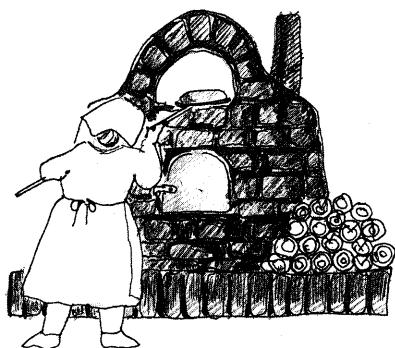


# 特集 へ日・火・灯

## “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、懐しい想い出が一杯の日々、昨日の事の様に想い出されるのです。

特に都会と違つ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、美味しく焼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つたり、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”的火を眺めていた時、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、そっと灰の下に偲ば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想い出です。

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

誰でも子供の頃の焚火との想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。恐れつも「火」に触れ、興味を深め、そして慣れてゆく……。身も心も育つてゆくのでした。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、N H K 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のが燃料でした。焚火の中の焼芋と同じだと胸をうたれました。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……、電気のオーブンになり……、又最近では石焼きパンに戻り人気が出て若い人達に賞味されているこの頃。コーヒーも又然りで、焙り方でも炭焼きコーヒーと銘うつて、これを若い人達は“手作りコーヒー”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ふ生き方になりつつあるようです。嬉しくなります。ほつ

としました。

夏の夕涼みのひととき。線香花火にこわごわびくびくしながらも、マッチで点火した時の興奮……。初めて“火”をつけたのは五歳の時でした。この頃の隅田川や多摩川べりでの夜目にも見事な“火の花”にも勝るともおとらずの線香の花火でした。私と火の想い出はここまで。

さて、私達の立ち働いてる台所には、"水"と  
"火"と"切れもの"があります。この事を余り自  
覚しないで過ごしてらっしゃる主婦の方達、多いの  
ではないでしょうか。時にはじっくり見直してみて  
頂きたいもの。

“火”も“水”も随分と変わりました。むかしの水、水道できえも、ひとひねりすると、勢いよくほと走り出る美味しい水でした。ごく当たり前だったのですが……。今は飲料水はパックで求めなければならないという欧米なみの状態。せめて“火”だけ

は上手にお付き合いしてゆきたいものですね。

料理上手になる為の色々の本が多く出版されていますが、コツのコツ以前に“火”をよく知る事が、味を左右するのだという事、余り書かれていませんが、私はこれから課題ではないかと思つています。人間として、私達が生きてゆくのに無くてはならない熱源としての“火”。調節自由自在のガスであり、又昔から未だに頑固に使われ守られている炭火あり、夫々に使い分けられたら、料理上手になれる事たしかです。“科学する心”を育ててゆきたいのです。科学に弱い女性にとって。

単純明解な調味料で焼くという調理法で作られる江戸の味“やき鳥”“薄焼き”。○○焼きと名付けられた料理は“火”によって作られた“美味”。中高年の方達に特に男の方達に好まれていますし。

一方、若者達に人気の焼肉、バーベキューにして  
も、煙にむせながらも、その煙と火が味を仕上げて  
くれるのです。

私は直火で焼くという調理法、作られた味が大好き

えです。

ちなみにちよつ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、

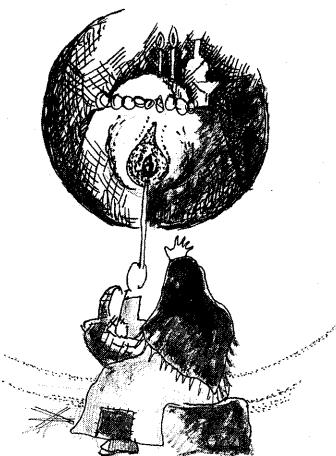
アフリカの“カンペ族”では、家の外の火は男が焼く料理に使い、家の中の火は女が煮る料理に

私は“女”じやないのかナ？……と苦笑してしまつたのです。

(料理研究家)

## 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

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

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。