

## 「記憶」を食べる

先日の日曜日(母の日でした)に天気が良かつたので、山のふもと道を歩いていました。そこに「よもぎ」が青々とありましたので、草餅を作つてみようと思い立ちました。作つてみれば気が済むので、よもぎの先端を片手に持てるくらいで充分です。こうなつたら、他の食材はないかと探すと「つくし」が目につきました。ついでに「ワラビ」も発見!その日は陽のある内に家に戻つて、料理してみました。

草餅は母が時々作つてくれましたし、つくしの佃煮風も子供のころに1~2回食べた記憶があります。そんないつたつ1~2回の記憶が50数年も経ても作つてみようという動機にもなります。



①ヨモギをかるく湯がいて冷水に ②ミキサーでガーッと ③上新粉を入れて混ぜる ④一回、団子にして蒸す ⑤白玉粉を3割程度混ぜて捏ねる ⑥中に餡を入れる ⑦もう一回蒸す ⑧出来上がり なんですが、白玉粉を混ぜなくてもできますが、よりベター。ただし二度蒸しあないと、中が硬い団子になってしまいます。



①土筆の穂先の胞子を指で弾く ②軸のハカマを取り去る ③鍋に、白だし+しょう油+みりん+砂糖で整味。④穂先をつけたまま半分にして鍋に <味を濃く色も濃く佃煮のようにしたい時は砂糖ではなく水アメを使う> ほろ苦い味が何故か昔を想いださせます。佃煮を意識するよりも薄く仕上げるほうがいいかも

きっと、こういうものは旨い不味いの問題ではなく、「あの時親父と山菜をとつたな…」とか、「母親が作つてくれたなあ」なんてことが子供たちの記憶となり、人生の1コマにもなるんだと思います。とにかく作りましょう。モトがなければ、記憶にも想い出にもなりようがないですからね。記憶に残るものは、日常のほんの小さなイベントや瑣事のなかにあるものかもしれません。