー！」を「こッティ、

¹ sunmasen@hotmail.com (ご意見、ご批判、誹謗、中傷はこちらのアドレスへ)

² 例：「ガチョーン！」「ハッパフミフミ」「アイーン」など。

コッティー!」と言ってみたり、「どんと欲しい」を「どんとポッティー」と言ったり、もっと言えば「キャサリン中島」のことを「キャッシー中島」、「サチヨ」や「ミチコ」といった名前の女の子を「サッチー」「ミッチー」などと呼んだりするようなもので、いわば親しみを込めて呼ぶときに用いられる独特の語尾なのである。ちなみに、グリコのポッキーは、元々は「ポクポク食べる」という意味から「ポク」という名称で売り出す予定だったが、やはり可愛い名前じゃないと売れないのではないかとということで、急遽「ポッキー」に変更されたという³。さて、それではスパゲとは何であろうか？これは人間の体毛の一種の俗称である。これは元々「スペゲ」と呼ばれていたのが、いつの頃からか「スパゲ」と呼ばれるようになったのである。これは、胸の毛のことを「ムネゲ」ではなく、「ムナゲ」と発音することと同じ原理であると思われる。なるほど、それではそのスペゲとはどの毛なのか？。はっきり言えば、スペゲとは「スペシヤルな毛」のことである。人間の毛には、「眉毛」「鼻毛」「まつ毛」など様々な毛があるが、世間ではもちろん、医学界でもほとんどその実態は知られていないという特別な毛のことをこのように呼ぶのである。例えば、ほくろだと思っていたところをちよいとほじくと、毛がトグロを巻いて皮膚の中で成長していたという話があるが⁴、これも「スペ毛」の一つである。また、ほくろから生えているというだけで、その毛を「スペ毛」に認定している国も存在するらしい。更には、鼻毛の中に時折「そない外に出たいんかい。。。お前って奴は。。。」と感動してしまうほどに長いものが見られるが、それも「スペ毛」の一種である。そのような毛が、胸毛2段階活用を経て、さらにカワイイ語尾を伴い、スパゲッティーと呼ばれているのである⁵。

3. カルボ的スパゲッティーの作り方

それでは、これまでの話を全て忘れて頂いて、カルボ的スパゲッティー⁶の作り方へ話を変えよう。一人前の場合、生クリーム100cc・粉チーズ(パルメザンチーズ)大さじ2杯・塩、黒コショウ適量・コンソメ(粒状のものが使い易い)小さじ一杯の半分くらい⁷・スパゲッティー98本(約96.5グラム)・ベーコン適量、以上である。まず、適量の塩を入れた熱湯で、スパゲッティーをゆで始めよう。そして、適当な大きさに切ったベーコンを、おむろにフライパンで炒めよう⁸。カリカリにならない程度にそこそこ炒めたら弱火にし、そこに生クリームとコンソメと粉チーズを入れる。そうしたら、スパゲッティーがゆで上がるまで超弱火で気長に待とう。スパゲッティーがゆで上がったら、フライパンの中にドヒャッと入れて、リズムカルに混ぜ混ぜしたらほぼ終わり。最後に、黒コショウを適当にパラパラして、塩を適当にシャッシャッと入れて仕上げよう⁹。ちなみに、「野菜は入れないのかよー！ 冗談じゃねーよ！ 責任者出せよ！」という人は、玉ネギなどの野菜を入れてもいい。また、「基本的にはおいしいんだけど、なんか若干粉っぽいかもしれないわ。うーん、もうちょっと滑らかにできないものかしら？」という人は、生卵の黄身を出来上がったカルボ風スパゲッティーの上にチョココンと乗せてみよう¹⁰。見た目も良くなるし、黄身を混ぜ込むとソースが結構滑らかになる。それでは、「カルボ的」や「スペ毛」のことは完全に忘れ去り、簡単に作れるナカナカイケル的でクリーミーなカルボ的スパゲッティーをお楽しみください。ほな。

³ そんなもん嘘に決まっている。

⁴ これは著者が実際に経験している。嘘のようだが実話である。信じない人間が非常に多いが、正真正銘の実話である。

⁵ ここはとりあえず素直に感心しておこう。

⁶ カルボナーラ風スパゲッティーと呼ばれることもあるので、注意が必要である。

⁷ 量は好みで調節しよう。また、私の母のようにコンソメ嫌いな人は、ブイヨンを使用してもいいであろう。

⁸ 好みでニンニクも入れよう。また、油はベーコンの油だけに頼り、余計な油は入れない方がいいような気がする。

⁹ 塩コショウは、味を見ながら好みで。私の場合は、黒コショウを全体的にパラパラして、あじ塩を7、8回振る。

¹⁰ 残った白身は、一緒に混ぜてもいいし、(何の効果があるのかさっぱり分からんが)美容の為にアゴに塗ってもよい。