

食卓の風物詩

七月【土用ウナギ／どようつなぎ】

33

北の海では人魚

川を遡り

ウナギに変身？



香ばしい蒲焼、ふんわり蒸し焼き……《石麻呂に我物申す夏瘦せに良しといふものぞ鰻捕り喫せ》(万葉集巻16)と大伴家持の歌のあるように古くから食されてきたウナギです。

うなぎ、北の海の／人魚、バルト海を
離れ／われらの海へやってくる／われ
らの河口へ、河から川へ／深みを溯り、
流れに逆らい／支流から支流を、そし
て／細流から細流を、痩せ細りながら

(エウジエーニオモンスターレ／河島英昭訳「うなぎ」より)

う巻き

レシビ

出汁と卵を溶かして、卵焼き器に流す。市販のウナギ蒲焼をひと切れ包み込んで、弱火でゆっくりと焼く。紅生姜をそえて。



篠田「土」世界文学「食」紀行」講談社文芸文庫)に、20世紀イタリア詩人の「うなぎ」を発見。ダンテ『神曲』には、ウナギを牛乳につけこみ、白葡萄酒を使ったシチューを好む教皇が登場しているそうです。

ビタミン、鉄分、ミネラル豊富なウナギですが国産は高値が残念です。土用丑の日には、夏バテしないようにと、ウナギ、シジミ、餅、粥、他に「う」のつく、うどん、梅干し、瓜などを食べる伝承も。ウナギは神さまの使いだから食べてはいけない地域もあるとか。

詩人・寺田操