

おとこの台所・中町だより

謹 賀 新 年



今後の予定

1月 5日 (金) 深沢区民センター
 1月14日 (日) 同上
 2月 2日 (金) 同上
 2月12日 (月・振替休日) 同上



12月のお料理は、
 真ん中下より時計回りで ⇒⇒⇒⇒

- 松の実ご飯
- れんこんとエビの揚げ団子
- 鶏ドラムスティックのオレンジ煮
- ジャガイモとタマネギ、ニンジン
ネギの味噌汁



■ 「雑煮」考

雑(ざつ)という言葉は、どうもロクでもないということの代名詞に使われることが多い。雑草、雑誌、雑居、雑貨、雑学・・・など、いくらでも挙げられそうだ。

「雑」についてもうひとつの読み方が「ぞう」である。雑煮、雑炊などだ。

雑煮について考察してみよう。我が家での雑煮は、正月三日間は醤油ベースの汁に、小松菜、大根、里芋、鶏、蒲鉾などの入っている中に、焼いた餅を入れた関東風というものだ。

地方によっては、昆布とか鯛とか入れ、白味噌仕立てというものもある。これらも、雑煮などという言い方でひとくくりにしていいのだろうか。正月椀という言い方が合っていそうだ。

一方で、冷蔵庫の余り物を適当に入れて、最後に餅をいっし

よに煮込んでしまうようなものは、まさに雑煮という名前にふさわしいものだ。

そういう点では、鍋料理の最後に、ご飯を入れて鍋掃除するというのは、雑炊という名がぴったりだ。

話は変わるが例年、大晦日の夜、なんとなくNHKの紅白をだら見していて思うこと。あまりに脈絡のないステージ進行で驚いてしまう。さて、この紅白歌合戦なる音楽番組、これこそ雑煮番組、略して雑音(ぞんおん)番組というのはどうだ。



■ 台所の忘年会2023

12月15日、台所の仲間11人が、15時、上野毛駅近くの伊仙に集合。

伊仙という名は、ここのご主人の出身地が徳之島の伊仙という町の出身ということで命名された。

奥さんは、なんと青森の人。そんな奥さんの関係なのか、乾杯ビールの後に、津軽三味線のプロが来て生演奏。最後の津軽じょんがら節には、身体中が熱くなるような演奏でヤンヤの拍手喝采。

そのあとは、色々な話題に花が咲いたが、どんな話だったか、浦霞に酔って忘れた。(高橋裕二)



上野毛「伊仙」にて