

路の臺

池松 孝子

二月初旬のこと、久しぶりに玉川大学農学部の近くを散策した。寒い日で、足元の雑草にはきらきらと白く光る霜が降りていた。道端の黒い土は霜柱で持ち上げられ、歩くとサクサク軽い音が気持ちよかった。

少し向こうの畑の脇に高齢の男性がしゃがみこんでいた。丸まった背中に朝の陽ざしがまぶしい。会釈をして通り過ぎようとしたとき、その男性に「路の臺でも持って行きませんか」と声をかけられた。革の農作業用の手袋の上にひとやまの路の臺が載っていた。土のついた路の臺は硬くしっかりと閉じていて、枯れた葉で覆われていた。

お礼を言って新聞紙にくるんで持ち帰った。歩きながら天ぷらにしようか、みそ和えにしようかなど考えるのも楽しかった。摘んだばかりの山菜はなんとも新鮮な清潔な香りがする。エグミも少ない。帰宅すると、真っ先に下茹でして軽く灰汁を抜き冷蔵庫に入れた。

春の山菜はアルカロイドなどが含まれているため灰汁抜きは必須だ。母がよく「春の皿には、苦みを盛れ」と言っていた。わずかに残る山の香りを味わうのだ。これは栄養学的にも理に適っているらしい。冬眠から目覚めた熊は、まず最初に路の臺を食べると聞いた。命の息吹は春の恵みにこそあるのか。

路の臺を採らないでよくと、あつという間に茎が伸びて路になってしまふ。間延びした路の臺は、タンポポのような綿毛を付けて種子を飛ばす。また、「一家花」ともいわれ、雌雄異株だ。路と路の臺は一見、全く別の植物のように見えるが、路の花が路の臺で、花が咲いた後、地下茎から葉として出てくる、それがあの路なのだ。路は生姜と同じような塊の根で、横の横にと伸びる。

私は以前から、路の臺から路が出て、路になるところを目撃したいと思っていた。革の土手などでも目にするが、あの可愛いまんまるい路の臺が変身して長い棒のような路になるとは少々不思議なことなのだ。この「時間差」を目撃したい。