

我が家のレギュラー



三人兄弟の末っ子であった私は、しつけや教育に厳しかった父にとってスパルタ放免の存在だった。父はちょっとした外出にも私を連立つもので、親戚や近所から、私は「金魚のフン」呼ばわりをしていた。書いた絵を見せる、読んだ本を見せるという私の日常の報告にも父はいつも驚いてくれるもので、小さな私にとっては、父に報告するための何かをすることが生き甲斐のようなところがあった。

ある日、テレビの料理番組で「ポークソテー」を作っているのを目にし、それがとても上等でおいしそうに見え、私はそれをなんとか父に作ってあげたいと思い、母とともに買い物へ出かけ、初めて料理作りに挑戦した。塩コショウを効かせ、サイドボードの棚に鎮座していたブランデー…ならずウイスキーをふって肉をこんがりと焼き、父の帰りを待った。そして、その夜、父はすっかり冷えてしまった「ポークソテー」を旨いと言いながらいたらげ、その日以来、私は豚肉がなければ、ハムでもソーセージでも代用し、何でも塩コショウとウイスキーでソテーし、相当数を父に食べさせ続けたように思う。

父が好きだったのは、豚肉は豚肉だが、トンカツであったことを知ったのは、それから10年近くたってからのことだった。おかげで私もトンカツ好きになってしまったが、しかし、店のメニューに「ポークソテー」の欄を目にすると、「そうだ、“ポークソテー”にしよう」と、何故か家で作りたくなってしまふ。

私にとって「ポークソテー」は、家族のために作ってあげるちょっとした歴史のある料理といえるかもしれない。