

その時期を見極める

1 2月半ば父が鰯（にしん）漬けをもってきてくれました。久しぶりの懐かしい味に、その夜はいつもより多めに盃を傾けました。食後「ちょっと甘いし、まだちゃんと浸（つ）かってない（※味が染みてない）けど美味しかったよ」と電話しました。

母の生前、父が一時期鰯漬けや鮭・鰯の飯寿司に凝っていた時がありました。せっかちな父は漬物や飯寿司が浸かるまで待てません。漬けた2～3日後には、父「もういいかな？」母「まーただだよ！」とかくれんぼのような会話を聞かされたものです。漬物も飯寿司も食べごろがあり、浸かる前に開けてしまえば美味しさが逃げてしまう。一番良い時期を見極めて食べるのが美味しさの秘訣なのでしょう。

ある本に「泥を肥（こ）やしに咲く花」という題名で尼僧（にそう：女性のお坊さん）である松原紗蓮（しょうれん）さんのお話が載っていました。松原さんは2歳7ヶ月の時に両親の離婚により、愛知県の浄名寺に預けられます。その事実を知ったのは中学2年生の時。自分の生い立ちを知った松原さんは、それまでの聞き分けの良い少女から一変、髪は金髪、耳にピアス、暴走族の仲間に交じり、薬に手を出し、幾度も自傷行為を繰り返します。しかし、そんな彼女を事実上の育ての親である庵主（あんじゅ：そのお寺の主人）は一切咎（とが）めず、松原さんが20歳になった時に断固として寺修行に行かせ、立ち直らせたそうです。後日、自分の愚かな行為を反省するまでに成長した松原さんが「なぜ、私を叱らなかったのか？」とたずねると庵主は「人間は、時が熟さなければ分からないことがある。あの時のおまえに私がどれだけ良い言葉を聞かせても、かえって反発を生むだけだった。今お前が分かるということは、お前に分かる時がきたということだ。仏道は待ちて熟さん」と話したそうです。

その時期を見極め、適切な言葉や行動で促す。そうすれば心に染みて行き「時（とき）に叶（かな）う言葉」になるのかもしれませんが。

藤川俊彦（1月12更新）