

大豆と小麦と塩水が お醤油になるまで

No. 6

お醤油を仕込んで6ヶ月の報告です。

朝夕めっきり寒くなり、クリスマスのイルミネーションが澄んだ空気に映えて子どもでなくとも、ウキウキしますね。

とは言え^{もみじ}栂の見ごろのニュースも遅れ気味で、我が家の庭の^{すもも}李にはなぜか新芽。少し混乱気味の風景です。

最近のお醤油ベビーは過酷な(我が家での)夏を越してベビーを卒業した風格ですよ。香りも生き物(!?)から食べ物へ…(うっとり)

毎日、鼻歌交じりにご機嫌伺いをして、お互いに「順調？」と言った感じです。

さてさて。クリスマスと言えばもちろんお楽しみのケーキ。

美しいケーキのカタログを見ているだけで、何故か思考は「う～ん、わたしなら～～」と遠く-飛んで行ってしまいがち。

子どもの頃、わが家では母の手作りのケーキが定番でした。今のようなオープンではなく、ガスコンロの上に乗せ、火にかけて設定温度にまで温めるのです。火加減を見なくてはいけないのですから、正に「つきっきり」でスポンジを焼くのです。

当然ですが、大変手のかかる品であるためクリスマスと家族の誕生日以外(母の誕生日は除く。「な～んで自分の誕生日に自分で作るのよ」と一笑に付す。サイダーを飲ませてもらうことで和解)にケーキにありつけない私たちは、些細な事で母を刺激しないよう細心の注意を払いケーキを焼いてもらうのです。(と、子どもである私は思っていました、母は鼻で「ふん」と笑っておりました。相当出来の悪い娘だったようです。←自覚なし)

ある日、学校で友達が「ケーキを注文したのよ」と自慢していたのが何だか急に羨ましくなって「お店のケーキ作って！」と母に妹とおねだりをしてみました。

その年のクリスマスケーキは生クリームケーキではなく、バタークリーム。

バラの花やマジパンのサンタやトナカイが美しく飾り立てられ、「超・絢爛豪華」。「うわあー」「お店のケーキや～」と大喜びの私たち。

「学生時代どれだけのケーキを焼いたと思っているの！」と母。

(母は栄養士免許有。学校では合格するまで毎日ケーキを焼いたらしいです。バラの花を作る試験もあったそうです)

私も妹も美しいケーキを前に、嬉しくて飛んだり跳ねたりの大騒ぎ。

やっとケーキが切り分けられ、「おまけ」とサンタのマジパンを乗せて貰って、もう、有頂天でした。

しかし。バタークリームと言うのはしつこい…のです。マジパンも要は砂糖の塊です。

あんなにおねだりをして、大騒ぎをして、きっといつもより手間をかけてくれたらろう母を子どもなりに気遣って、何とかお腹にしまい終えた時には、私と妹は無言。

その夜。隣で寝ている妹とお腹いっぱいのお腹をさすりつつ、小声で「お店のケーキっておいしくないよね」「やっぱりお母さんのケーキが良いね」「ほんまや、ほんまや」と少しずれた状況にも気付かないまま、頷きつつ眠りについたのでした。

この時期。

ショウケースの向こうで、美しく飾り立てられたケーキの上で笑顔を振りまいているマジパンのサンタやトナカイを見かけるたびにふと思うんです。

きっと、どこかのお家で。

「おまけよ」と満面の笑みでマジパンのサンタを乗せてくれた両親を気遣って、硬いマジパンを懸命にかじるであろう子どもの姿に思いを馳せ、涙してみたりするのです。

今でも。(大げさ!?)

皆様のお醤油くん(昇格)はお元気にされているでしょうか？

(チャイム 2004 年年末号掲載)

