



by エイムズ 唯子 in Sedona, AZ

旅あるキュイジーナ

題字：小貴 絃子

第3回「望郷のビルマ汁」の巻

「益子の宿の夕食に、オプションでビルマ汁ってというのがつくけど、どうする？プラス1000円だって。」

にわかに食欲をそそる語感とは言い難かったものの、栃木県の益子とビルマがどのようにつながっているのかと興をそそられ、「ぜひお願い」と返事していました。まだコロナの名前さえ聞いたことのなかった、2019年の夏。アリゾナから一時帰国した私を、趣味で陶芸を楽しんでいる高校時代からの親友が、益子へ連れて行ってくれました。

私たちが夕食のテーブルにつくと、しばらくして、お盆に載ったビルマ汁がうやうやしく運ばれて来ました。益子焼でしょうか、ちいさめのどんぶりから盛んに湯気が上がっています。太平洋戦争でビルマの戦線に送られ、命を取り留めて故郷の益子に帰還された飯塚潤一さんという方が、異国で食べた味を思い出して作ったのがはじまりというビルマ汁は、益子の郷土料理となりました。唐辛子の効いたスープカレーで、トマト、茄子、インゲンといった夏野菜が肉、じゃがいも、人参と一緒に和のお出汁で煮込まれています。

さっぱりしたビルマ汁が大いに気に入った私は、アリゾナに帰ったら早速作って、夫に食べさせてあげることにするよ、と威勢よく友に約束したのですが、それを果たしたのは1年後の夏でした。材料のトマトとズッキーニは、コロナの自主隔離生活で始めた家庭菜園からの収穫。社会との繋がりが遮断され、行動は極度に制限され、スーパーへ行くのに重大な覚悟が必要だった頃です。すわ自給自足だ！と園芸用の土を勇んで買い込んだものの、野菜を育てた経験がほとんどない私と夫は、種まき係を相手に押しつけあって、ピリピリしていました。

掌に受けた野菜のタネは、あまりに小さく、土の上に放たれた姿は心もとないものでした。

油を使わず、調味料はカツオ出汁に唐辛子、塩と少々のカレー粉だけというビルマ汁は、インド人のカリスマ主婦やシェフのレシピでカレーを作る夫には、初め少し物足りなかったようです。でもそういえば、と思い出して話してくれたのは、10年ほど前に彼がミャンマー（旧ビルマ）を旅した時の忘れがたい旅先の味。ヤンゴンのホテルの近くのバーで食べた、絶妙な焼き加減のトウモロコシと、インレイ湖で獲れたばかりの淡水魚のローストは、ハッとさせられるほどの美味しさだったそうです。国境を越えれば、甘味と塩と香辛料を存分に効かせたタイ料理や広東料理が贅を競いますが、その日とれた野菜や魚を控えめに味付けたおかずが、ミャンマーの食卓では愛されているようです。素材の滋味が溶け出したカレースープを、夫はお代わりして食べてくれていました。（やれやれ、このズッキーニに水やりするのに、新しいジョウロを買うかどうかで、なんであんな大げんかしたんだろ）。

益子を旅した友とは、2年数ヶ月ぶりに、3日間の強制隔離、9食の冷たいお弁当の責め苦ののち、マスク越しに再会することができました。戦地から益子に帰ることのできた飯塚さんは、ビルマで食べたスープの味を再現しようと何度も味見をしながら、きっと多くの戦友たちを思われたことでしょう。その思い出が、ほんの少しでも優しく懐かしいものであったようにと祈りながら、この夏はまた、ビルマ汁を作ろうと思っています。豚肉とジャガイモを、スーパーに買いに行ける、そのことにも忘れず感謝して。