

本の万華鏡

焚火の時間

国際焚火学会 編 —— コモヒルズ 一九九四年

推薦者
林 政明
(はやし まさあき)

野外科理人。一九四七年東京都立川市生まれ。キャンプで行った先の山の食材を最大限に生かす料理とその土地土地の郷土料理を日々研究している。著書に、『林さんチャーハン』の秘密(情報センター出版局 角川文庫)、『あやしい探検隊 焚火発見伝』(共著、小学館)がある。

私のおススメする本は焚火本です。といっても焚火のための燃やす本ではありません。

この間、近所に売出し中の新築マンションをのぞいて驚きましたね。キッチンに火の気がないんですよ。電磁調理器でやつで煮炊きをし、焼き物はオーブンレンジ、風呂を沸かすのも電気のおかげですから。どうも炎を使うと火事が恐い、ってことでこういうことが流行りださそうです。

この調子でいくと、生まれてから一回も火や炎と付き合わずに死んでいくという不幸な人生を送る人が増えそうな心配ですね。

私の子供時代(昭和三〇年代)は、火といえば木炭・練炭・まめ炭などが主な燃料。ご飯を炊くのは薪、風呂も薪、魚を焼く時は七輪で炭、こたつは炭とまめ炭の併用で、寝る時のアンカはまめ炭という具合。しかもこの作業、どこか家も子供が手伝っていたんです。親たちは忙しかつたんですね。しかし親や大人は子供の火遊びや火の始末に、実にはやましかつた。だから子供も火を上手く扱っていましたよ。

生活が便利になった昨今では、日々の暮らしの中で「火」というものに直接触れることがなくなりつつある。さあ、これからの大人たちは火を上手く扱えますか。

子供の頃、生活の中で火に接していた人が、いい大人になると、何の目的もなく酒と食物を持ち寄って一晩焚火、てえことになる。私もその一人。この本には、作家・俳優・イラストレーター・写真家・放送作家・編集者などなど多種多様な学会員たちが、火や焚火にまつわる経験、礼讃、思い出を語っている。子供の頃の遊びをとおしての焚火話や、大人になってからの焚火面白話。あまりばらしてはいけません、実にいい。酒をチビチビやりながら思いを馳せることのできる楽しい焚火書です。ほんわか暖かくなることつけあい。読後の余韻もあります。次の週末には寝袋と酒を抱えて焚火がしたくなる。こいつは、火を見るより明らかです。お後がよろしいようで。



from editor's room

CEL編集部が推薦する参考図書

- 『燈火 その種類と変遷』宮本馨太郎 朝文社(1964/94年)
- 『幕末・明治あかり編年誌』中根君郎 恒陽社印刷所(1969年)
- 『生活学論集1&2』相沢昭男(共著)ドメス出版(1976年)
- 『ストーブ博物館』新穂米蔵 北海道大学図書刊行会(1986年)
- 『竈神と廁神 異界と此の世の境』飯島吉晴 人文書院(1986年)
- 『火の詩学』ガストン・バシュラール せりか書房(1990年)
- 『薪ストーブの本 薪エネルギーと、薪焚き人の人生』ウィリアム・ブッシャ 晶文社出版(1991年)
- 『暖炉づくりハンドブック その働きと詳細』奥村昭雄 建築資料研究社(1991年)
- 『焚き火クッキング指南』大森博 創森社(1995年)
- 『薪ストーブのある暮らし 八ヶ岳南麓、森の家から』細川英雄 筑摩書房(1995年)
- 『あやしい探検隊 焚火発見伝』椎名誠、林政明 小学館(1996年)
- 『夜は暗くてはいいけないか 暗さの文化論』乾正雄 朝日選書(1998年)
- 『フランク・ロイド・ライトスタイル』(8)ファイア・プレイス 暖炉 カーラ・リンド 集文社(1998年)
- 『焚火料理大全』本山賢司 東京書籍(1998年)
- 『焚火パーティーへようこそ 「火」にとりつかれた16人の男たち』国際焚火学会 講談社(1999年)
- 『台所空間学』<摘録版> 山口昌伴 建築資料研究社(2000年)
- 『薪ストーブと囲炉裏の本 心と体を温める、火のある暮らしを楽しむための本』夢丸ログハウス選書 地球丸(2002年)
- 『鉄楽 造形家・松岡信夫の仕事 打ち鍛えられた鉄の装具』松岡信夫 エフジエー武蔵(2003年)
- 『薪のある暮らし方』深澤光 創森社(2003年)
- 『手づくり石窯BOOK 薪をくべてクッキング』中川重年 創森社(2003年)
- 『井形慶子のイギリス式暮らしの知恵 お金と手間をかけない毎日』井形慶子 宝島社(2004年)
- 『鍋でごはんを炊こう』平松洋子ほか 地球丸くらしブックス(2004年)