

メープルレター（94）

やっと春。自家製のメープルシロップ

雪割草が青い絨毯を庭先に広げ、クロッカスがそれに華やかさを加えると春。チューリップも葉を出し始めました。やっと春になりました。あー何て長い冬だったのでしょ。三々五々の散歩の人やジョギングの若者の姿が増えてきました。気がつけば四月も終わろうとしています。巡る季節を待つうちに1年の三分の一が過ぎました。

春先はケベック名物のメープルシロップの時期です。次男から電話があり、

「庭のメープルの木でシロップ作ったから、今度もっていきね。楽しみにしていて。」

自家製のメープルシロップです。そういえば次男の家の庭先には7-8本のメープルの木がどでかいプールの向こうにこんもりとありました。樹液をとる缶をがあちこちにぶら下がるメープルの木が目に見えるようです。

「シロップを作るのには40倍の液がいるんだ。もっとも、若いメープルはもっと効率が良くてそんなにいらないけれど。」

樹齢はともあれ、ゆっくり煮詰めた美味しいシロップです。それぞれの家族におすそ分けです。嬉しい、美味しいいただきものです。

それを（えっつこれだけというほど小さな瓶なのですが、心のこもった貴重品です）抱えて義理の次男がやってきたのは、4月の半ばの義理の長男の次女の誕生祝いの時のことでした。長男の豪邸に久々の家族の全員集合でした。マダム田中もしばらくぶりにマダム寿司となりました。家の前で待つ孫たちへのお寿司の配達です。ドリトル先生の元妻、つまり二人の男の子の母親も孫のお祝いにやってきました。ローストビーフ、羊のすねのロースト、つけあわせの野菜、山盛りのカニューレ（ブルターニュ地方のお菓子）をもってやってきました。グルメの大宴会となりました。シャンパンもローンポー

ンとあけ、飲んだり食ったりの大騒ぎでした。ドリトル先生の元嫁の三度めの夫は、こうした集まりには一切顔をださないのが不思議ですが、口に出して不在を問うことはなくなりました。家族というのは、いつも、どこかにままにならないものを抱えているようです。彼は、ピラミッドの前の町で生まれたエジプト人です。高齢となり、ミイラ化しているのかもしれません。娘は残念ながら、インフルエンザがこじれ肺炎になり欠席でした。婿殿も肺炎で寝込んでいました。今年のインフルエンザは悪性で、皆、バタバタと倒れています。マダム田中は大丈夫かって？勿論、インフルエンザにかかりました。免疫性が低いのに、ドリトル先生がひどいインフルエンザを持ち込み、くしゃみがでたと思ったら、もう動けないほど強烈なインフルエンザでした。

マダム田中は放射線治療を無事クリアしました。医者も看護婦も放射線技師たちも、皆優しく、やっと慣れ、毎日遊びに来ているのかと思うほど打ち解けたころでした。

「貴女は模範的な患者で、別れるのが寂しい氣がするわ。でも、もうこんな所に戻ってきちゃだめだよ。病気を治してね。」

愛想のない放射線技師のこの一言は心にしました。

「放射線治療は、終わってから副作用が一邊にでるから気をつけてね。4週間は続くから。」

その言葉通りに、治療終了後の副作用は考えていたよりも大きかったのですが、何とかクリアし、ホルモン療法に移りました。これも副作用があり、慣れるには2か月ほどかかるようですが、ゆっくりと一つ一つクリアしていくこうと思っています。

そんなある日。義理の長男から、

「和子、治療の大半が終わったんだかた、パーっとお祝いしよう。」

「わー嬉しい。」

「シーフードのフレンチレストランを予約しておいたけど、どう？」

パリのビストロ風のしゃれたレストランで予約のとれないレストランと言われるほどのレストランです。義理の長男、嫁とお邪魔虫の長男の次女とマダム田中とドリトル先生で優雅においしくお祝いをしました。子供の時から面倒をかけることしかしてこなかつたこの長男が、いつの間にか5人の子持ちの父親となり、金持ち志向にふさわしい給料とりとなり、折につけて面倒をみてくれるようになり信じられない気がしています。40歳半ばとなり穏やかなイケメンになりました。嫁も同じ金融業界の職場で働いています。

「トランプ政権の影響で金融界は大変じゃないの？」

「特に大変ということはないのよ。銀行は、株価が上がっても下がっても儲かるから。仕事には何の影響もないのよ。」

元プロテニスプレーヤーだった嫁は、40歳半ばになってもテニスの練習は止めることなく、その上、新しいパドル（スクワッシュとテニスを合わせたようなもの）も始め、週4回の練習をしているようです。そのせいか、ばたばたインフルエンザで倒れる夫や子供達のそばで、鍛えられた美しいシェープを保ちながら、ギンギンに健康な日々を送っているようです。この人の良い所は、笑顔を絶やすことがないことです。子育てですか、それはどうも何とももいえません。何しろ、4歳の娘は、このシックなレストランの中で椅子の上を右や左へと跳んでいますから。椅子の上に飛び上がる度に、お皿の魚の切り身が揺れます。ドリトル先生の眉間にぐっと皺の寄る瞬間です。

ホタテ貝のシェビーチ、生ガキ、タコのグリルなどの前菜に続き、焼いたお魚1匹を目の前で綺麗にとり分けてくれるサービスもありました。日本料理と違い、骨から身を離し、皮をのぞき、骨一本残さず、魚を用意するのはプロの技術がいります。ウェイターはモナコのホテル専門学校で勉強し、ボキューズなど有名レストランでサービスをしてきたプロのウェイターでした。ウェイターはプロでも、華やかな仕事とは裏腹に、給料の低い、暮らしに事欠く仕事でもあるようです。

「この頬の肉もきちんと用意してありますから。」

「おー凄い。感激。」

「和子、病気の大半の治療は終わったんだね。おめでとう」。

「乾杯！！」

サンセールなど2本の白ワインを飲みながらの何とも美味しいディナーでした。ほぼ半年ぶりのアルコールに程よく酔いながら（いやへべれけだったかもしれません）時が過ぎていきました。老眼鏡をかけ始めた長男は、請求書を見てぎょっとしていたような気がします。