

ホルモン焼
朝鮮式焼肉の源流

(牛や豚の内臓を、しょうゆ、みそ、ごま油、ごま、にんにく、とうがらしなどで味付けして焼くのを)朝鮮式焼肉、または朝鮮料理ということになっていいるが、これは「略」在日朝鮮人流のものであり、しかもそれが朝鮮人土方の飯場からおこったものであることは、ほとんどあまり知られていない。

牛の肋肉などのフルコキ(焼肉)はまえまえから朝鮮にあったものであるが、しかし貧しい在日朝鮮人は、そんな本まのフルコキはよく食うことができなかった。ことに土方の飯場などではそれで、だから彼らは、日

本の屠殺場へ行くとした同様で手に入れることができない、牛や豚の大腸などの内臓を汁物にして、それでがまんしていた。

日本人は食べない、そういう内臓をか食べられないところから、彼らは自己卑下して、それをトングチャン(鶯の腸)と言っていたが、そのうちに、いつもそれを汁物にしているだけでは、才なわちそのトングチャン汁だけでは飽きがきた。そこである知覚者がいたらく、このトングチャンを、朝鮮のフルコキ(焼肉)と同じような味つけをして焼いてみたらどうであろうか、ということになった。するとそれが、なかなかうまい!

そこでそれが戦後のいわゆるヤミ市に進出して、関西などでは「ホルモン焼」というも

のになり、のちにはだんだんと肋肉など本式のそれも加わった「焼肉」または「焼肉料理」というものになって、以後における日本人の食生活を大きく変えることになった。

金 達壽著 対島まで。より

「獣類を屠したる余の臓腑を買い来て、控排し、舌、膀胱、肝臓等の敗物を串貫して煮込みにし路傍に鍋を鼎出して是を売る。」

一群の小童は其の周囲を擁して塩梅を賞玩し「ホク」、「フハ」または「シタ」等の名称を詠記して、もって樂中の美味を採る。明治中頃の東京新聞

。「貧乏地」行では、萬年町の「中」において喜んで用いる「牛の正本るものを大皿に盛った店

を所々に見たが、この部隊(多選)では萬年町より更に一歩を押し進め、其を食料として、肉汁を代りとして子供に与える。貧乏人の食い物はたまたまそのようになるのです。金

