今昔物語 第49話

郷土の味　雑魚豆（じゃこまめ）

「秋の祭には、よく雑魚豆を作って食べました」という話を聞きました。それはいつごろの話かと聞くと、昭和30（1955）年ごろとのことです。河内辺りでは、その人が生まれるずっと以前から、季節を限らず雑魚豆を食べてきたそうです。

その作り方といえば、いたって素朴で、取ってきた雑魚をよく洗い、豆（大豆）と一緒に醤油（しょうゆ）で煮しめていくだけとのこと。もちろん、各家にはそれぞれの作り方があり、砂糖を入れたり、山椒（さんしょう）を入れたり、あるいは酒を入れて雑魚の鱗（うろこ）の照りを出すことにこだわってみたりで、それはそれで豊富な食の文化があったといいます。

雑魚はモロコや小ブナ、それにハスなどで、フナは大きいとカンテキ（七輪）で焼いて入れました。そうすると、煮崩れしなかったそうです。「そんな雑魚が井路（いじ）（用水路）にいっぱいいましたよ」と、この人は話されました。

懐かしい郷土の味の話です。

今昔物語 第50話

龍の伝説

はるか昔の天平の代、干ばつに苦しむ村を一人の僧が通り掛かりました。僧は村人の心を察して一心に経を唱え、やがて満願の日を迎えました。その朝、一天にわかにかき曇り、雷鳴と共に現れた若い龍が言うには、「あなたの仏恩に報い、雨を降らそうと思うが、わたしは龍王の怒りに触れ、命を失うでしょう。でも、その時、必ず雨は降ります」。

昼近くには、盆を返したような大雨になり、村人が大喜びしたのは言うまでもありません。でも、若い龍は苦しみもがき、身体を割いて地上に落ちてしまいました。龍頭が落ちた場所が龍頭寺（後の龍光寺）、龍腹の場所が龍腹寺（後の龍間寺。今は廃寺）で龍間の地名由来になっています。ちなみに、四條畷市には龍尾が落ちた龍尾寺が、交野市には龍王山という山があります。

ところで、この僧の名前ですが、諸国を巡遊して徳行を施し、奈良の大仏造営にも深くかかわって「菩薩」とたたえられた行基（ぎょうき）であると伝えられています。