

自蹊庵便り

令和六年 皐月

NO 168

茶事折々 門不鎖

魯山人がなくなる四年ほど前に、ある料理屋に書き与えたものです。横額で縦四六センチ、横一一二、五センチの書額です。

「門に鎖せず」と読みます。料理もこうでなければいけないという、かたくなに概念の鎖に縛られることなく、時代の進展に伴い、常に革新的で幅広い心をもってお客をもてなすように…との意味かと思いますが、それは大いに茶事にも云えることと常々心掛けております。

先日、ある塗師の茶事に預かる恵みを得ました。御案内には、「楽しむ心をお持ちください」と書かれてありました。

茶事の御案内文に、これ以上の名言に未だかつて出会ったことがございません。脱帽です。

感動いたしましたのは、庵も自ら手塩に

かけて作っておられ、木地師でもあり塗師でもあられるだけに一つ一つの丹精な仕事に庵そのものが作品であり、三疊隅炉の茶室の床柱には漆を抽出した折に出来る傷目そのままを、幾度も塗り重ねた美しさ、床

框一つも磨き込まれている光沢を放ち、これほどの気の満ちた茶室は生涯の内、なかなか出会えるものではないように思われ、至福の忙中閑にございました。

掃除も一人、料理も一人にて、持て成しの原点、あるがままの有りようで、持て成

しを楽しんでおられ、御亭主自らの手料理に、目で楽しみ、舌で楽しみ、茶事の馳走というものの世界を堪能した一日にございました。

ました。まさに茶游人ここにありのお持て成しを楽しませて頂きました。拙庵で修行中の人達にも彼の持て成しの茶事を是非体験させて上げたいと思っております。常

々、茶事とは、持て成しとは心から楽しんで頂くもの…と云ってきておりますが、湯相の絶妙のタイミングでのしなやかな緩急の中での一服、実に美味しゅうございました。

御自分の身の丈にあった茶事を心から自らが楽しみ、お客を持て成す、この一連の波動の熟達は一朝一夕には得られるものとは思いませんが、お持て成しの本質にぶれない茶事を…と、拙庵での研修者には常々

云ってきております。

茶に出会い、茶道という門をくぐりますと、茶道という鎖にがんじがらめになっていきます。

そして茶事というものに辿りついた時には、その鎖を解きほぐす手立てと工夫なくしては、茶事の妙味には出会えないままの茶事ごっこで終わってしまうのでは…と心よぎ

きることがございます。：であるがゆえに
生きた茶事とは：をいつも自らに問い、そ
して自らの門でもあります。

この度の庵主、塗師K氏の更なる贅沢さ
は、折敷から四つ椀に至るまですべてが御
自身の作品で持て成してくださるとい
ころにもあります。その折敷の美しさ、四
つ椀の軽さ、薄さ、それでいて渋い光沢を
放つ、品格の高さ、拭き傷、擦り傷一つ無
く、端正に磨き込まれたそれぞれの作品の
持つ気品は圧巻にございました。どれもこ
れもが道具に対しての扱いに愛情の深さが
伝わりくる作品にございました。磨き込ま
れ、静かな光沢を放つそれらの作品に盛ら
れて出てくる料理の優しさ、無理のない献
立ながら不足のない満足度の高い、ほどよ
い量と出される間合いに侘茶人の真髓に触
れさせて頂きました。こうも丁寧な仕上
りの漆器にて戴くと、美しいものか美味し
いものか：と漆器も含めた持て成しに畏敬
の念とありがたさに落涙の心地にございま
した。

誠の贅沢さとは、このように語らずして
語りくれるものたちのことにございませよ
う。何気ないようであり、決してまねるこ
との出来ない職人としての日々の起き伏し
をかいまみさせて頂けたように思います。
誠に脱帽の一言に尽きます。日々、段取り
と片付けばかりに追われている身にあつて
は、何が大切で、持て成しとは何かを：改
めて課題がつきつけられた一日でもありま
した。道具を丁寧に優しく、そしてしっか
りと磨くことでこうも美しく道具達は育つ
ものかと：。

こういう仕事師の作品を一つでも使わせ
て頂き、丁寧に拭き込み、使い込む、年月
ほどに作品が育つ、拭き傷一つなく、まし
てや落として割るなどという粗相なく生き
続ける仕合わせな道具達です。あたかも主^{あるじ}
と家族であるかのような：。

それに引き替え、我が道具達のなんと悲
しいことか、大徳寺での搬入・搬出、乾か
ない内にしまひ、また持ち帰って直ぐ荷ほ
どきして干す：ことの繰り返しなれば多少

の粗相も致し方なきことと、憂い、ひとか
たならぬ明け暮れにございますが、今日、
只今より、道具を家族と思い、愛情をもつ
て拭き、磨き込み、追われ仕事からは決し
て生まれることのない道具というものの美
しさ、拭き込む、磨き込むことで、美しく
も透明な漆器達の輝き、品格に出会い、遅
まきながら誠におそまきながら、器育ては
自分育て、心と道具は背中合わせ、今更で
はございますが、残生のテーマ、拭き込む、
磨き込むです。

お招きとは、働きとは、究極の持て成し
とは、茶道とは、茶の湯とは、門に鎖せず
の働きとは：千回以上の茶事の数も迷路
に入り逝くばかりにて：、なればこそ黒庵
の庵主K氏の御案内の脱帽の言葉―楽しむ
心をお持ちくださいーああ、何と素敵な言
葉であろうか。

いかほどの残生にあらんか八十路なれば
何を
拭くやら 何磨くやら

読んで得するおまけの頁

○油煮

材料を油で揚げてから煮る調理方法を油煮といいます。

拙庵でもよく使っています。四月には鮎並を骨切りしてから揚げ、後に筍とともに煮含めました。これから茄子の美味なるとき、やはり揚げてから煮含めると、味よし色よしです。

煮崩れやすい素材や茄子のように水溶性の色素を持つものは、油で揚げることにより、表面に油の被膜を作り、色落ちを防ぐことができます。

油煮で重要なポイントは、油の中で十分に柔らかくなるまで熱を通すことです。こうすることで後で味をつけていく際に、十分に味を含ませることができます。約一六〇℃の油で茄子を揚げます。揚げると云うよりも、むしろ煮るとい言葉が相応しいほどに、じっくり時間をかけて熱を通します。

十分に柔らかくなったなら油から上げ、

油切りをしてから、熱湯をかけて油抜きをします。茄子の色が飛ばないように、手早く冷ましてから味付けをします。

出汁、醤油、砂糖を加え、追い鰹をしたものを寒冷紗で漉して合わせ出汁を作ります。鍋に茄子を並べ、合わせ出汁を張り、味を煮含ませます。冷やし鉢にする時は、追い鰹は出来上がった地を揚げた茄子と共に容器に入れ、上からガーゼをかけ、追い鰹をして冷やしておく方法がお勧めです。

「漆工房 黒庵」の御案内

今回ご縁を頂戴した茶事は、「漆工房黒庵 上条宗長様」のお席です。

黒庵は、東京都町田市にございます。

月釜や茶会、簡略化した茶事などもおこなっております。ホームページがございますので、御興味有る方は、漆工房黒庵で検索してください。