

「兎追ひし彼の山。小鮎釣りし彼の川」

御存知だろうか。非常に誤解が多いのが残念だが、童謡『ふるさと』の「兎追ひし彼の山」は発表当時「追ひし」ではなく「美味し」であった。「美味し」と主張すると、ネット上の人々は「ぷげら w」などと人を嘲笑して、「追ひし」だと言い張るのだが、本当は「美味し」なのである。追って捕まえたら、どうするのか。もちろん、食べるのである。可哀想？ 逃がしてあげる？ そんな馬鹿な。キャッチアンドリリースって、魚釣りじゃあるまいし。

かつて日本でも兎が食糧として扱われていた時代があった。そもそも、兎を一羽二羽と数えるのも、鶏と同様に扱っていたためであり、終戦後こそ激減したものの、食用兎は国内でも現代人の想像以上に多かったのである。しかし、人はいつしか可愛さ余りか、兎を食べなくなった。「ふるさと」の歌詞もいつからか「美味し」から「追ひし」に変えられてしまった。愛する対象をその歯で噛み、食すことにこそ、本当の価値があるというのに。

日本ではほとんど見られなくなったものの、兎を食用とする習慣は、欧州には現存している。兎を高級食材として用いるフランスなどはもちろんだが、私が推薦したいのはスペインの伝統料理でもあるパエリヤである。今でこそ魚介類を用いるイメージの強いパエリヤだが、その発祥の地である、バレンシア地方では元来のパエリヤは兎の肉を用いたものだったのだ。

そんなわけで、先日、とあるスペイン料理店で、鶏と兎のパエリヤを食べてみた。サフランによって黄色く色付けされた米（サフランは予めアルミホイルなどで包み、オーブンなどで一分程焼いておくと色が出やすくなるそうだ）。そのフワッとした一見柔らかそうな米には、芯が残してある。肝心の兎肉は、一見、鶏肉との見分けがほとんど付かない。しかし、一度口にしてみると明確に違いが分かる。兎肉の食感は鶏肉に似ているが、その違いは臭いにある。あの可愛らしい外見からは想像し難い、獣の臭み。この臭みも野生のものと飼育されたものでは異なる。野生のものは臭みが強く、飼育されたものはより蛋白で癖が強くない。もちろん、この「飼育」とは「食用」兎の飼育である。日本ではほとんど見なくなったが、欧州においては食用兎も飼育されているのである。

私にはこんな情景が思い浮かぶ。するすると庭木の頂上に登った鶏が、けたたましい声で鳴く朝。その鳴き声で一家の亭主が目を醒まして、眠たそうに片目をこすりながら庭に出る。陽光を背にした鶏が眩しく、忌々しい。亭主は家畜小屋に向かい、兎を一匹捕まえる。そして、容赦無く叩き殺して、その毛を筆り取る。次は鶏の首を切り落とす算段を付けねばならない。そう、世界は残酷なのだ。「追ひし」と言い張る人々は自分たちがそんな世界に住んでいるとは想像することもできないのかもしれない。

ところでこれを読んでいる方はゴア・ヴァービンスキー監督の『ローン・レンジャー』

を御覧になっただろうか。あの作品にはなんとも恐ろしい兎が出てくる。主人公たちが夜食に兎の丸焼きを食べるシーンがあるのだが、その際、腹を空かせた何匹もの兎が登場する。放り投げられた兎肉に兎たちが一斉に飛び付き、凄まじい声で鳴き喚きながら同類の肉を奪い合い、喰らう。兎の肉は兎が食べても美味しいのである。『ローン・レンジャー』と
いえば、女の名を呼びながら男が走り抜く、あの汽車のシーケンスも最高だ。あの作品を鑑賞できること自体、特に西部劇好きの人間ならば、それ以上の幸福はない。

脈絡のない文章になってしまった。話を冒頭に戻そう。「兎美味し彼の山」だが、もちろん、出鱈目だ。そもそもこの散文自体が、まやかしみたいなものだ。読者諸賢が意地悪い叙述に釣られぬことを。祈りを込めて。キャッチアンドリリース。