

悠久録

春の山野草

雪解けを待っていたように春の野山では一斉に山野草が芽を出す。山菜として喜ばれるのが、ふきのとう・こごみ・ウド・ワラビ・ゼンマイ・木の芽と数え上げればきりもない。ふきのとうは小国方言でフウキントウとよび、雪消えと同時に芽を出す。さっと茹でて胡麻和えやてんぷらにして食べる。あの独特の苦みが子供のころ嫌いだった。それが大人になるにしたがって強い香りがたまらない。そのウドの味も同じである。あの味噌を付けた生の風味は苦みと同時に春の味が口の中に広がる。それに比してゼンマイやワラビは生では食べられない。ゼンマイ等は採ってきて天日に乾かし、揉まないと固くなってしまう。手がかかる山菜である。木の芽とは小国ではアケビの新芽をよぶ。小国ではこの木の芽を食べる習慣がなかった。近年、よそから来た人に教えられて食べるようになった。さっと湯を通して生卵をかけて食べる

こごみは正式にはクサソテツと名前がある。漢字では屈と書き、「屈む」からきている。こごみなど河原に林のように生えていることがある。このこごみも大きくなって葉が広がるとホウケルと言って取らない

ウドは漢字で独活と書き、なかなか読めない。春のウドが秋になると背丈 2 メートルにも伸びてこれがあの春先のウドとは思えないほど背丈が伸びる。「うどの大木」ということわざがある。背丈だけは伸びるが用材として使えず、役に立たないという意味である。それが人にも適応され、形だけ大きくて役立たない人物を指す

(ひこぜん)