

ついでからあつあつをひと口嚙つた。濃密で、しかもおだやかで。

白地にちよいと赤味のある柄を添えた上品な京焼きの蓋物が運ばれてきた。フタをとるとドキッと赤色の肉だ。なまめかしい。思わず生唾を飲み込んだ。肉汁がじゅわっと滲みだし溶けるような柔らかさ。主じの思い入れの木いちごソースの甘みと、酸味が肉のうまささをさらにさらに増している。

作家の池波正太郎が何かの本で書いていた。「松阪肉は丹精込めて飼育された処女なら、伊賀肉はこつてりとした油ののった年増女である」とすると、(とも喰いじゃないの)と心でつぶやいたら、(女さかりはモウー過ぎてますがな)と伊賀牛の声が聞こえてきた。

「次なる作品は目のさめるようなトルコブルーの小鉢に雪景色を盛ってみました。素材は大根。低温で揚げた大根に、これまた大根おろしでデコレーションをこころみて」道楽亭主じは説明し、悪戯っぽく「おみ足を削って食べるようなもん」。みな慌てて自分の大根足をさすった。

すでに胃袋はいっぱい。だがこの間にさりげなく煎茶が出されていた。さすがプロ、消化の時間も計算されているのだ。ここで二十分ほど閑話休題

「やめときなはれ、こんな高いもん」と仕入れの魚屋に言われたというフグ白子の茶碗蒸し。とろけるようなまったりという言いまわしがぴったりに。実にノドごしがいい。絹ごし豆腐のようになめらかだ。それにしても採算を度外視した椀ふるまいだ。

お次は鯛飯をサフランで染めた黄飯。幕切れはデザートの水菓子。「春はあけぼの」と口をついて出そうな彩りの見事なこと。最後はウーロン茶で締めくくられた。計算され、洗練された庖丁人のこだわりが、台湾産の上等な一杯のウーロン茶に凝縮されている。

気がついたら四時間半もかけてゆつたりとくつろいだ食事をしていた。一品一品に・素材・料理・器を吟味し洒落たネーミングで、凝りに凝った道楽料理をじっくり味わえた至福の時だった。質にも量にも見た目にも細やかな神経がこめられ、思い入れの分も味にプラスされ伝わってくる。

料理の運びには文章と同じ起承転結があり、間の取り方にも演出がある事を知った。どこで採れたものがつまいかと素材の研究を重ねる。素材には旬と言う俳句でいうところの歳時記があるということも見つけた。

「料理はねえ、遊と楽。自己満足こそ生みの親やねえ。人のやらないこと、思いもよらぬ組み合わせが新しい味を生み出す。道具も器も高品質でいろいろに使えるのがよろし。いつも自由な発想でたのしくクッキングしてますねん」

言葉を料理する主じは、ビールを飲みながらこともなげに言い切った



科学暦6年度理事会報告

- 7月28日、中村顧問宅にて。
- 一、瓦版5号の発行(三千通)、発送(二〇一三通)
- 二、闘病中の会長に万一の場合の後継者問題
- (会長の次男 格氏に決定)
- 三、瓦版6号の構想、原稿集めの件
- 四、その他

科学暦7年度活動予定

- 一・理事会
科学暦7年7月27日(金)
- 二・総会
科学暦7年9月7日(金)
18時より。JR芦屋駅北側100m。「大原集会所」にて開催の予定。

会報に掲載の広告募集

- 次号に掲載いたします。
- 一頁の五分の一 5,000円
- 十分の一 3,000円
- お申込は事務局まで。

科学暦・宇宙語普及協会事務局

芦屋市奥池町二十二 一八
角辻総合人間科学研究所 気付
電話〇七九七・三八〇・一一一

編集人 安積 聖夫
科学暦七年四月二十五日