街かどに禅を探し、現代に仏教を見つける

豆腐がすきです。一年三六五日は食べないけれど、三百三十日くらいは、口にしていると思う。

今、流行の唐揚げにウンチクをかたむけるよりも豆腐について書いた方が、禅坊主らしい、などと気どっているわけではなくて、豆腐が好物なのです。

豆腐にも、いろいろな調理方法があります。焼く、煮る、揚げる。そんな面倒なのは敬遠して、春から夏は冷や奴、寒くなったら湯豆腐。湯豆腐といっても、豆腐の他は何もいれない豆腐オンリーの豆腐いのち。といった具合で手間がかからない。

だが、しかし。単純なことほど奥が深いのが、世の常というもの。豆腐の切り方によって、味がかわるのを、最近見つけました。

教えてくれたのは、料理レシピ集ではなくて、川上弘美著『センセイの鞄』という小説。芥川賞作家が1999年の七月から翌年の十二月まで雑誌に連載して、谷崎潤一郎賞を受けた小説です。

主人公はツキコさん。ツキコさんは独身のOLで、粋なおつまみを肴にお酒を呑むのが大好き。ある晩も、駅前の一杯飲み屋で、「まぐろ納豆。蓮根のきんぴら。塩らっきょう」を頼みます。そんな渋い好みは、幼い時からのようです。子供ながらに湯豆腐がすきだったというのですから。

小説に、こんな情景が描かれています。ひとり住まいのツキコさんが、同じ町内にある実家へ帰ったときのことです。正月です。三日の昼に、母親が湯豆腐をつくってくれます。昼に湯豆腐というのが、風情がある。長くなるけれど引いてみます。

「母の作る湯豆腐が、昔からわたしは好きだった。子供は湯豆腐などふつうは好まないものだが、小学校に上がる前から、わたしは母の湯豆腐を好んだ。醤油を酒で割って削りたてのかつぶしを散らしたものを、小さな湯のみに入れ、豆腐と一緒に土鍋の中で温める。じゅうぶんにあたたまった土鍋の蓋をあけると、湯気がほんわりとあがる。切らずに丸のまま温められた、ごつごつと目のつんだ木綿豆腐を、箸の先でくずす」

そうなんです。美味しい豆腐の切り方と書いてきたけれど、切らないのです。さっそく試してみました。豆腐は変わらないのに、味がこれまでと違う。家人は、「お行儀が悪い」とまゆをひそめるけれど、前にも書いたように、鍋を大勢でつつくなんていうのはゲスで、鍋はひとりでやるもの。だから、豆腐は切らずにどーんとが美味しい。やってみて！

今年のお盆の塔婆のことば

昨年と同様に、いつもとは少しことなる方法で、お盆の塔婆の申込みを受けつけます。詳しくは表のページをごらんください。

さて「お盆の塔婆は、毎年同じことばを書いているのだろう」と思われるのも本意ではないから（ありていに言えばシャクだから）、裏面は毎年ちがう文句を書いてます。

今年は「禅を行じて意を定め、然る後に食を受ける（行禅定意　然後受食共）」です。

現代語訳すれば、「心を穏やかにし、思いをひとつに定めて、食事をしなさい」、とでもなるでしょうか。

維時　令和三年　行禅定意　然後受食

コロナ禍で、黙食のポスターが飲食店で目につく今年の夏に、ぴったしのことばではないですか。

ことばの出所は、『仏説盂蘭盆経（ぶっせつうらぼんきょう）』というお経。ウラボン経と名のるくらいですから、お盆のテーマが記されています。お盆は何かというと、「目連尊者が地獄へおちて苦しんでいる母親を助けるために修行僧に供養（ごちそう）した」ことにはじまります。

いつ、みんなにごちそうしたかというと、七月十五日です。この日は、雨期の修行期間が済んで、修行僧たちが自分の修行の様子を反省する日（自恣＝ジシの日）です。

「自恣の日」という言葉を目にして「ふふぅーん」と思うあなたは凄い。

去年の塔婆の言葉は「共におのずからほしいままにする。これウラボンエ（共自恣是蘭盆會）」だったから。

「そんなの忘れてしまった」という方は、松岩寺のホームページに（お便りの蔵）というページがあって、そこで古いお便りも見ることができますから、読んでみて！

それにしても、たかが、食事するのに「意を定めて」とはおおげさだと思うけれど、経典の教えだけではなくて、実際に一椀の汁物を口にするのにも瞑想した日本の作家がいます。谷崎潤一郎です。その著書、『陰翳礼讃』に次の様な一節があります。

「私は吸い物椀を前にして、椀がかすかに耳の奥へ沁むようにジイと鳴っている、あの遠い虫の音のようなおとを聴きつつ此れから食べる物の味わいに思いをひそめる時、いつも自分が三昧境に惹（ひ）き入られるのを覚える」

一杯のすまし汁と三昧（ざんまい）、ひとつになるためには、テレビを見ながらではだめだし、スマホ片手でもそんな境涯にはならない。ならば、どうすればよいかはおのずから明らかな、コロナ禍の夏です。