

いつもより早く目覚めると、まだ朝が準備されていない。コーヒはまだ作られていないし、太陽も土の中から収穫されていない。仕方がないので慣れない手つきでコーヒを淹れる。コーヒメーカーがこぼこぼ言っている間に太陽を収穫しようとしたけれど、外は暗くて難しい。月をもいで、かじった。

釣ってきた魚を捌く。宴の膳にするのだ。大きな魚は大人数分がありそうで、めでたいことだし刺身にしよう。尾頭付きで盛り付けるのだ。包丁がさくさくと身に入り、大皿に立派な刺し盛りができた。式神たちがうやうやしく運んでいく。私は宴の場には行かない。黒い何かたちがどんちゃん騒ぎをしている。

初めて食べるコース料理というものはそれはもう驚きの連続で。美味しいのはもちろんのこと、目にも嬉しいものだった。ドラマチックなめくるめく食事の時間は次のデザートで終わってしまうらしい。ああ、惜しいなと思う。けれど結末までしっかり受け止めたい。配膳された聖者の魂はこれまた美味だった。

汁物を作るのは、これはつまり祈りである。母の作った味噌汁は、小さな椀にはこぼこ湯気を立て、柔らかく麦味噌が香る。帰省とはお客様だ。自宅のように自宅でない実家は、老親が守っている。愛、なのだろう。わずかにすれ違う愛の時間。今日またここを立ち、明日からは仕事だ。

吸血鬼はチョコプレートを口に含みます。吸血鬼はその名の通り、本来なら生き血を求めるものですが、現代社会で暮らし方をしながらいろいろなものを食べてみていきました。ようやく出会えたチョコプレート。催事にいくと珍しいものもあると聞き、少し、ときめいています。

冬は乾燥していて寒いので、感情の高野豆腐のようなもの、つまりフリーズドライを作る事ができる。胸の中で大きくなった恋心は、フレッシュならでの良さもあるけれど、フリーズドライにするとは歯ごたえと味わいが深くなる。調理の際は丁寧に取ったときめきの出汁でじっくり煮込むぞ。染みるぞ。



Blueskyにて毎朝更新している140字小説の中から、食にまつわるものを6篇まとめてみました。感想フォームで下の二次元コードは感想をお寄せください。喜びます。



食べて生きる
2026.03.03
氷砂糖
longway12km@yahoo.co.jp