

どてらごや

5月26日 「においの文化」と題して……

■世界の国々の代表的なにおい

- ・中国……………ごま油
- ・シルクロード……………羊油
- ・モンゴル……………ヨーグルト、羊乳
- ・インド……………牛のうんこ、線香
- ・韓国……………にんにく

■日本のにおい

- ①味噌汁
- ②醤油

■においの本質……「臭」

- ・におい→臭い
- ・くさい→臭い

■発酵文化

世界で一番涙の出る食べ物は「ホンオ・フェ」と言う韓国の食べ物でエイを瓶に入れ10日ほど発酵させたもので、強烈なオシッコのにおいですが、結婚式などめでたいときに出されます。韓国では「ホンオ料理を口に入れて深呼吸すれば、100人中98人は気絶寸前。2人は死亡寸前」という言葉があるくらいです。

世界で一番臭い食べ物は「シュールストレンミング」というスウェーデンの食べ物で、ニシンを乳酸菌で発酵させたものです。アラバスターという機械で臭さを計ると、納豆→407、くさや→477、住職の足袋→139(?)、シュールストレンミングは8094と圧倒的な臭さです。

■発酵は日本の癒し文化です。

糀(こうじ)、納豆菌、などは微生物のおしっこのにおいなのです。味噌、醤油、納豆、チーズ、酒、ぬか床、鰹節…も。このにおいが心を癒すのです。

■余談

日本人は玄米、麦、芋類を多食するため、世界一屁(へ)をよくこく放屁族です。江戸時代には「曲屁師」が寺や神社の見せ物小屋などで披露していました。なかでも最も有名な曲屁師は「昔語り花咲男」と呼ばれる男でした。彼は中肉中背色白で、はなだ色のひとえに緋縮緬の襦袢を着て舞台上がり、囃子にあわせ先ずはめでたく三番叟。トッパピョロピョロ、ピッピッピ、東天紅をブブ、ブーブー、そのあと水車がブーブーと回転しながらものすごく…、屁を聞かせたそうです。

くさそう~!



6月23日

御弥津(おやつ)は小豆あんフルーツ添え豆腐白玉でした。



7月26日

御弥津はフルーツ添え牛乳寒天でした。



9月22日

御弥津はイチジク入り牛乳寒天でした。



10月27日

御弥津はじゃがシューでした。ちなみにレシピを紹介します。

■材料：3~4人分

- じゃがいも 大2個
- バター 大2 小麦粉 50g
- 卵 1個 塩 小1/2 水 100cc

■作り方：

- 1 ジャガイモは水分を飛ばすようにゆでて、よく裏ごし(マッシュ)しておきます。
- 2 鍋にバター、塩、水を入れて煮立て、小麦粉をふるい入れ、木杓子でダマができないよう素早く練り混ぜ、鍋底に付かなくなったらボールに取り、熱いうちに溶き卵を少しずつ加えてその都度良く練り混ぜます。
- 3 ②に①を加え良く混ぜます。3cmくらいに丸めて中温の油で狐色に揚げて塩を振ります。塩の代わりに砂糖をまぶせばお菓子じゃがシューに変身します。



11月24日 6月から11月までは般若心経の主人公である舍利子について勉強しました。

ある意味「堅物」な舍利子に対し説こうとしていることは、特別な修行をしたものだけが悟りの境地を得られるという「小乗仏教」の閉鎖的で独善的な出家至上主義を否定し、もっとおおらかで、自由で、出家在家の区別のない、大乘仏教の考えが大切であるということです。この日の御弥津はあんぼ柿の天ぷら「安保揚げ」でした。

