

【「うなぎ」の独白】

「まあ皆さん、聞いてくたはれ。ワテは『うなぎ』ちゅう名の魚だす。ところがでんな、ワテのことを『カバ』や、ちゅう人がおますんや。東京から来やはった人は『まむし』の名に仰天されま。おなごさんには『こわい』とか、『きしょく悪い』と言われる始末。それだけや、おまへん。『うずら』と呼ばれることもありまんねん。

ワテは、うなぎでおます。マジシャンの魚やおまへんで。なんで、こないにいろんなものに変身させられやな、あかんねん。それに、どこが『カバ』でっか。こないなスマートな『カバ』がいたはりまっか。ワテは、あない大けな口を持っておりまへんで。細身のからだに、あんな口がついとったら大笑いでんがな。

尻尾でうんちを周囲に飛ばすよな下品な行為もせーへん。

でも、ワテは焼かれると『かば焼』に。ワテを好んで食べる日が、丑の日でおま。なんで、『うし』の日に、うなぎを喰わないかんのや。ほんで『ウマかったなあ』とか言われて、ワテは動物王国でっか」

いろいろな呼ばれ方をして、身も細るほど怒り悩んでいるうなぎの告白です。

うなぎの焼いたものを「かば焼き」と呼ぶのは「カバの木（白樺）」の皮に似ているから。また「蒲の穂から来た」とも、言われています。うなぎをさばく技術を持っていなかった昔は、丸焼きが常でした。焼いた姿が「蒲の穂」に見え「ガマ」と呼ばれ、いつか「カバ」となまり「かば焼き」になったとのこと。

「まむし」は東京でいう鰻井（うなどん）のことです。ごはんを蒸すから「まま蒸し」で「まむし」、ごはんに「まぶす」から「まむし」となったとも。

さて、鰻井と「まむし」は同じかという、うなぎの入っている位置が違うのです。鰻井はごはんの上にうなぎを置きますが、「まむし」はご飯の中に入れて、ご飯とご飯で挟み込みます。だから「まむし」は食べ進まない、鰻に対面できません。

それにしても、鰻は年々どんどん値上がりしてます。あ～おいしい鰻がたべたいなあ。一年に一回ぐらいは思っきり、国産の鰻を食べて、元気に過ごしたいもんですなあ。