

2021/1/1

(うとQ世話し お正月寄稿 「そこそこのほどほど」蕎麦、米談義)

明けましておめでとうございます。

当店の外国人従業員の言葉を借りれば

「ゲンキ？」

でしょうか。

元旦のご挨拶はこのくらいにして、昨日大晦日は、年越しに「海老天そば」ならぬ「海老天丼」を作って食べました。

お隣のお惣菜屋さんの大將から良いお値段で分けてもらった海老天があまりにうまそうなので、なんだか海老天そばよりも海老天丼にした方が、よりおいしく戴ける気がしたからです。

なので、今年は「細く長く」というよりは米粒にあやかって「まるくもっちり」ということになりましょうか。

お米、特に餅米は叩けば叩くほど「粘り」が出て参ります。しかしその粘りも放っておくとカチンコチンに堅くなってしまいます。

ですので、人に例えれば、叩かれて粘りが出たら成果を早々に「つるっと」戴いて(呑み込んで)しまう方が良いのかもしれない。

叩かれて粘りが出たら呑み込む。で又最初から新たに初めて、それも叩かれて粘りが出てきたら、それ「をも」呑み込む。そうしてそれをずーっと飽きることなく、繰り返していく。なまじ、叩かれた方がより粘りが出るだろうとばかりに、叩かれることに耐えに耐えているワンパターンを繰り返していると、却って堅くなって手に負えなくなってしまうような気がします(イメージとしては日にちのたった鏡餅がコテンパンに堅くなっている絵姿)

頑固一徹の偏屈じいさんみたいになってしまいます。

なんでも「一」がつくと碌な事がないような気がします。

一等、一丸、一貫、唯一、均一、一方的等など。

そういえば今日は元旦。

別の言い方をすれば

「一月一日」

でダブル「一」

ですので、元旦と雖も(いえども)あまり「気負いすぎた出発」をしない方が良いような気が致します。

まあ、決意も「そこそこのほどほど」になさっておいた方が、蕎麦ではありませんが、それこそ、長続き致しますから。