

## 米

外交学院  
王敏璋

「三合のお米を研いだあとに1時間しっかり浸水させておきます。それができたら、米をざるに上げて鍋に移して、中指を垂直にお米の中に挿して、中指が全部水没するまで水を加えます。米が平らになるように手でさっと混ぜてあげます。強火で鍋の水を沸騰させたあと、そのまま2分炊き、その後、火を弱めて9分炊きます。それで家族のみんなが大好きな、甘くてもちもちのご飯は完成です。」

母はお米を炊くとき、よく私にそう言います。母が炊いたもちもちのご飯は一番美味しい、私はずっとそう思っています。二年前、私はふるさとを離れて、ただ一人で北京で勉強をはじめました。食堂で毎日ご飯が食べられますが、そのご飯は硬くて、米の香りも薄いのです。「不味い」とは言えないけど、美味しくないと思います。「お母さんが炊いたご飯が食べたいなっ」て、母と電話するとき、いつも甘えた調子でそう言います。こんなとき母は甘える私をわらって、「休みのとき、毎日炊いてあげるよ」と慰めます。それを聴いて、知らず知らずに望郷の思いが募ります。

夏休みに、姉のところ遊びに行ったとき、お米の種類も、炊飯器も違うのに、姉が炊いたご飯は母のとすごく似ていて、柔らかくて、もちもちで、甘い味がしました。姉にわけを聞いてみると、「お母さんが教えてくれた炊き方だから、味が同じで当然だよ。大学生にもなって、そんな簡単なことがわからないの」と笑われました。わたしは返答に窮しました。

美味しいお米を味わうと、いろいろな思いが頭にこびりついて離れなくなります。炊く人によってご飯の味が違うのは当然です。これは当たり前のことですが、でも、そのことに深い意味などないと言えるでしょうか。「お米」って一体私たちにとってただの主食なのですか？普通すぎて、忘れるほどの存在ですか？繰り返し考えた後、私はやっぱりお米はそんなものではないと思いました。

中国人は「本物の水は香りがいい」とよく言います。だからこそ、お茶の淹れ方一つで、お茶を美味しくする力があるのです。お米もそれと同じだと思います。お米の味は平凡ですが、家庭ごとに鍋も、炊き方も違います。ですから、同じ種類のお米でも、それぞれぜんぜん違う味になります。炊き上がったご飯の匂いを嗅ぎ、それを食べると、「これはふるさとの味だなあ」とか、「あれ、おふくろの味だ」とか、すぐわかります。私たち人間は目や言葉だけじゃなくて、ご飯の味の違いから、家族を見分けることができます。家族はそれぞれ別のところで別なことをして生きていますが、同じ味をあじわっているだけで、心が通じ合い、この孤独な世界の中でお互いに帰っていける場所になります。そして、息が詰まりそうな現実世界から、ほんの一時顔を出して一息つきます。私たちはお米から生きる力を分けてもらっているのかもしれない。

太陽は東から昇り西に沈むことを繰り返し、時間は先へ先へと流れています。そして、お米の味も幾世代にもわたって受け継がれていきます。お母さんが真剣にお米を美味しく炊いている一刻一刻が、娘さんの人生にそのお米の独特の味を刻みます。お米の味は一生娘さんについていき、そして、娘さんがお嫁さんになり、自分の小さい家庭を作って、お母さんからもらった味をそのまま子供たちに与えて、新たな世代の記憶になります。時間はとどまることなく流れ、私たちも日々変化しています。でも、お米の味の記憶はいつまでも変わることなく鮮明です。

お米は主食として、私たちの活動を支えて、おなかいっぱい満足感を与えてくれます。また、ご飯の味はそれぞれの家族の個性として受け継がれていきます。お米のおかげで、私たちは生きています。そして、お米があるからこそ、私たち人間は家族とともに楽しく、未長く生活していくことができるのです。