

おっさん流ほんまもんの天津飯入門

おっさん¹

平成14年1月17日

概要

本論文では、独自の研究によって忠実に再現されたいにしへの天津飯の作り方を紹介する。

1. 天津飯の歴史

一般にはよく知られていないが、現在中華屋で食べることのできる天津飯は、実はあまりにも変わり果てた姿であって、もともとは、庶民は食べることを許されなかったというくらい非常に高貴な食べ物であった。聖徳太子は、8人の話を同時に聞きながら判断したとはあまりにも有名な話だが、その時天津飯を食べながら聞いていたという事実は^{ほんま}ほとんど知られていない。また、有名な本能寺の変は、天津飯を知らなかった明智光秀に対して信長が放った「何やお前、天津飯も知らんのか？アホとちゃうか？」という一言に対して光秀君が切れたのが原因であったことは、数々の文献が証明している。さらに江戸時代、大塩平八郎は飢えに苦しむ庶民を尻目に天津飯をうまそうに食べているええとこの人達に憤りを感じ襲撃(大塩平八郎の乱)を決意したことも、関西では有名な話である。等など、歴史的証拠は枚挙にいとまがない。

天津飯の起源に関しては諸説紛々であるが、聖徳太子が遣随使として派遣した小野妹子が隋より学んだというのが最も有力である。隋に滞在中、漢字の苦手な妹子は、下町の小汚い中華屋でとりあえず簡単な漢字でかかれたものを注文したらしいが、それが天津飯だったという。あまりのうまさに妹子は感激し、その作り方をその中華屋のおっさんからめっちゃ頑張って学んだ。帰国した妹子は、ちょっとええカッコして、聖徳太子に「隋の場帝^{ようだい}が好んで食べてましたんや、ほんまです。」と伝えた。聖徳太子が「ほんまかいな。それにしてはえらい簡単すぎるとちゃうけ？」と疑うや否や、妹子は「いやいや、それが隋の真髓ってやつですわ！」聖徳太子はこの手のべたなシャレにはあまり慣れておらず、大笑いをしてしまったという。以来、天津飯はええとこの家ではなくてはならないメニューとして、何百年の間愛されることとなる。

天津飯が庶民の間で食べられるようになるのは江戸時代末期である。それまでは、庶民の間では天津飯なるものの存在すら知られていなかったが、前述した大塩平八郎の功績によって初めて庶民がその存在を知ることとなった。1837年頃の話である。こんな美味しい物をひたすら隠していた幕府に対する庶民の怨念はしぶとく生き続け、それが数十年後に始まる「世直し一揆」や「ええじゃないか」等の一連の庶民運動の起爆剤となったとも言われている。

ところで天津飯という名の由来であるが、中国の天津が発祥地というわけではない。実は、これもよく知られていないのだが、「天津飯とは、天の神さんが全国津々浦々、興味津々で捜し求めたという、それはそれは有り難い飯でござりまする。」と万葉集にはっきりと記されている²。

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 ウソやと思うかもしれんが、記されてる一て言うてるんやから、それはもうしゃーない。

2. 現代の天津飯

現代の天津飯は、前述の通り、昔のものとは大きく異なる。その中でも最も大きな違いは、昔は醤油は使われていなかったという点である。これはある意味当然のことで、もともと醤油自体が日本に存在していなかったのである。醤油が生まれたのは約800年前で、あるお坊さんが、中国から学んだごっつい美味しい味噌を製造していた頃のことである³。その味噌樽の底に溜まっていた汁をこっそりなめた近所の悪ガキどもが、お母ちゃんに「ごっつい美味しいねん！ほんまやねん！」と知らせたのが、日本での醤油の起源であると言われている。その後まもなく、湯浅⁴を中心とし、全国に空前の醤油ブームが訪れる。人々は「何にでもええから入れてまえ！」の掛け声のもと、がむしらに醤油を使った。当然、天津飯もそのえじきとなってしまった。しかし、それが意外とうまかったのか、以来完全に定着してしまっただけである。因みに、硬貨を醤油で洗うとピカピカになることが最初に発見されたのもこの時期である。

さらに、現代の天津飯は地域によっても違いが見られる。これは関東の天津飯の特徴であるが、関東では酢が入っている。また、関東の天津飯は量が多く、かつ値段も高い(800円程度)のに対し、関西の天津飯は量は少ないかも知れんがそれほど高くない。例えば「餃子の王将」では、天津飯は380円程度で食べられる。ほんで、これにラーメン(450円ぐらい)と餃子(180円ぐらい)を付けて悦に入るのが関西人の特徴である。また、関東では天津飯のことを天津井と呼ぶらしい。略すと「天井」となり、もはや天ぷら井との区別がつかなくなることから、日本天ぷら井協会とのいざこざが絶えないという。

3. ほんまもの天津飯の作り方

さて、それではここで平安貴族も愛したという、ほんまもの天津飯の作り方を紹介しよう。これは、著者の長年の研究によって忠実に再現された、いにしへの天津飯である。とは言え、聖徳太子が驚いた通り、ほんまに簡単である。材料(一人前)は、卵1つか二つ(たぶん一つで十分)・水200cc・鶏がらスープの素大さじ1杯くらい(自分で味をみながら調節しよう)・ご飯1膳くらい・ねぎ適量・片栗粉適量。ではまずアンを作る。鍋に水と鶏がらスープの素を入れ、沸騰したら少量の水で溶かした片栗粉を注ぎ、よく混ぜる⁵。ほんだらうまいことトロロになって、はい、アンは終了。一方、フライパンをよく熱し、そこに油をお母ちゃんが怒るくらい多めに入れる⁶。ほんでから、アツアツでもうーそれはえらいことになっているフライパンに、刻んだねぎを混ぜてよく溶いた卵を入れる。多めの油のお陰で、ジューバババー！パキューン！とええ音がして、フワフワに焼けるはずである。これを器に盛ったご飯の上にうまいことひっくり返しながらのせる。ほんでトロロさんのアンちゃんを、大きな声で元気良く「ドロンチョー！」と言いながら上にかける。ほんだら、はいできあがり⁷。好みによって、アンや卵にエビなどの具を入れたらもっと貴族っぽくなって気持ちいいし、また、卵に少々のごま油を混ぜるとこれまた幸せな気分になる。ちなみに、ご飯なしで卵にカニでも入れたら、かに玉になるという説もある。

³ これほんま。このごっつい美味かった味噌が金山寺味噌。この時樽の底に溜まっていた汁が醤油や。

⁴ 和歌山県有田郡湯浅町。醤油の発祥地。湯浅の醤油はほんまにうまいで。

⁵ ここで醤油を少々入れると現代版になるが、「しょーゆー物を入れてはだめよ。」

⁶ ここでお母ちゃんが怒ってもひるんではいけない。泣きながらも、多めの油がポイントであることを訴えること。多めの油のせいで天津飯も油っこくなっていやーんと思う人は、ウーロン茶を飲みながら食べるとすっきりします。

⁷ 食べる前に「荒城の月」を歌うといい雰囲気になる。急いでいる時は1番だけでもいいから、是非歌ってみよう。