

# 母の面影と鋏

辻 嘉 一

一週間に二、三度は新聞の切り抜きをしたり、月刊誌の連載を切り取ってスクラップしますので、鋏は座右に備えて大切にしております。

「鋏」という題が面白いので、書いてみようと筆をもちましたが、料理と鋏との縁まはは昔ほどでなく、使うことが少なくなっています。

五十年前も前のことですが、街の午さがりに「包丁やカミソリに鋏とき……」と声高に流してきたもので、結構仕事になったらしく、日蔭に荷をおろして砥石をだし腰を

おろして砥いでおりました。

幼ない時の思い出に、針差しのついた針箱のそばに母が座って、可愛い音色の鈴をつけた鋏が、時折鳴っております。横顔の美しい人だったと想いされます。満十三歳の二月に母は流行性感冒かんぼうで亡くなりました。

面影は水仙に似て七回忌

母恋しい日々を送って成長いたし、母に別れたゆえに仕事に熱中して、料理一筋でやってこられたとも言える人生でありました。

母はいつも丸鬘まるまつを結っております、近所に心安い髪結さんがあり、順番をとりに行ったこともあつて、そんな時、結綿むすわたとか丸鬘とか島田などという髪形を知り、元結もとむすの端を口にくわえて髪を束ねて、鋏で切る仕事の手際よさに見とれていました。

髪結さんから美容院の先生となり、散髪屋さんから理容師と名がかわり、備えつけの刃ものや鋏も洋風になり、昔のような日本カミソリの肌触りの軟かい心地のよさはなくなり、鋏刈りの音もさわやかになりました。

した。

母の自慢料理に「まめこぶ」という、大豆と昆布の色紙切りとを土鍋でコトコトと気長に煮たおいしいおかずがありました。缺で昆布を小角に切りながら「あんたの好きなお豆さん、炊いたげるえ……」と言いつつながら、あかずに缺を動かしている母でした。

もう一つのご自慢は、若狭の塩サバと胡瓜に細切り昆布との「あちゃら」と呼ぶ酔物の物でなかなかおいしいおかずでありました。

若狭の小浜では昔、舟が帰って来るのを待って、村人全部が魚をひらき塩をして、小判形の若狭籠に一段ずつに大笹を挟んで詰め入れ、天秤棒でかついで山越して夜露に濡れながら夜明け方に京都へつくのでした。サバ、小ダイ、カレイなども一緒に届くのですが、今の若狭ものと違って塩まわりが良くて身が締まり、下魚のサバと呼

んではすまないような、おいしいサバでありました。

小さな角切りにして、もみうりと三ツの長さの細切りにした昆布とを、三杯酢で混ぜ合せ、十分ほどそのままにしておいてから食べるのですが、缺でなるべく細く切った昆布から出るネットリした味が全体に行き渡り「おいしいな……おいしいな」と言いながら食べましたが、母はそれを見ながら「そうか……そうか……」と首をふって喜んでました。

大きな料理屋の娘で、おんば日傘と俗に言う育ちだったので、おかず作りはあまり沢山は知らなかったようでしたが、この二つは、お得意中のお得意であつたらしく、今も舌の片隅においしさが残っておりま

す。  
師走も押しせまって大晦日になると母は、お正月のお煮染めづくりが忙しいので、お手伝いをしましたが、大福茶に小梅

と一緒に入れる結び昆布を缺で細く切つて、しっかりと結ぶのがならわしでありました。

京都は宗教の都といわれるだけに精進料理が発達しておつて、従つて昆布を沢山つかいましたので、室町時代に作られた狂言に「昆布売」とか「昆布山伏」とかの題で、若狭の小浜に荷揚げされる昆布のことが狂言になっており、昆布料理もいろいろあります。

塩昆布もその一つで、黒い色目の分厚い昆布の両面に酢を塗り、二ツ角に缺で切り、濃口醤油と清酒を八と二の割り合いにヒタヒタに入れ、落し蓋をしてコトコトと弱火にかけ、気長に煮込んでゆくと、鍋底が焦げつくようになりますので、今度は鍋底が別鍋の湯につかるようにザルなどを入れて湯煎にして、カラカラに乾くまで蓋をしないで煮続けます。

(辻留主人)