

エッセイ

持ち味を食べましよう

辻留 辻 嘉一

雪間より薄紫の芽うど哉 芭蕉

真白な雪の間から、薄紫のウドの芽が出ているという美しい情景を詠んでおられる句を雪の日に、よく思いだします。

日本の北の地方は雪が多くて申訳けないことと思いますが、もう、そうこうしているうちに「下萌ゆ」という言葉に気づくことになりませんが、地上に出たいと思っている無数のものの芽に思いあたります。

とくに、ぜんまい、わらびなどは、雪に押さえられて、上に伸びる力が軸を太くして、おいしい味をつくっ

てくれます。

天候に恵まれている地方のわらびやぜんまいは細くてひよろひよろしており、どうしてこんなに味が違うのかと、味の不足に不思議を感じます。

ふきのとうも雪どけとともに芽を出し、芹、土筆、うど、よもぎ、たけのこに至るまで、五月までの野草、野菜はいずれもほろ苦さをもっており、繊維質のものばかりであります。ほろ苦さとは、噛んで味わっていると、味の奥から苦味が出てまいり、その苦みというものが案外、おいしいなと思えてきます。

二十歳まではフキのどこがおいしいのかとフキの好き

な人の味覚をうたがったほどでした。ところが、今日になりますと、フキの出でくるのか待ち遠しくて、フキのほろ苦さを楽しんで味わいます。

そして、繊維の多いということは、冬の間の運動不足による胃腸障害を治してやろうとする、天意からの繊維であろうと考えます。ご承知のように繊維の多い食べ物、便通をよくし苦味は胃腸を正常にしてくれます。なんと有難いことはありませんか。

しかしながら、五月になりますと、冬から続いてきたものは全然なくなり、夏へ向かうものと交替いたします。

豆るいに瓜るい、茄子の三つが夏の間の副食の服役として楽しませてくれます。

しかしながら味つけが優先して、物の味を味わうことを忘れたように思われます。それは、戦後の食べものが昔とはことなり、欧風化したり、また中国化したお惣菜で育てられたので、日本の食べものの良さがわからなくなったからでもあります。

その原因の最も重要なことは、日本の料理は、食べものの素材の滋味を大切に考え、その滋味をよりおいしくと考えて料理するからでありまして、滋味を濃厚調味で覆いかくしたり、濃厚なものと一緒に調味しないように考えてきたからであります。

欧風調味や中国料理は、大昔からの習慣によって調味の甲乙が全体の味わいを左右するからであります。それは獣肉一辺倒では楽しめないもので、調味に苦勞をしてスパイスを用いたり、いろいろと苦勞を重ねて今日に至ったからであろうと思います。

中国料理は、乾燥した素材を巧みに使い、それを何種も混ぜ合わせて作られる料理が多く総合された旨さを理想として、長年研究されてまいったからであり、いずれもが調味本位によって完成した料理のように思われるからであります。

その二つの料理が、戦後の味覚空白の日本に入ってきたまして、濃厚調味の旨さを唯一の美味と感じた人達が、今もって、そのことを信じているように思われるのであ

ります。

よく見ればなずな花咲く垣根哉 芭蕉

この句を繰返して愛唱しておりますが、何気ないようなことに目を向けないと、大切なことを見のがすのではないかと考えます。

味わりという大切なことも、気をつけて味わっていないと、ただ漠然とノドを通すだけでは、ものの喜びも味わいにも気がつかず、素材の個々の真味もつかめないのではないでしようか。

その例として、茄子の丸炊きという昔からのおかずのつくり方をのべてみます。

まず、茄子の皮肌にタテに包丁目を細かく入れ、鍋に並べ入れ、水をひたひたに注^まして煮立てます。その時、濃厚な味をもった、牛肉や獣肉を一緒に入れて煮ますと、その味が茄子のもっている滋味を消してしまい、茄子の持ち味はどこかに行ってしまう、濃厚な味で押さえ

つけられたような味となります。

茄子の丸炊きには、茄子の持ち味を引きたててくれる干海老を少量一緒にに入れて炊くにかぎります。茄子を並べた上にバラバラとふり入れ、落し蓋をして中火で煮ます。

調味の砂糖や味噌は入れないで。薄口醬油だけで、やや弱い目の味つけにして、煮すぎたかと思うくらいに煮て、鍋を火から降し、その鍋のまま一夜を越させます。

あくる日、そのままにおろし生姜を添えて味わりか、二度煮立てて生姜をのせて味わいますと、茄子の持ち味を味わうことができます。干海老を沢山入れると、干海老の味が茄子にうつりますので、引きたてる——といった意味で少量に止めておくことが大切です。

調味の濃淡はご自由になさって、とにかく茄子の持ち味をたしかに賞味してください。煮る加減はやや煮すぎたかな——といったぐらいが上乘であります。