

食の遺言



8080-ya

プロローグ

食物に対する愛よりも誠実な愛はない。

バーナード・ショー

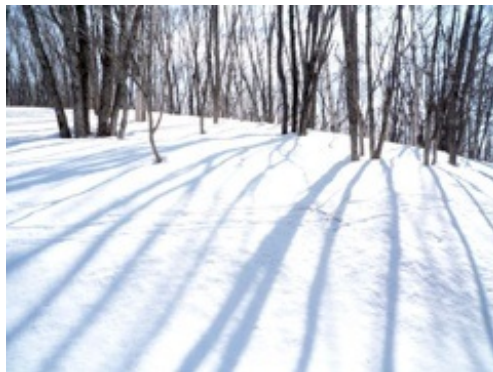
我らが俳句の店、晴れ晴れ家がいつまでもあることを願い、これを書き遺す。

食の遺言

「素材のまんま素のまんま」

晴れ晴れ家料理人 石川鉄男

第1話「どんがら汁」



雪が降るどんがら汁の雪が降る 晴々家

魚偏に雪を書いて、鱈（たら）。青森で「じゃっぱ汁」と云う鱈の粗汁、吾が郷の庄内では「どんがら汁」と云い、雪の激しい一月、二月の夕食に嬉しいごちそうである。出刃包丁でかち割った、鱈の頭、少し身の残る骨やら、郷の言葉では「だだみ」という、旨さの真骨頂とも云える白子、肝などが入っている、豆腐、葱の味噌汁である。豆腐、葱の風味は、鍋に入れてすぐの煮え花が旨く、家によっては、お椀に磯の香りのアオサを放ったりもする。しんしんと雪の降る夜、このどんがら汁に、沢庵、白菜の漬け物でもあれば、何杯の飯でも、たまらず旨く食える。

晴れ晴れ家の人たちの多くは、どんがら汁の味を知っている。ぼくは雪降る日の根津でこれを作りたかったが、そんなチャンスは中々に無い。

第2話「鮓の山椒味噌田楽」



鮓とあれば田楽山椒味噌 晴々家

冬の魚、鮓（はたはた）は、魚偏に神と書く。食う飯が、こよなく旨いと思ってしまうあとひとつの料理に、囲炉裏の炭火で焼いた鮓の山椒味噌田楽がある。

鮓を焼くには、遠赤外線の効果であろうか、今となっては難しくなってしまった炭火に限る。家族分の本数の鮓の串刺しが、赤々とした炉の炭火を囲む。得も云われぬ香りを立てて搗られた山椒の搗り鉢に、味噌、砂糖を加え、酒を加えては、又、搗粉木をあてる。そこそこに焼き上がった串刺しの鮓に山椒味噌を塗っては、もう一度、炭火で焼く。山椒味噌の香ばしく焦げる匂いが、家中に漂う。

晴れ晴れ家で、この鮓の山椒味噌田楽を作ることを諦めてしまってるぼくだが、意を決すれば、炭火など難しくは無く、未だに作ってないなどは、怠慢な。

第3話「ほうれん草の胡麻和え」



朝寒の喰らふ勢ひ飯と汁 晴々家

飯がこよなく旨い副菜には、ほうれん草の胡麻和えがある。多めに擂った黒胡麻に、砂糖醤油酒を擂り混ぜる胡麻和えは、濃い目の味付けがコツ。そして、固めに茹でたほうれん草、しっかりと水気を絞り、擂り鉢に和える。

鰯や秋刀魚の塩焼きを主菜に、ほうれん草の胡麻和えのkokoroが、副菜として、飯を進ませる。これに梅干しとかの漬物、大根の千切りに油揚げの味噌汁でもあれば、これが昔からの、ごくごく普通の家庭料理。こんな典型の一膳に、今更ながら、幸せを感じる。

典型的な家庭料理で、誰もが慣れ親しみ好みとしていた料理を挙げれば、牛蒡や蓮根のキンピラとか、てんぷら、厚揚げと筍の煮物や筑前煮、鰯大根、鯖の味噌煮、ジャガ芋コロッケ、ポテトサラダ、肉じゃが、雪花菜(おから)煮、煎り豆腐など、切り無く、旨いものが並ぶ。

湯豆腐の小さな家の大家族 晴々家

第4話「きもどの酢味噌和え」



典型的な家庭料理で、誰もが慣れ親しみ好みとしていた料理を挙げれば、牛蒡や蓮根のキンピラとか、てんぷら、厚揚げと筍の煮物や筑前煮、鱈大根、鯖の味噌煮、ジャガ芋コロッケ、ポテトサラダ、肉じゃが、雪花菜(おから)煮、煎り豆腐など、切り無く、旨いものが並ぶ。

こうして挙げた家庭料理の旨いものに、ぼくは「きもどの酢味噌和え」を加える。きもどは郷、庄内に二月三月の雪解け頃、雪の下の畑に生える珍しい野菜、この頃では、山形の浅葱と云って売られたりしているが、まあ、葱の親類である。このきもどを茹でて、酢味噌和えとする。子どもの頃は、酢味噌の酸っぱさが苦手であったが、大人になった今は、きもどの季節ともなれば、妙に恋しい野菜である。

こうした家庭料理の食生活をベースに、時に割り入るご馳走が寿司、焼き肉、カレー、ラーメン、蕎麦、うどん、豚カツ、あるいは贅沢に、すき焼き、河豚鍋、寄せ鍋などの鍋料理、親子丼やカツ丼、牛丼などの丼もの、時に気取って、フレンチ、パスタなどのイタ飯、中華料理、などなど、いわゆる店屋物である。

炉火爆ぜてふわり木灰家の霊 晴々家

子どもの頃から馴染んだおふくろの味、郷の味。三度三度のご飯に食べる、家庭料理。時に町で食べる店屋物。典型的な日本人の食生活においての、典型的に日本人の好む料理の数々を挙げてみた。

江戸時代に始まったと云われる、蕎麦、寿司、天ぷら、鰻の店、そして、明治に始まったという、すき焼きなどの外食店は、本来、人口の多い関東関西などの、大方街場のもので、太平洋戦争以前の日本人の食生活の大半は、家庭料理にあった。

冷蔵庫開くる灯りの深夜かな 晴々家

ところが、戦後を境にして、会社勤めの人たちが急激に増えたことを切っ掛けに、外食の需要が急増、日本人の食生活は大きな変化をみせる。学校給食、パンがご飯を浸食し、インスタント食品が持てはやされ、冷蔵庫、冷凍技術の発達は、食品の流通革命ともなり、半完成品の調味料が豊富となり、スーパーマーケット、コンビニの出現も食生活の変化に大きな影響をもたらす。レトルト食品が豊富に出回り、おにぎりを始めとする弁当の多様化、ペットボトル、缶飲料の増大、そして、外食産業、飲食業の日本津津浦々までのチェーン店化。そして、いつの間の外国食材の席卷。グルメ嗜好はとどまる所を知らず、テレビでは食番組がもてはやされ、我々日本人の食生活は、大いに変わった。

コンビニの団子手に手に月の街 晴々家

人類史上、食の在り様が少しづつ変わり続けたように、第二次大戦後、生活が大きく変わると同時に、我々の食生活が大きく変化した事実は否めず、時代の要求でも必然でもあり、食にあふれた文化は豊かさとも云える。