

隨筆再掲載

本誌創始期に連載した各界著名人による「随想」。半世紀を経て、いま、蘇える。

—隨筆—

# 銅鍋・土鍋

江上トミ

私が一番最初に申し上げたいことは、銅は銅製が大変合理的でよいということですが、

銅が銅製であるという事は、大変私達の希望することですが、その半面、また銅は土鍋も大変によいものです。最近鉄製品が多く出てくるようになりましたが、銅に代わるものとしては鉄の鋳物ですけれどもなんといっても一番よいものは銅または土鍋だと思います。それは熱の保温力があるためにおいしくできあがるのです。

私が昭和二年から四年まで、フランスのゴールドンブリュウで勉強した時の銅は、ほとんど銅製品でした。フランスの人は、銅鍋を実用品であってしかも装飾品でもあると考えています。だから銅のよいものを持っていないような台所では、おいしいものは食べていない、その家庭生活は貧弱であると考えられます。私がフランスにいた時は、どこの家に行っても、まず台所を見て下さい、といわれて、必ず台所に誘われまして。その台所には、ずらりと銅鍋が掛けてあります。日本では、大抵の銅が戸棚の中にしてあるもので、台所に行ってもどんなお鍋で炊いているかが分りません。しかし外国で

は銅というものは台所の装飾品としての役目も持っているのではほとんどが銅製品でピカピカに磨きあげられているのです。

私が連れて行かれた家の主婦は、「マダムこの銅鍋は、私の祖母から母へとつたえられ、それから私の代にきたものばかりです。」という具合に銅は何代も使うものだという考え方で、自分が一代にして鍋を捨ててしまうのは、恥だと思っていますし、手入れもきれいにゆき届いているのです。私はたびたびの旅行で買って来た銅製の鍋をかなり持っています。当時のその観念が抜けず、アルミやアルマイトなどの薄くフラフラしているもので台所をするのは、いやなのです。時々鉄の鋳物鍋を使うことがあります、やはりそれは銅鍋を使った時のようにはいきません。それを日本ではあまり気づいている人は少ないと思います。

一般に銅鍋が高いというイメージを持たれているようですが、二、三千円の鍋を買うようでは、つまらないと私はよく人に話します。私が旅行をした五十ヶ国から、幾つかずつの鍋を持ち帰っています、変わった鍋といえ、魚を一匹のまま焼く柄のついた楕円形の鍋が

あります。日本の人は、ムニエルを作るときでも、鯉などをブツ切りにしますが、それでは味が逃げてしまいいおいしくありません。わが家では、魚をみんな一匹ずつ長いままで焼くので長い鍋でなければならぬわけです。また、この楕円形の鍋を使いつけると、西洋料理ではこの鍋でなくてはならない料理がいっぱいあるのです。

銅鍋は、厚いほどよい、これは厚いと熱がそれだけ吸取力が強いので、物を入れた時に鍋が冷えないからおいしく食べられるのです。

私は二十一歳でお嫁にきました。その時に九十八個の鍋も一緒に持った。私の母が食べる道楽だったので、銅は銅か土でなくてはいいけないという母の仕込でした。そのお蔭でおいしいものを食べて育ったといえます。これからの若い人が料理を作る時は、これはなにを作る鍋だといつて、目的を決めて鍋を選ぶことが大切です。また、食べることをおろそかにすることは体を悪くすることです。

銅の鍋で作るといふことは、おいしいものが食べられるから、一つの健康法でもあり、燃料も結局は経済的なのです。

(料理研究家)

