

料理の手

辻 嘉 一

料理とは、手の動きによって生まれるもので手を加えることなしに料理はあり得ません。

そして、料理上手とは同じ仕事のくりかえしの回数が多い人のことで、頭のよいわるいではなく、回数を重ねて体がおぼえ、自然に手が動き、良い料理となるのであります。

しかし、仕事にかかる直前には必ず手を洗う習慣をつけなければなりません。

左の掌をひろげて、親指をぐっと反り返るようになのばし——残り四本の指を揃えた上に御飯をのせて締めつけると、長いおむすびの形となりますが、上と下とへ御飯がはみだすので、右の親指と人差し指とでそれを留めて形をととのえ、円筒形の食べやすい姿にいたします。

さらにおいしいおむすびは、両手の凹みを合せた中で御飯を丸

めているうちに、自然に生まれでる楕円のまるやかな姿でありまして、玉むすびと申します。

むすび——とは、産巢日の三字でありまして、古代の神の御名でもあり、温気と水気と塩気の三つによって、万物が生まれ出る神秘を現わす言葉であります。

水で手をしめらせ塩をつけてから、温かい御飯をのせて、しっかりと締めつけてむすぶのでありまして、そのおいしさは、木型を使ってつくる御飯と、食べくらべてごらんになれば、はっきりと大差のあることが感じられます。

この不思議なおいしさは、つくりだす美味ではなく、かもしだされる美味であると、つくづくと感じるのであります。かねがね、このかもしだされる神秘的な美味につながる神様なりと信じております神社があります。

神魂の二字でカモスと申上げる神様で、松江市の山手に鎮座されておられ、出雲大社よりも歴史の古いお宮だそうであります。社殿は大社造りそのままを小形にした誠に尊い御宮であり、小高い清らかな神域は静寂そのものであります。

ビルマ戦に兵隊で行っておいりましたので、南方の人達の食事風景をよく眼にいたしました。固いめのご飯にお菜を手際よく混ぜ合わせる指先の動きに、もうすでに味を感じており、食欲の先端は指先にあるとでも言えそうな、食べものに触れている楽しさがありありと感じられました。

われわれの箸使いの食事より以前に、本能的な触れる喜びのあることは、まことに幸せな食事法ではないかと思いました。

そのことを知ってからは、にぎりずし屋の店に入っても、いつもつけ台の前に座をしめ、じかに手を触れ、食べる喜びに浸るのであります。

そして、にぎる人によつての握り加減に手練の旨味というものが、固からず軟かすぎずの名手は、案外すくないようにさえ感じられます。

温かい手の人は、にぎりずしの職人にはなれないと古来言われておりますが、にぎりずしは、おむすび御飯とは反対に、固く旨味をむすび込むのではなく、軽く握って生ま身と御飯を密着さ

せ、しかも御飯はふうわりしてなければなりません。

温かい手でながくかかって握っていると魚に手のぬくもりがつるので、できるだけ早く握り、手から放すのが握り上手と言われており、結局は数を重ねる手練のいる仕事であります。

もともと日本人は、手先の器用な民族で庖丁を手にしても、左の添え手によって見事な腕前を發揮してくれますし、箸をもたせても箸さばきもあざやかに、軟かい玉子焼を二本の箸で太く巻きあげます。外人はその手際の上さに啞然とするそうです。ところが、終戦以来の学校給食の普及によつて、食事の簡便さを尊ぶのか、箸を使わず一本のメロンスプーンのようなものでの食事だそうであります。

資源をもたない日本が隆盛であることは、加工業の発達によると聞きますが、その基礎をなすものは、民族の優秀性にあるのでしようが、手先の器用さを見逃すことはできません。その手先の器用さの原因の一つに、毎日の食事の箸使いによるところが大きいのではないでしょうか。

このことは、将来の日本を考える時、黙殺してしまえないように思えるのであります。

(辻留主人)