

メールレター26

少しだけ春になったようです。白い世界が広がったままで草木の息吹きはまだ感じられないのですが、青空が光でキラキラと輝き、眩しいほどです。ほらもう少しと、後押しをしているようなお日様の頑張りが感じられます。

フレデリクトン(ニューブランズウィック州)に住む義理の次男がモントリオールにやってきました。学会に出るためだそうです。カナダ各地から、学者、政府代表、関連企業、伐採業者など、森林関係者が30人ほど集まり、総合的な立場にたち、地球温暖化と深刻化する森林の問題や被害対策をディスカッションするセミナーに出席するのだそうです。

それより私の関心事は、次男が手荷物で、飛行機で持って来ることになっていた、朝とれた、新鮮で生きの良い、大きな二匹のロブスターでした。到着時間を見計らって、大鍋にお湯を煮たたせ、このロブスターを茹で上げるべく、訪問をまちわびていました。空港から直行です。箱に保冷のため敷かれた冷凍フライドポテトの上にハサミをブンブン振り回すほどの生きの良いロブスターが二匹のっていました。ドライアイスが飛行機に持ち込みは禁止されているので、凍ったフライドポテトを使用するのだそうです。

次男は大鍋の煮湯にこれでもかというほど塩をいれます。

「ちょっと、それ、いれすぎじゃない？」

「これでも足りないくらいだよ。漁師が言うには、海と同じ塩の濃度で茹でるのがコツなんだそうだよ。しかも、13分間。12分でもなく、14分でもなく、13分だ。忘れないでね。」

「はいはい、了解です。」

なるほど、13分間茹でた真っ赤なロブスターは身が引き締まり、甘みがあり、おいしいこと。ソースはんにくの効いたタルタルソースとポン酢を用意しました。飲み物は白ワインでも良いのですが、今宵は、美味しい大吟醸の日本酒にすることにしました。ロブスターを大きなまな板の上にどさっとおいて、包丁でぶつ切りです。

「ちょっと、私の力では切れない。イケバナのハサミでバリバリ切っても良いけど、硬すぎる。」

「任せて。よいしょっと。」

次男は見事に切り分けました。男料理の醍醐味です。ドリトル先生は、我関せずと傍観です。何だか、よだれをたらしていませんか、ドリトル先生？遅れてやってきた娘夫婦も加わり、一同、滴るロブスターの汁を拭いながら、必死で食べまくり、お酒を飲みまくり、楽しいグルメの夕べのスタートをきりました。妻子が一緒に来なかったせいか、すっかりリラックスした次男は、久々に子供にもどってしまったかのように楽しそうに話に大きな花が咲かせていました。

その翌日は、マダム田中は、ある日ぼろっと欠けてしまった歯のせいで続けていた五本の歯の治療を終えたのでした。今や、口をあけるとピカーっと白く光る歯のお陰で、10歳は若返ったのではないかと思っております。ドリトル先生は、「おはようの挨拶は、馬も顔負けの白いピカピカの前歯を見せた笑顔でして欲しい。僕、君の歯に投資したんだからねえー」と笑い転げております。もしかしたら、その笑顔より、ドリトル先生の頭をかすめるのは、やたら高額だった歯科医の請求書のゼロの数だったかもしれません。美と健康のためのダイエットやら歯の治療やら、機能する若さを保つのは大変なお仕事です。

先日、サマータイムに変わりました。こんな時に限って、この日は外は猛吹雪でした。