

カナダを訪れたのは、今回で3度目、ヴァンクーヴァーは2度目になります。

10年前の滞在は一晩でしたが、新鮮でおいしく、しかも安いと評判のお鮎を堪能した思い出が残っていますので、今度も楽しみに行きました。

ブリティッシュ・コロンビア大学の中にある、キッチン付きのゲストハウスに泊まりましたが、構内といっても、昼間の人口も、緑の多いゆったりした敷地の広さからも、ひとつの市と言った方が適切のようです。

歩いていると、日本、韓国、中国等アジア系の人が多いことが目につきますが、食べ物も同様。イギリス湾にとび出た地区の真中にある、ダウントウンは、まるで銀座と新宿を混ぜたような繁華街、お鮎、ラーメン、うどんの日本レストランの他、焼肉、中華のレストランがあふれていました。興味深いと思いましたが、例えば、餃子は中華料理のチャオズではなく、ギョウザとして、また、焼きそばも、炒麺よりもヤキソバとして知られていることです。リサイタル後、ピアノ科の主任教授宅でのパーティーでも、チーズ、サンドウィッチの他、いちばん売っていたのはギョウザでしたし、毎朝、練習室まで運転して下さった先生も、ソースの焼きそばが大好き！とおっしゃっていました。日本の、鮫を含めた、水産加工業者との長い歴史が、この、親しまれる日本の味の背景にあるようです。というわけで、ヴァンクーヴァーでは今回も殆ど毎日、日本食を楽しみました。

さて、ロンドンも昨年も寒さ厳しい冬でしたが、今年は更に、記録的な寒さと大雪になりました。11月で既に、30cm以上の積雪、スコットランドでは-26℃、予報ではイングランドでも-20℃になるとのことです。

雪は、見ているときれいで、家のまわりは、まるでクリスマスカードのように幻想的ですが、普段、雪に慣れないイギリスですから、交通はストップ、郵便も新聞も配達しなくなるのが、大変困ります。おとなりの人と交代で、30分歩いて新聞を買いに行ったり、意を決して車で出かける人は、私達が運転しないことを知っているの、何か買物はないかと尋ねてくれたり、ひとり住まいの高齢者の様子を見に行ったりと、この“非常事態”の中にも心暖まる話もたくさんききます。ちなみに、うちのジュノムとユリウスは、ねこらしくなく、雪の中でも外へ出て走り回っています。せめて、雪に埋もれないようにと、雪かきをして通路を作ってあげますが、空腹をかかえたキツネ達がうろうろしているので注意しなければなりません。

こういう、底冷えする冬は、やはり、湯気の立ちのぼる、暖かいスープがいちばんの落ちそうですね。(作っている間も部屋中、温まりますし…。)

イギリス人は、大体、トマトスープや、野菜とお肉をブレンダーに入れてどろどろさせたスープが好きのようですが、私達は、どちらかと言えばクリアスープが好きです。ウィ

ーンでは、クリアスープにヌードルや、パンケーキの細切り、とうもろこしの粉で作った、お団子のようなものを入れて食べますが、このお団子、日本ではお団子、イギリスではダンプリング、この極めつけともいえる、カネデルリをご紹介します。

カネデルリ

- ・白パン粉 250g(できればご自分で細かくして)
- ・チャイブのみじん切り 大さじ4
- ・パセリのみじん切り 大 3
- ・小麦粉 大 2
- ・こしょうとナツメグ 各 大さじ 1/4
- ・塩 大 1
- ・バター 25g
- ・小玉ねぎ 1コのみじん切り
- ・プロシュート ダイスにして 50g
- ・ラードン (ベーコン脂身)100g
- ・ミルク 250ml
- ・卵 1コ
- ・ビーフストック

■バターをフライパンにとかし、玉ねぎをやわらかくなるまでいため、パン粉、チャイブ、パセリ、小麦粉、塩、こしょう、ナツメグを入れた大きなボウルに加える。

■同じフライパンでベーコンとプロシュートを軽く色づく程度にいため、これもボウルに。このボウルの真中をへこませて、そこに卵とミルクをよくかき混ぜてから入れ、全体をよく混ぜる。

■30分休ませてから、ゴルフボールの大きさに丸め(16コぐらい)、ぐつぐつさせたストックに落として13分、火を通す。

■スープとカネデルリをよそい、チャイブをちらして召し上がれ。

これはビーフを使いますが、別にチキンストックでもよいと思います。或いは、肉料理のつけ合わせとしてもおいしそうです。

イタリーのドロミテ地方がオリジナルというこの、素朴で暖まる味ですが、オーストリアにくると“カエサルカエサルの皿”と呼ばれるので、ローマ時代からの食べ物かしら？などと思いを馳せてしまいますね。

今年もたくさん、聴いていただきましてどうもありがとうございました。
皆様、(おいしいものを楽しく召し上がって) どうぞ佳いお年をおむかえになりますよう。
新年もどうぞ よろしく願いいたします。