

沢村貞子著「わたしの<sup>こんだてに</sup>献立日記」新潮文庫、新潮社 1997年3月30日刊を読む

## だんどり

1. 広くはないけれど、明るい台所——大きめの洗い桶おけにきれいな水をたっぷりそそぎながら次から次へと茶碗ちやわんや皿を洗いあげてゆく——そんな食後のあと片づけを、私は結構楽しんでいる。
2. 浅草の生家の、狭くて暗い流しもとにチョココンと坐り、初めて自分の茶碗を洗ったのは、かぞえ5歳のときだった。母がそばで教えてくれた。  
「使ったものは、すぐきれいに洗っておかないと、今度ご飯を食べるとき困るからね」
3. 母のあとかたづけは手早かった。キュッキュッと小さい音を立てながら洗っては拭き——固くしぼった雑巾で拭きこまれた板の間もいつも余分なもの一つなく……子供心にもスッキリと、気持がよかった。
4. いま、私が——どんなに忙しくても食事のあとかたづけだけはちゃんとするのは……多分、あの、狭くて古くて、そのくせきれいな台所が眼の奥に焼きついているせいだと思う。
5. それにしても……今日も明日も果しなくつづいてゆく家事を苦もなく片づけてゆくためには、手順が何より大切、と母は口癖のように言っていた。  
「洗いのもの一つだって、ちゃんと段どりを考えてやらないと、台所中、シツチャカメツチャカになってしまうからね」
6. ほんとに……お惣菜そうざいの精進揚げがおいしかった、と家人にほめられて得意になるのはいいけれど——油のついたお皿やお鍋なべの始末が悪いと、自分の手から洗い桶、流しもとまでなんとなくベトベトして……あげくの果ては、その手でひねった水道じやぐちの蛇口までおかしくなり、  
(もう金輪際、揚げものはごめん……)  
などとうんざりすることになってしまう。
7. そんな修羅場しゅらばをくぐったあげく、なんとか上手に始末出来るようになったのは、たしかに段どり——手順のおかげである。
8. 食事のあと——油気のない茶碗や皿小鉢だけをまず、洗って片づける。それから、ほんのちよつとでも油のついたものは、使い捨ての小ぎれで丁寧ふに拭く(洗いざらしの古い布巾ふきんを10センチ四方ほどに切っておくと、便利)。あとはたわしに磨き砂みが(石鹸、クレンザーなど)をつけ、ぬるま湯で、器の裏までよく洗えばサッパリと気持のいいこと請け合い。お鍋やフライパンは、最後にみがき砂

をたっぷりおごって、熱めのお湯でサッと洗えばそれでおしまい——洗いすぎない方がいい。(使った油は、揚げものがすんだトタンに火をとめて、熱いうちに常用の油の缶かんにうつしてピッタリ蓋ふたをしておけば酸化しない。新しい油を少々足すだけで、2、3回は使える)

9. なんとか、あと始末が出来るようになってからは、おそうぎのかき揚げも気軽にこしらえるようになった。献立につまると、あり合わせの玉ねぎに桜えびとか、いかとさつま芋など、合い性のいいものを手当り次第に揚げたりして……それがうまうまいったときの嬉しいこと——いっばしの料理上手になったような気がする。

10. この夏、北海道から贈られたとうもろこしは甘い粒が大きくて柔かい。焼きたてにかぶりついたら、さぞかし……と思ったけれど——残念なことに老夫婦ただいまは只今、歯の治療中。フト考えついて、きれいな粒をそっとそぎとり、小さく切ったみつばをまぜ、小麦粉と牛乳をからませてかき揚げにしてみたら……そのおいしいこと——好評サクサク。植物油は、ほんとに、何でも優しくまとめてくれて、年寄りの栄養源……揚げたてをせいぜい食べるようにしている。

11. 10年ほど前のこと——テレビドラマで母娘が天婦羅の下ごしらえをしながら、しんみり話すシーンがあった。そのときの娘役のスターの手つきがいい。終ってから母役の私が賞めると、ニコリして、

「実家の母が揚げものが好きで、いつも手伝わされていたんです」

「そう——じゃ、旦那様だんなはおよろこびでしょう。素敵なお部屋で揚げたての天婦羅が食べられて……」

12. 新婚早々の彼女の豪華マンションはスタッフの噂うわさになっていた。お相手は青年実業家らしい。

「……うちでは、揚げものはしないんです」

「あら、どうして？」

「天婦羅はやっぱり、ちゃんとしたお店でいただかないと……それに、私のところはシステム・キッチンですから、汚れると困りますし……」

13. システム・キッチン？ ああ、そう言えば、この間雑誌に出ていた素晴らしい台所の写真にそんな名前がついていた。なるほど、あんなに立派な台所だと、やっぱりよごしたくないかも知れない。(でも……ねえ)

14. 次のシーンのカメラテストが始まった。化粧をなおして彼女のととのった横顔をチラッと見ながら、母親役は、なんとなくこだわったものだった。

(でも……使わない台所なんて——なんだが……ねえ)

15. 料理の本

うちの台所の棚にはお料理の本がズラリと並んでいて、いつもいろいろ教えて下さる。

今日はこれを、と思うときは、よく読んだ上、メモをとる。材料や調味料を、その日のわが家の

人数分書き直し、ときにはあり合わせのものや好みのもにおきかえたりする。書けば不思議に頭にはいり、料理の途中で電話がかかったり、人が来ても、あわてて、間違えることもない。生徒の予習というわけ。

P136 ~ 141

<コメント>

だんどり(段取り)の大切さを毎日の生活の中で考える、女優 沢村貞子さんのエッセー。学校の生徒のメモや予習にも触れていて面白い。興味が尽きない。

— 2016年7月24日(日) 林 明夫記 —