

木知原の今昔!

5.7号: 25・2・21

いっぱい

くだらんこと
言うな!

決して上品な言葉とは言えないが木知原ではよく耳にした。

語源は江戸時代に上方から江戸へ運ばれるブランド品を「下り物」と言い、品質的に劣る物を「下らぬ物」と呼んでいたことから“取り合う値打ちも無い事”を“くだらない:くだらん”…と言う。

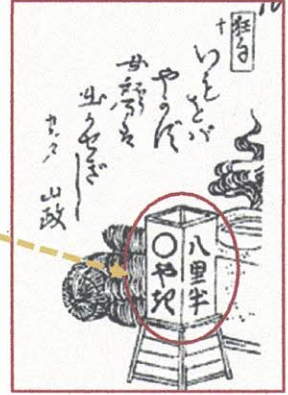
東西食文化

食文化の東西(江戸・関西)の違いと言うより東西の気質の違いが見られる話題を二三あげてみましょう。

つまいもの味覚に対する「なぞかけ」

ちなみに江戸での焼き芋店オープンは江戸時代中頃とのこと

- 関西では「13里」⇨栗(9里)より(四里)味が良い「栗よりうまい13里」
- 江戸では「8里半」⇨栗(9里)より少し劣る「栗までいかない8里半」
- 食べ方は、関西は「蒸し芋」・江戸では「焼き芋」が主流であった。



なぎのサバキ方にも東西のこだわりが...

江戸時代中頃までは丸のまま串焼きにしていたのでその姿が蒲の穂に似ていることから蒲焼の名。



- 関西は、腹から裂いてタレを付けて焼くが一般的。
- 江戸は、背から裂いて素焼き(しらやき)後タレを付けて再度焼いた。
- 武士の多い江戸では「ハラサキ」は切腹を連想させるからダメ!とウナギまでカタキ?にされてばかばかしいがホトのようであった。

焼き豆腐は二本串を刺すことから、武士を侮って“焼き豆腐”と呼んだ。
・武士もつらかった?

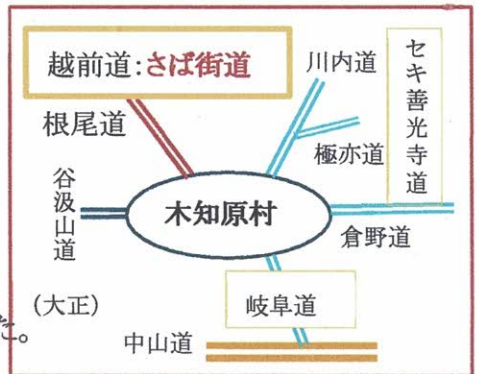
東西はさて置き木知原の下り物はサバ!

根尾道は鯖街道とも呼ばれていたことから木知原の下り物は東・西・南でもなく北(越前)からのサバであった。

鯖街道=越前から都への魚介類のルートを総称した呼び名でそれに類する街道を同様に呼んだ。(塩街道も同じ)

木知原では昭和30年頃まで春祭りが近づくと村の魚屋がトロ箱いっぱいの塩サバを量り売りする姿が風物詩であった。

サバ寿司は江戸時代中頃京都で誕生しているが越前に近い根尾は早くからサバが食膳を飾り、その文化が南下して木知原の祭りの定番馳走となったようである。



木知原には主要な街道が集まり遠国の諸文化に接する機会に恵まれていた。



一塩かけた塩サバが大八車で峠を越え根尾まで運ばれる様は思い画けるようである。

- 海の遠い木知原や根尾の村人が年に1~2度の海の幸をどれ程待ち望んでいたことか。春祭りも近づいてきたが貴家の定番ご馳走は...
- 海産物文化は黒藤(山口)が南北の境になっていた。南(伊勢)からは多くの領地を通過するため北(越前)からが便利であったのでしょう。



トロ箱

東西とか北とか贅沢な食文化を述べているが、江戸時代は農家でありながらコメを口にするには殆どなくヒエやアワの雑穀飯が主食で“白いおまんま”は夢のまた夢であった。

木知原は幸いに大飢饉もなく江戸時代中頃から赤飯(アズキの色付けご飯)や祝い餅(紅白)を特別な祝時に食するまでになったと言うから、他郷に先駆けて豊かな村であったのでしょう。

(※根尾北部は衣食住全てが越前文化圏であった・サバ寿司は今も販売されているがその名残である)