

メーブルレター(21)

実りの秋

厳しい夏の後、陽の光が弱まり、空が薄い青色になり、秋の気配になりました。あれっと思きする間に秋になってしまったようです。日本より1月以上早いでしょうか。そろそろ、冬のコートをはっぱりだし、セーターもいつでも着られるようタンスの隅にいらしておくようになりそうです。夜は寒いほどです。

とうもろこし畑や小麦畑は穫り入れの時期です。ケベックの賢い主婦は、この時期、いそがしくなります。冬場に備えて、肉料理に添えるピーマンや玉ねぎのジャム(チャツネのようなものでしょうか)を作ったり、庭になっているりんごでジュレやコンポートを作ったり、トマトを煮てびんずめにする人も少なくありません。ハーブは乾燥させます。

友人の一人は、この時期にはマルシェで毎年60キロのトマトを買い込み、湯むきにして、そのあと、時間をかけてぐずぐず煮込みます。それをびんに詰め、更に瓶ごと茹で、殺菌、真空にし保存します。様々な料理に使うトマトのびんずめは冬場の栄養源でもあります。彼女の家の地下室はそんな保存食で埋まっています。

「剥いたトマトの皮は150度の低音のオーブンでカラカラにして、ミキサーに入れて粉末にして、料理の味付けにしたり、色づけに振りかけたりするのよ。茹で汁は煮詰めてコンソメにして料理に使うようこれもびんずめに。まだ、種だけは使い方が研究してないけど」

以前ケータリングサービスをしていたプロの料理人だっただけに、食材は徹底して使いきるようです。三年前、舌癌を宣告されました。手術の日が突然決まったそうですが、おりしも60キロのトマトの湯むきを始めたばかり、たまたま娘から電話があり、

「明日の朝早く入院するのよ。さっき連絡がきたんだけど、医療の現状からみてこのチャンスを逃すといつになるかわからないし、癌はどんどん進行するだろうし、手術を、すぐ言われた通り受けることにしたのよ。」

「わかったわ。心配だけど、それが良いかも。何か私のすることはない？」

「それがね、保存トマトをさっき煮はじめてね。とても終わりそうもないのよ。どうしよう私のトマトが。。トマトが気になって。」

「わかった。私に任せて」

というわけで、友人は、早速手術。娘はガスペから900キロの道を、即、車を飛ばしてやってきて、ケース入りの手付かずのトマトと煮込み中のトマトの大鍋を乗せ、取って返し、母親の代わりに煮つづけたそうです。娘は手術の母親の見舞いはしなかったようです。トマト第一だったとか。

友人の舌癌の回復は比較的早かったようです。術後3週間目には病人の生活に飽きあきし、

「どうにかしなくては」

と思いつつ散歩していたら、近くの公園で筋肉トレーニングしているとグループに出会いました。体力回復には向いているかもしれないと思いたち、即参加。真冬のマイナス30度でも防寒服を着込んで筋トレは続けるのだそうです。

「これが健康回復に役立ったのよ。それとトマト。」
と語っていました。

この時期は、あちこちでトマト煮込み中で、お付き合いのお出かけは無理といわれますから、かなりポピュラーなこの時期の主婦(当節は主夫かもしれません)の知恵なのでしょう。

ドリトル先生ですか？ドリトル先生は、剣道世界選手権大会に参加するカナダチームの代表団団長として韓国仁川に向かっております。娘の茜は、今回次期開催地にカナダを誘致すべく、プレゼンテーションのため、ドリトル先生に同行しております。結婚前の親子の旅でしょうか。はてさて、大会やプレゼンテーションはどうなることやら。