

主婦の幸せ

内藤 真理子

母が刃物好きで、私が結婚する時、菜っ切り包丁、刺身包丁、出刃包丁を誂えてくれた。又、夫がステンレスの文化包丁を持っていたので、野菜、魚、肉、骨切りまで、調理には困らなかった。

一番は夫が包丁砥ぎの名人で、客を迎える前など、大量に料理を作る時には必ず砥いでおいてくれる。切れる包丁だと、刺身など活きが違うし、キャベツの千切りなど味が違う。

だが、何といっても四十年前も前に誂えたもので、菜っ切り包丁など、毎日使うものは刃の部分ですっかり減ってしまつて、砥げなくなつたそうだ。

そこで、夫は量販店に行き、長四角の頑丈そうな菜っ切り包丁を買つて、これからはこれを使えと言つた。

新しい包丁は分厚くて、持つた感触が全く違う。実際はほんの二〜三ミリの厚さの違いだろうが、野菜が、切りにくく、ネギなどつながつてしまふ。

夫はムキになって、鋭利に砥いで、さあどうだ！と持つてくる。

「鉈で野菜を切っているみたい」と私は憎まれ口。

以来、野菜は文化包丁で切っていた。

年の暮れになり、正月料理を……そう思うが面倒だ、重い腰が上がらない。みんな包丁の所為だ。とは言つても、息子一家が来るし、重箱はもう用意してある。とりあえず、かまぼこなら文化包丁で間に合う。肉料理もあまり細かい作業がいらぬ。酢だこなどは刺身包丁が健在だ。メインは奮発してタラバガニを用意した。出刃包丁でバッチリオツケー。だが、正月料理の主役は何と言つても野菜料理。作らぬいつてわけにはいかぬ。二十九、三十日を料理の日と決めて、朝から鉈のような包丁で野菜の皮をむく。気が乗らぬ。

その時、夫が物置に入れていた、昔の刃がすり減つた包丁をなんとか砥いで、持つてきてくれた。

四十年間使つていた包丁は手に馴染んで、何の抵抗もなく切れる。

なんて幸せ！

なます、きんぴら牛蒡、今夜のおかずの酢の物の胡瓜、付け合わせのキャベツ、切るものはもう無いの！

主婦の幸せってこんなものなのね。