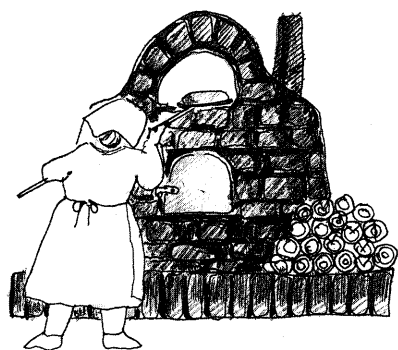


“火”と私

城戸崎 愛



子供の頃、冬休みになると、よく霞ヶ浦湖畔の祖父の家に遊びにゆき、自然に親しむのが常でした。両親からも離れて時には淋しい思いもしましたが、懐しい思い出が一杯の日々、昨日の事のように想い出されるのです。

特に都会と違って何事もスケールの大きい空間での日常生活に目を見張る思いでした。

土間のかまどの炎に引かれ、美味しく炊き上がったお釜からおこげをおむすびにしてもらい、みそを

ぬりあつあつを頬張ったり、茶の間の大きな大きな炬燵に首まですっぽり潜りこんだり、子供心にも暫しのぬくもりに心の和む思いでした。

台所で女性の、殊に主婦が専ら親しんだ“かまど”の火を眺めていた時、その時はまさか自分が現在のように“火”と共に生活してゆくなんて想像もしていませんでした。でも何故か、私は、焚火大好き人間でした。正月も過ぎ、お飾りを庭で恵方えほうに向かって燃やしていた祖母の横で、私も幼心に、年中

行事としての事始めに心引きしまる思いでした。又落葉をはき集めて焚火をし、両手をかざしてぬくもりながら、そっと灰の下に俵はせておいたお芋をフーフー言いながら、そのままかぶりつく……おいしかったです。自然の中に平和に過ごした昭和の初期の思い出です。

“火”の明るさと暖かさの他に、もう一つ何か分からなけれど魅せられたのでした。

誰でも子供の頃の焚火との思い出はお持ちだと思います。上手に焚火が出来るようになるには、火の性質を知り、薪をくべるタイミングを掴み、下から枝で持ち上げて、空気を通してやるコツ……。失敗しては新聞紙を何枚も使って火をつけ直し、子供なりに自分でコツを会得したものでした、恐れつつも“火”に触れ、興味を深め、そして慣れてゆく……。身も心も育ってゆくのでした。この頃の子供達には中々そのチャンスも少なく、“火”をじっと見つめて、その炎の中に何かが見えるのではないかしらと

……そんな心のゆとりもなくなってしまった事、子供も忙し過ぎる世の中、悲しくなります。

大分以前に、NHKの番組で“人間は何を食べて生きてきたか”というシリーズで、その中に“パン”を取り上げてました。食の原点を見つめる面白い番組でした。小麦粉をねったものを、砂漠の砂の中にうずめ、その上で焚火をする。それも、木ではなく、らくだの糞を乾かしたものが燃料でした。焚火の中の焼芋と同じだと胸をうたえました。パンも時代が進むにつれ、壺の中で火を燃やし、周囲に（壺の）はりつけて焼く。更に石釜が築かれて……、電気のおーブンになり……。又最近では石焼きパンに戻り人氣が出て若い人達に賞味されているこの頃。コーヒーマも又然りで、焙り方でも炭焼きコーヒーマと銘うって、これを若い人達は“手作りコーヒーマ”として愛でているこの頃です。直火のうまみなのでしょうか。何はともあれ、原点を見直そうという生活になりつつあるようです。嬉しくなります。ほっ

きです。

ちなみにちょっと辞引きをひいてみました。『二種類の火』という項にひきつけられました。引用しますと、

アフリカの“カンパ族”では、家の外の火は男が焼く料理に使い、家の中の火は女が煮る料理に使う。同じアフリカの“イテソ族”では、“男の

中世のあかり

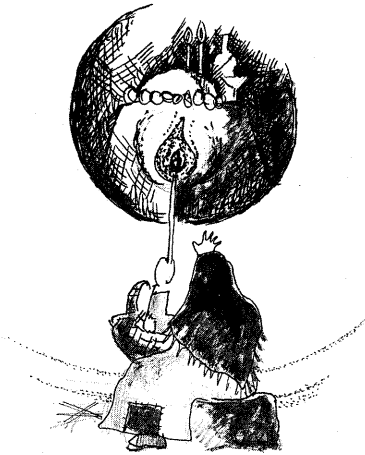
伊藤 里麻子

ここに挙げた絵は、十七世紀の北フランスの画家、ジョルジュ・ド・ラ・トゥールの描いた「大工

火”は地面の上でそのまま燃やす裸の火で、“女の火”は四つの石で作られる炉で焚かれる火……と。だとすると、私の好みは戸外での勢いのある直火なら……。

私は“女”じゃないのかな？……と苦笑してしまったのです。

(料理研究家)



の聖ヨセフ」(パリ、ルーブル美術館)である(図1)。幼いイエスが父ヨセフの仕事場にいる。イエ