

院外茶話

vol.82 平成24年3月1日

冷蔵庫が登場して
食べ物は腐らなくなった
食生活が変われば
ライフスタイルも変わる

玄関と冷蔵庫

どこの家にも表の顔と裏の顔があって、きれいに見せるのが表の玄関。あまり見せたくないのが裏の顔の冷蔵庫。

朝になれば木の葉の他に、昨晚、酔っ払いが捨てて行った、空き缶やチラシを掃き清め、自宅の玄関の朝化粧を済ませる。最近はタバコの吸殻がめっきり少なくなった。



毎日朝化粧をされる我が家の玄関です。

こうして玄関は、毎日清められるけれど、冷蔵庫の中が整頓をされることは滅多にない。現金も下着も置いてないが、そこは余所の人に覗かれたくない場所なのである。

我が家に初めてやってきた冷蔵庫は日立製で、昭和35年のこと。ドアの上に開閉のボタンがついていたから、それくらい小さなものだった。

電気洗濯機、テレビに次いでやってきた冷蔵庫は、高度成長期を迎える予兆で、夜中にうなり続けるモーター音ですら、豊かな響きに聞こえた。麦茶が冷たくなった。氷が入ったジュースが美味しい。

でも、生活には予期せぬ変化が現れた。自分の皿は残さず食べるように言われて育ったが、この習慣がだんだん崩れてきたのである。

食べ残しをしないことは、行儀の面ばかりでなく、貧しい暮らしの中で、食べ物を無駄にしないための鉄則であった。しかし、冷蔵庫に保存すると、食べ物はなかなか腐らない。ほどなく、タッパーウェアという冷蔵庫のための容器が登場してからは、この傾向に拍車がかかって、何でもしまう。むしろ一口残せば、それは肥満の予防になる。

毎日欠かさず、買い物かごをぶら下げて、出かけていた母は、特売の日に大量の食材を買い込んで、冷蔵庫に放り込む。買い物は3日に1回になって、魚屋や八百屋の代わりに、大きなスーパーができた。

アメリカのホームドラマのような、生活スタイルになったけど、その実、中身はハムの塊やオレンジジュースではなく、食べかけの瓶詰めや、タッパーウェアに入った残り物ばかり。

捨てるにはもったいないという食材で埋めつくされ、扉の内側には使いかけの調味料が並んでいた。

貧困と節約の習慣は、そうそう簡単に変わるものではない。冷蔵庫のドアにはクッキーの缶から、剥がしたセロテープが、再利用のために貼られ、その横には商店街の福引券が貼り付いていた。

豊かさと貧困が入り混じった、おかしい時代を過ぎると、本物の高度成長期に入る。古い木造だった我が家も、当時としてはモダンな鉄筋の建物に変わり、私が結婚をして家族が増えると、大型の冷蔵庫がもう1台やってきた。

今度はモーター音もしない。冷蔵庫の管理者が母から妻になって、セロテープや福引券は姿を消したけれど、代わりに増えたのがレシピやメモ書き。冷蔵庫がインテリアの一部として意識をされることはなかった。

やがて娘が二人生まれて、大きな犬がやって来て、6人と犬1匹分の食材がこの中に詰め

込まれた。本来ならば生ごみとなるべきキャベツの表の葉や、ホウレンソウの根っこの部分も、犬の食糧として冷蔵庫に入っていく。



冷蔵庫は居間の隠れた部分。

娘の友達が大勢で押し寄せて、その日は冷蔵庫がいっぱいになった。反対に居間はめっぼうきれいになって、お客を迎える支度が整う。

いくつか大皿料理が用意されて、お祭り騒ぎを終えた夜は、人気のなかったメニューだけが、冷蔵庫に後戻りをする。タコのサラダに、レンコンの揚団子。これが、翌日からの私の食事になるが、幸い食欲の旺盛な犬のおかげで、ずいぶん助かった。

それは我が家が最も賑わいだ時代であった。

やがて娘が大学に入ると下宿をして、食べ物の消費量は少なくなったはずだが、不思議なことに冷蔵庫の中身が減ることはない。もし、冷蔵庫がなかったら、2日で腐る残飯が1週間をかけて腐ってゆくのだろうか。

父が逝った。年をとって料理をしなくなった母の冷蔵庫は、ほとんど機能をしなくなった。時代物だったので、何年も手付かずだった冷凍庫は霜が一杯で、中は全く見えない。電源を切ったら何が現れるか。

翌年には犬がこの世を去った。ホウレンソウの根っこが冷蔵庫に戻ることもなく、そのまま生ゴミになるのを見るのが嫌に寂しい。

年をとるのは人ばかりではない。家庭も確実に年をとって、家族の中身が変わってゆく。

相変わらず、玄関の朝化粧は毎日施されたが、冷蔵庫はその都度、家族の要求に応じて中身を変えた。

アイスクリームが幅をきかせた時代があっ

た。2月にはチョコレートがたくさん入った時もあった。お菓子が見えなくなると、ビールとワイン、それに日本酒が常備された。

今、我が家の冷蔵庫にはちりめんじゃこや納豆が、長いこと居座っている。



母が使い終えた冷蔵庫

秘伝：冷蔵庫の超整理法

古い野菜が少しずつ残ったら、奥の手は豚汁と八宝菜。豚のばら肉さえ買ってくれば、野菜は何でもOK。

其の一 豚汁

まず、鍋にゴマ油をひいて豚肉を炒め、適量の水を加えます。根野菜のように、火の通りにくい野菜から加え、沸騰したらあくを取る。コンニャクや油揚げがあれば、これも入れてしまおう。

ほぼ煮えたところで薬物を入れて、再び沸騰したら味噌で仕上げ。味噌もほんの少し入れるといい。あっさり食べるこつは、出汁の素を入れないこと。

其の二 八宝菜

中華鍋に油をひいて、ニンニクと豚のばら肉を炒めます。火が通ったら、豚汁の時と同じように火の通りにくい根野菜から加える。このとき、イカやエビなどの冷凍があれば、これも入れる。もやしや白菜は、一番あとで入れる。

ここに水を注ぎ、沸騰したら塩、胡椒、醤油で味付け。最後に水溶き片栗粉と胡麻油を入れてとろみをつければおしまい。

どっちも、分量は冷蔵庫に残った分だけ。毎回違う味になるけど、それでも失敗のない料理で、冷蔵庫の中はすっからかん。