

すすはらいの日「くじら汁」で暖まろう



今日、12月13日は「すす払いの日」、昔の大掃除の日です。

今と違って電気が無いころ、家の中ではロウソク、囲炉裏、暖炉などで火を使っていました。火を使うと「すす」というホコリが部屋の隅や天井にたまります。お正月の準備のスタートに、この「すす」を掃除するのが、今頃でした。

すす払いが終わると、「くじら汁」を飲んで疲れをとり、栄養をつけました。くじらの皮を薄く切って塩漬けにして保存していました。今日のくじら汁に入っている細くて黒いものがくじらの皮です。くじらの皮には油が多く、寒い季節に汁に入れると油が溶けて冷めにくくなります。日本は海に囲まれた国なのでくじらを大切にしてきました。食べるだけでなく、骨や皮も残すこと無く利用してきました。

