

千刈狸の喰き

猛暑のこの夏が終わり、やっと朝夕肌寒くなったのにもう正月の話ですか・・・と思われるかもしれませんが、昔から伝わるものや伝統・しきたりといったことに非常に関心があり、古くから伝わる大切なものをどのように伝えてゆくのが気になって仕方がない今日この頃です。

しきたりという言葉には次のような解説が付けられていました。【仕来り／為来り】とは：昔からの習慣。ならわし。古くからあるものは、時代の流れの中で消えていくものもあれば残っているものもあり、残っているものには消えてしまっただけではない良いことが含まれているのだらうと思います。仔狸の家では昔から年越しから正月のしきたりがあり、母狸はどんなに忙しくてもこの一連のしきたりを続けてくれました。

大晦日：毎年同じ年越し善を作ります。黒豆、大根なます、真鱈のこいり、数の子、牛蒡の醤油煮、煮しめ、焼き魚、(鰯ずし、真鱈の子の醤油漬) ある時から年越しそばが加わりました。

元旦：焼いた角餅の雑煮(醤油仕立て、鶏肉、大根、人参、牛蒡、舞茸、こんにゃく、三つ葉、なると)、かまぼこ、蕪のなます、酢蛸、昆布巻き、数の子、黒豆、金柑の甘露煮

1月2日：とろろご飯

子供のころに、それぞれの食材に込められた意味を聞きながら、正月準備をする母狸の姿を見て過ごしたのですが、今となっては食材に込められた昔の人々の願いの意味を言えないのが残念です。今でもはっきりと覚えているのは1月2日のとろろご飯は、1年の始まりとして何事も滞りなくすすると流れるようにという意味だそうです。1月2日は日直が当たっていても早起きをしてとろろを擦ることだけは省略しないようにしています。おかげさまで今まで大きな問題もなく何とか続けてきたのかなと思います。・・・というわけで、夏が終わって肌寒くなるあたりから、仔狸はこの年末年始をどのような体制で過ごすかが気になり始めます。母狸が星になってから、味付けは砂糖と酒と醤油ということしか教えてもらった

～ 仔狸の家のお正月～

仔 狸

記憶がなく、見様見真似で続けてきた正月準備ですが、これからもできるだけ継続するつもりです。

上から順番に2009年から2015年の12月31日の食卓です。ほぼ同じものを用意しているのですが、その年の気分で器が変わっています。記録を残すためと、翌年自分が迷わないように毎年画像に残しています。



(2009年)



(2010年)



(2011年)

千刈狸の呷き

～ 仔狸の家のお正月～

仔 狸

～前ページに続く～



(2012年)



(2013年)



(2014年)



(2015年)

伝統を引き継ぐということは、先人を敬いその人たちが残してきた良いものを後の人に伝えるという大切な役割ですが、いろいろなことが便利になり簡略化されている今の時代に余裕をもって後世への継承をできる人は本当に少ないだろうと思います。

ここで突然外科の話になりますが、仔狸が生業としている外科でも古くから続けられている伝統芸のような技がいろいろあります。今の時代は、いろいろな道具ができ、以前のように消毒という概念も厳しくなくなり、術後の離床が早くなり、食事開始も早くなっています。周りの多種多様なスタッフと新しい技術のささえによって、術後管理が飛躍的に向上したのだとは思いますが、自分がこの道に入った時に先人から教えられたことはできる限り守っていきたくて考えています。今はDPCやクリニカルパスなどの絡みもあり、 unnecessary 検査等はできるだけ省いていく方向ではありますが、上部消化管術後ならば透視の検査をしてから食事を始めたいし、胸腔ドレーンはクランプテストをしてから抜去したい…消毒はしないといっても、創部にはべたべた触りたくないし、手術翌日は患者さんの状態を見てから食事開始を決定したい…。クリニカルパス等を推進する立場とは真逆の方向とも思われますし、多分不要なことで取り越し苦労のことが9割9分占めるのですが、不都合なことがおこるかもしれない1分の人のために、先人から教えていただいた手間は惜しみたくないと思う今日この頃です。エビデンスという話とは遠くかけ離れますが、エビデンスレベルでは検討できないような稀で本当に困ったことが起きたときは、最終的には自分がこれまで経験し解決してきたことをどれだけ目の前の状況に当てはめて考えていくことができるかということであり、自分の引き出しに入っている解決策は自分の経験のみならず、先人から教えられたいろいろな伝統的な技の組み合わせだろうと思います。

もう少し先ではありますが、来る正月も1月2日にとろろご飯をたべて、滞りない年が過ごせることを願うばかりです。