

「お雑煮は故郷の味：」

佐伯 仁

●お雑煮はふる里自慢の顔ばかり：

正月。正しい月と読まず「正す月」と読むと正月の姿が見えてくる。門松を立て室礼を整え、姿勢を正して年神を迎える。

家族は装いを改め、祝宴の席に着く。神へ供えた餅や野菜を

「煮雑(にませ)た雑煮」で祝う。神へ捧げた食事をハレの日に戴く：

これが雑煮の始まり。一年を無事に過ごしたいとの祈りが込められている。年の始めに神と同じものに箸をつけ、力も授かりたいと願うのは人の常だろう。

正月に雑煮を囲む習慣は室町期頃から武家の間で広まったと

言われている。餅は穀霊を宿し、冬野菜は春に芽吹く活力を蓄えて

いる。餅は丸形、角形があり、丸は円満、角は潔さを示すとか

調理法も餅を焼いたり、煮たりし、京都では白味噌、関東では澄まし汁：

各地で雑煮が異なるのは郷土の自慢の“味”が多彩なため：

雑煮こそ、受け継がれてきた郷土の誇り、

舌が憶えている、懐かしい味：

郷愁を誘われる味は雑煮だろう

塗椀の家に久しき雑煮かな 正岡子規



※お餅・もち菓子のお祖神を祀る小野神社 (滋賀県志賀町)

