



内痔核の切除手術を受けた病院での面白いエピソードがあります。

いつものように面会に行った母に向かって父が言うには、背の高い男の先生が、おやつに出された饅頭の外側を除いて、中の餡だけを食べさせてくれたとのこと。

それを聞いた母は、饅頭が食べたいとの想いが募り、夢でも見たに違いないと思っただら、本当に食べかけの饅頭が紙に包んで置いてあったのだそうです。

内痔核の処置をしてくださった先生が病室に連れられ、経過説明をされた時には、「先生、僕はガンじゃないでしょうねえ。四十歳からはガン年齢といえますから」と、実際には九十歳にもなっていないながらも厚かましい発言。

先生は「四十歳ですか。僕と一緒にですね」と、父に話を合わせてくださいました。

この先生が父に饅頭を食べさせて下さったと早合点した私たちが、先生にその旨のお礼を言つと、「いいえ、僕は食べさせていません。男性の看護師が食べさせたのでしよう」との答えが返ってきました。

冷静に考えれば、医師が患者におやつを食べさせるなどあり得ないことです。



私たちはこの先生の優しさとユーモアに満ちた対応に、感謝と恥ずかしさが入り混じった気持ちで、その後ろ姿を見送った後、「父さん、誰がお饅頭を食べさせてくれたの?」

と訊くと、「今の先生よ」との答えが返ってきたのは、少々がっかりしました。

母と私の区別もはっきりせず、私が帰り際に「父さん、また来るね」と言つと、「僕を置いて帰るの?」と悲しそうな表情を見せ、私のことを娘ではなく妻だと思っっているようにした。

そんなある日、「私、誰か分かる?」と訊くと、それまでは曖昧な反応を示していた父が、「そんな当たり前のことを訊くもんじゃない!」と少し不愉快な顔をしました。

私を娘だと認識できるようになったんだと、このとき思いました。

この頃には点滴や流動食・酸素吸入、そして四肢の抑制からも解放され、会話もそれなりに成立してきたので、父の状態が一步改善したと感じました。

旬の菜膳

黒豆入り炊き込みご飯



材料 (4人分)

- 米2合
- 黒豆1/4カップ
- れんこん80g
- ぎんなん8個
- 黒キクラゲ4g
- だし汁2と1/2カップ
- 酒大きじ1
- 醤油大きじ1
- 塩小さじ1/2弱

作り方

- ① 黒豆は洗って2時間以上水に浸す。米はといでザルにあげ、水に30分浸す。
- ② 黒キクラゲは水に20分ほど浸けてもどし、千切りにする。れんこんは皮をむき、イチヨウ切りにする。ぎんなんは薄皮をむく。缶詰の場合は水気を切る。
- ③ 炊飯器に水をきった米とAを入れ、だし汁を2合の目盛りまで入れて、水を切った黒豆を加える。②を入れて混ぜて炊く。

※黒豆は前日から水に浸すとふっくら炊けます。

「陰虚」(潤い不足)を改善する食材たっぷりの、身体に嬉しいご飯です。

——『東洋医学で食養生』より引用——