

初ものを喰らう

ーウドの料理ー

浜田 道雄

江戸っ子の初もの狂いは広く世に知られている。初鯉を競い合い、一本に三両も払ったとんでもない役者もいたという。東京生まれの私も季節の初ものは気になる方だが、ちかごろは魚も野菜も養殖や温室栽培で季節感がなく、さみしい思いをする。

だが、春の旬菜は例外。湯搔いた菜の花やふきのとうなどは、あのほろ苦い旨味で春の到来を実感させてくれる。

わが街の鎮守社稲荷森稲荷神社の隣に最近八百屋が店開きした。その辺りのスーパーとは流通経路が違うらしく、ひと味違った新鮮な野菜を安い値段で並べている。先日もここで新鮮でカプサイシンたっぷりの唐辛子を見つけて、ご機嫌になった。以来散歩のときは遠回りしてでもこの店に立ち寄り、めぼしい野菜を物色する。

そんなある日、この店先でウドを見つけた。うれしい春告菜だ。しかも今年の初ものでもある。手にとると、新鮮でシャッキリとしていていかにもうまそうだ。これは買わない手はないとすぐさま決めた。

家に戻り、久しぶりに台所に立った。ウドは定番の三杯酢とキンピラだ。茎の太いところは少し厚めに皮を剥き、短冊に切って熱めの酢水に漬けてアクを抜く。そして酢、酒、砂糖を適当に塩梅した三杯酢で和える。あとはしばらく冷蔵庫で寝かせるだけでいい。

茎の細い部分や葉、それと剥いた皮は適当な長さにして薄く切る。そしてフライパンで熱した胡麻油で軽く炒め、醤油、酒、砂糖で味を整えたら完成。これもしばらく休ませておく。どちらにもたっぷりの唐辛子と唐辛子を漬けた酒を加えて、十分に辛味を利かせるのが味の決め手だ。

そして味がよく沁みたところを見計らって皿に移し、ウイスキーグラスを片手に箸をつける。ようやく春がきたなとしみじみ思う至福の瞬間である。

料理は二品とも出来も味も上々だと思っただが、何故か息子も嫁さんや孫娘も手を出さない。爺さんの楽しみを盗んじやわるいと遠慮しているのか。私にとってはもっつけの幸いなのだが。

(文字数 八〇〇字)

(二〇二三・〇三・〇九)