

コラム ② 「自分の歴史の中の食文化 “寒すずめ”」

私の生まれは札幌郡篠路村、現在の北区です。私がまだ六歳くらいの頃のことです。

家は農家をしていて水稻を中心にいろいろな作物を育てていました。小さな牧草地もあり、馬、牛、^{べこ}綿羊、豚、山羊が^{のどか}長閑に草を食べていました。^{なや}納屋(厩)^{うまや}にはその家畜が共存していてニワトリも十数羽おり、新鮮な卵を毎朝供給してくれていました。

ある雪の降った日の昼間のこと、ニワトリを絞めるぞと父親が包丁を持ち、兄と姉がニワトリを押さえる。私はそれを見ていた。兄姉は小学生だったと記憶している。父が包丁を使った時、兄が怖くて手を離れたのか、ニワトリは頭部を失ったまま納屋から外に走り出した。七メートルほど先でコテッと横たわって絶えた。雪の上には走った軌道が鮮明な色で描かれていた。それから六十数年、姉と兄は未だに、肉を口にしていない。

冬になると納屋には米が落ちていたり、乾した^{とうもろこし}唐黍(トウモロコシ)がたくさん吊り下げられていたりした。

近所のおじさん(山田のおじさん)が夕方に訪ねてきた。父親に一言断りを入れて私に「オイ! 付いて来い」という。手には懐中電灯と玉葱を入れる赤いナイロンの大きな網袋。虫取り網のように柄が付けられていた。

おじさんと暗い納屋に入り戸を締める、中は暗い。言われた通りに私が懐中電灯を天井の隅の方に向けて、合図でスイッチを入れる。すると、丸まると太ったすずめが蜂の巣を突っついたように納屋の中を闇雲に飛び回る。200羽くらいはいたと思う。

そこを目掛けておじさんが2・3回網を振り回し、間髪入れず床に叩きつける。また叩きつける。

山田のおじさんは引き上げていった。すずめをどうするかは聞いていない。少し残酷だなと思いながら面白いと思った。その後も手伝い、私もやった。

後日、塩焼きのすずめが届いた。人生初のすずめは以外にも旨かった、癖もあまりなく身はふっくらとしていたように覚えている。但し食べる部分は少ない。

それから何年かが過ぎ高校2年生の頃、学校帰りに友達とぶらぶら歩いていると南22条の市電通りでスズメを見つけた。電線にではない。店の前ですずめを焼いて売っていた。それがやき鳥屋だったか惣菜屋だったのかは覚えていない。蒲焼きのようなタレに染まって並べてあった。

1本30円くらいだったろうか(市電が25円)、頭付きである。

小さいので骨ごと食べるんだと店の人から教えられたが、旨かったが、さすがに頭は残した。

ホテルの厨房を職場としてから鶏や雉、^{あひる}家鴨、鴨、鶉、鳩などを口にしますが、スズメは鶉よりは美味しいと思っています。現在日本では例外を除き鳥獣保護のためスズメの捕獲は禁止されています。

京都伏見稻荷では国産のスズメの丸焼きを出すお店が3軒ほどあるそうです。2年前に伏見に行く機会があった時、赤い鳥居ときつねのお面に気を取られスズメの丸焼きに気付かなかったのは悔やまれる。