

辰巳芳子の

おこごと



〈第三回〉

料理は合理性が大切です

鎌倉 時代、越前の永平寺で曹洞禅を開いた道元禪師さまは、台所仕事に少し、哲學的な意味づけをして下さっています。

台所仕事もそうですが、家事という、一見、日常茶飯事に見える雑務の繰り返しを受け入れるのは、誰にとっても、特にその役をほとんど担っている女性にとっては、そう簡単なことではありません。私も台所仕事で忙殺されることへの疑問を覚えた時期もありました。

そんな折、「典座教訓」に書かれた道元さまの言葉に出会い救われました。健康も、経済も、愛も、それを育むのは家事です。良い家事のないところには、良い文化は生まれません。かと言って食事の支度に苦勞するのは良いことではありません。私は不必要な骨折りは絶対的に避けるようにやっています。たとえば組板は、お皿と同じ程度



右は日本古来のすりこぎ 左は筆者の考案

に洗えばいいように小さい組板にしました。そうするとお皿とおんなじに洗えるんです。大体、すべての洗い物を終えた後に、組板だけ別に洗います。ちよつとそれは億劫なものです。

日本古来のすりこぎは、すり足が一センチしかない。私は母から十歳の時からこれをやらされ、こんな果てしない仕事をするのは矛盾だと考えていました。それで七十歳になった時、すり足の三倍のすりこぎを考案しました。ですから仕事の苦勞は三分の一。仕事に対する時間

も三分の一。

要らない苦勞を乗り越えていくのが一つの美德みたいな言われていますが、私はそれを全く認めません。要らない苦勞は背負い込むものではありません。(料理研究家◆次回は「旬について」)