

三等兵と水餃子

室屋尚明（埼玉県久喜市）

還暦を過ぎてから四年が過ぎ去った。

「俺は三等兵だったからな」と父が口にした台詞を今でも思い出す。半世紀以上も前の昭和三十年代、父は餃子作りの腕を振るった。

ある日曜日の夕方、我が家の卓袱台に具材を入れたボウルが、所狭しと並んでいた。腕捲りをした父が膳の上で小麦粉を練る。白い粉が舞い、額にはうっすらと汗が浮かぶ。こねたメリケン粉を丸めると生地の出上がり。

「本場の餃子は皮が厚目なんだ」

父は作り方を講釈すると、麵棒の代わりに晩酌用のコップを使い、押し延ばしていく。早い、早い。一枚、二枚、十枚と盆の上に分厚い皮がどんどん出来ていく。黒塗りの盆がうどん粉で白っぽくなっていく。今度は予め拵えた餃子の餡を包んでいく。

「むこうはニンニクを使わないんだ」

父は蘘蓄を傾けると、細切りした豚肉と微塵切りのるまで食べるように食べた。

白いご飯にも合うが、炭水化物と肉、野菜が詰まった完全食。餃子の他は何も要らない。何という美味しさだろうか。子供心にも未知の味が堪らなかった。肉料理が珍しかった我が家の献立には何よりのご馳走だった。

餃子の日、父は決まって酒を飲んだ。いつもと違う様子が幼心にも見て取れた。戦争に取られた父は自身の体験を話すことはなかった。父が言った三等兵とは軍隊の階級と思ひ込んでいた。当時「ロボット三等兵」という漫画が少年雑誌に連載されていたからだ。だが、これは作者が題名に使っただけのこと。二等兵が最下級の位と知ったのは後のことだった。

敗戦後、抑留された父は心身ともボロボロになって故国の地を踏んだ。迎える人も帰る家もなかった、と聞いた。大陸で覚えた餃子の作り方。裸一貫で築いた家庭で振る舞うとは思ひもなかったのでは。

「中国の人は水餃子なんだ。たくさん食べられるからな」

父はよく言っていたが、食卓に上るのはいつも焼き餃子、水餃子を口にしたことは一度もなかった。わたしには不思議だった。

ニラと白菜を手作りの皮の中に入れ、包みのひだを作っていく。これまた早い。たつぷりと餡を含んだ餃子がどんどん列を作っていく。あつという間に百個ほどが並ぶと、白い三日月が連なっているようだ。強火で熱せられた鉄鍋の上で一気に焼いていく。ジュツと爆ぜる音がする。途中でやかんの湯を注ぎ、蓋をする。走る湯玉と油の粒が合体する。焼きと蒸しが重なると、香ばしい匂いが食欲をそそる。

「中国では焼き目を下にして出すんだ」

焼き上げると、父は絶妙のタイミングで大皿に盛った。大陸で覚えた盛りつけは日本とは逆だった。火を通した綺麗な澱粉の白さが目に映る。

我が家の小さな食卓に本場満州のチャオズが再現された。

小皿の酢醤油に浸すのもどかしく頬張った。もちもちとした食感に驚かされる。口の中で熱い肉汁が舌を刺激する。喉を通って胃の腑に落ちていく。満腹にな

戦前、兵役に服した男子は徴兵検査の甲種と乙種の合格者、と聞いていた。体格的に劣っていた父はそのどちらでもなかった。だが、兵隊に取られた。判定基準の三番目にある丙種合格に引掛かったからだ。合格とは名ばかりに、不適合の烙印を押された父でさえ、戦況の悪化で駆り出された。さぞかし屈辱だったのではなかるうか。

軍隊に放り込まれた丙種の父は二等兵にもなれない三等兵、と卑下したのでろうか。水餃子を避けたのは積年の思いがあったからではないか。

その夜に限って父は泥酔した。餃子を頬張る我が子を見ながら飲むコップ酒。どんな気持ちだったのだろうか。訊ねてみようにも、父はもういない。

父が作った餃子の味は格別だった。垂涎の夕餉の品だった。家庭で味わう初めての食べ放題。幼いわたしのお腹を一杯にしてくれた。手でこねた皮には家族に対する愛情も加味されていた。昨今のグルメブームのどんな豪華な料理も叶わない思い出の味。餃子と聞くだけで、今でも、懐かしさでわたしの胸は一杯になる。