

『チャンプルー』 山之口貌 作

このごろの泡盛屋では、琉球料理を食べさせるようになったので琉球出身のぼくなどにとっては何よりである。戦前の泡盛屋では、泡盛だけが琉球で、つまみものなどはほかの飯屋と変わらなかったが、いまは簡単な琉球料理があつて、琉球的な雰囲気濃厚である。

こころみに、ある泡盛屋ののれんをくぐると、ミミガーとか、アシテイビチとかチャンプルーとかいうのが、眼につくわけである。むろん初めての客には、見当のつかない料理名なのである。折角、泡盛をついでもらつても、さて、つまみものとなると、さっぱりわからないので、結局、「ミミガーつてのはなんだい」ときいてみるより外には手がないのである。

ミミガーは、一般家庭ではあまり食べなかつた。沖縄では辻町の料理屋あたりでは、酒の肴としていつでも食べられたのである。ミミガーは、一口に云えば豚の耳の料理である。食べたことのない人は、耳ときいただけで、そっぽを向いたりするものもあるが、まず、食べてみることに肝心なのである。

その証には、ミミガーを食べさせる泡盛屋に来て、それを食べないものは、まじないといつてもよいからなのである。よくゆでた耳を、うすくきざんで、大根おろしといっしょに三杯酢にしたものである。こりこりして、なかなかさっぱりしたものである。

アシテイビチというのは、豚の足の料理である。云わば、足の吸物である。これは一般の家庭でも適当に食膳にのぼってくる料理である。しかし、それらのものよ

りも、もつと一般的な生活に即した料理としては、なんと云ってもチャンプルーである。

普通、油いためたものをチャンプルーと云うのである。その種類には、ゴーヤー（れいし）チャンプルーがあり、ビラ（ねぎ）小グワチャンプルー、マーミナ（もやし）チャンプルー、チリビラー（にら）チャンプルーなどがある。それらは野菜である。外にトーフ（豆腐）チャンプルーがある。しかし、どのチャンプルーの場合でも、大ていトーフはいっしょである。

チャンプルーは、その材料が日常の手近にあるものばかりであり、作り方も非常に簡単で、その場で誰にでも出来るもので、単純素朴のあつさりとした味がよいのである。

これは、豚の油を、野菜いためにする程度の量を鍋にたらし、それが焼けたころ、豆腐を適當の大きさに千切って入れ、もやしを入れていっしょにいため、塩で味つけするだけのことである。ねぎやにらの場合は寸位に切るか、あるいは、こまかくきざむ。ぼくの好みから云えば、れいしのチャンプルーの味は格別で、あのほろにがい味は忘れ難い。

れいしは、あちらこちらの家でも、わざわざ棚をかいてつくっていたが、ぼくの家でも、毎年夏になると、父がれいしの棚をつくって、そこにぶらさがったのをもぎっては、チャンプルーにしたものである。沖縄では、赤くなつたれいしは食べない。青いうちに、チャンプルーにして食べるか、あるいはうすきぎざんで、砂糖をきかせた酢の物にして食べる。

なお、沖縄の豆腐はかたいので、チャンプルーにしても水気がなく、出来上りがさらつとしている。東京の豆腐でつくるときは、布巾でよくしぼって、豆腐をかた

くしてからつくるとよい。

れいしでおもい出したが、沖縄のへちまもうまい。この辺のとは種類がちがうのかも知れない。非常に細長いへちまで、ぼくの家では、これも棚からぶらさがっていた。

へちまは、醤油で煮てもうまいし、鰹節のだしでおつゆの実にすると、あっさりしてかるい味がある。それから、シブイがある。とうがんのことである。とうがんもおつゆにしたり、醤油で煮たりして食べる。特にうまいというわけではないが、日常よく食べる。

このごろ、東京の泡盛屋で、豚のしつぽを食べさせてくれるところもある。知らない人は、琉球料理とおもって食べているのかも知れないが、これは、泡盛屋のマダムが発明したものである。しかし、うまい。しつぽそのままの形を皿にのせて出すのである。好きな人にとっては形などどうでもよいのである。

日常よく食べる魚は、飛魚である。那覇から南へ二里のところに、糸満という漁村がある。沖縄唯一の漁村で、東支那海に面している。糸満の女性も男性も素晴らしい体格をしていて、沖縄では目立つ存在である。糸満では、男達が獲ってきたイカや飛魚、その他のものを、彼等の細君が買いとる。それを竹製の大きな筥に入れて、頭にのせ、大手を振り振り駆け足で、二里の道を那覇の市場まで売りにきたものである。

飛魚は、輪切りにして、塩煮にするとうまい。豆腐といっしょにおつゆにすると
きも、醤油を使わずに塩味にする。ぼくは、飛魚の塩煮が好きで、特に、眼球と脳

髓を食べずにはいられなかった。

父は、飛魚の刺身が好きで、塩煮にする前に、必ず刺身をとらせた。刺身と云えば、石垣島で食べたのが素晴らしかった。父がそこで、鰹節製造の事業にたずさわっていたところで、ぼくは時々、その製造場へ鰹の刺身を食へに行つた。漁船からおろしたばかりの鰹からとつた刺身で、箸でつまみとろうとしたとき、びくつと動く奴もあつたほどの新鮮さは忘れ難いのである。ぼくは、東京で、そういう刺身や、あるいはまた、眼球や脳髓まで食へたくなるような飛魚、その他の魚を食へたことがない。

時に、フィージャーグスイと称して、山羊の料理を食べる。フィージャーは、むしろ沖縄語で山羊のことである。グスイはクスリのこと、薬である。つまり山羊薬と云われるほどのもので、汁物にして食へるのである。

沖縄の塩辛に、チールガラス、スクガラス、スルルガラスなどがある。チールガラスはうにの塩辛である。うにの殻からはがしたままの形で塩辛にしてある点が、ここらで食へるうにの塩辛と違つている。

スクというのは小さな魚で、幅が一センチぐらい、長さ三センチぐらいの平べったいもので、魚そのままの形で塩辛にしてある。なま豆腐といっしょに食へるとうまい。泡盛屋でもこれを食へさせてくれるところがある。

スルルガラスのスルルも雑魚である。胴のまるっこい細長い六センチぐらいの小さな魚である。このスルルは、鰹の餌なので、禁じられていたが、こっそり裏口から売りにくるのを買って塩辛にした。

沖縄の民謡に「谷茶前（タンチャメ）」というのがある。

谷茶前の浜に

スルル小グワが寄っててんどう

スルル小やあらん

大和ミジュンどやんてんどう

アファイ達やうり取いが

アン小達やかみてうり売いが

うり売ての戻いぬ

アン小が匂いぬしゆらさ

というのである。大意を説明すると、谷茶前の浜に、スルルの大群がおし寄せて来たんだそうだ。いやいやそれはスルルではなくて大和ミジュンなんだそうだ（大和ミジュンは鯛である）。若人達はそれを取りに行く、そして乙女達はそれを売りに行く、それを売っての帰りの乙女達の匂いの素晴らしさよ、というのである。これは舞踊化されていて、すでに一般の人にも知られている。映画「ひめゆりの塔」にもとりいれられていた。

（※今回の催しでは、一部を抜粋し取り扱います）

底本：「山之口貌詩文集」講談社文芸文庫、講談社

1999（平成11）年5月10日第1刷発行

初出：「食生活」1956年10月号