

早朝の畑で、舞い踊る

「早朝」と言っても、朝が苦手な私の「早朝」なのですが、私は半ばも一ろーとしながら、手始めに、鶏の世話をします。雌鶏たちは、毎朝、戸口に体を押し付け合うほど、ひしめき合い、私を待っています。皆、私が、朝ご飯を運んでくるのを知っているからです。ご飯を配り終え、鶏小屋を後にするとき、見送られたことは、一度もありません。

少し目が覚めてきます。お次は、収穫です。ここで、毎度立ち止まり、少し考えるのですが、結論は、たいてい「ナスから始めよう」となります。

ナスは、地主さんのうっそうとした屋敷林に接するところに植えつけました。収穫を始めると、ほどなく沢山の彼女たちが、どこからともなく集まってきます。今朝、私がここに来ることを知るはずもなく、もし私がここに表れなかったら、自分が誰を待っているかもわからずに、死んでいったかもしれない彼女たち。

どうかすると、片方の腕だけで、10匹以上たかっています。露出部分は絶え間なく攻撃されます。時に、身の危険を感じるほどです。

じっとしてはダメです。ジワとした動きでは意味がありません。素早い無意味な動きを休みなく続け、絶えず頭をグラグラ、カクカクさせながら、ナスを収穫し、葉をかいたり、剪定するのは、至難の業です。なかなか満足いく仕事はできません。離れたところから見かけた人は、朝から変なものを見ちゃった、と思うかもしれません。本当は、わけがある、早朝のナス畑の踊りなのです。(晃)



夏バテしていませんか？

踊りを踊らなくても、かなり、疲れる日々が続きました。先週、ニャー公のお祈りが効いて、じゃんじゃん雨が降って、少し気温も下がってきて、一息ついたら、夏バテしていることに気が付きました。みなさま、ご無沙汰していましたが、お元気ですか？ 1か月たよりも書けずに、何をしていたのか、ちっとも思い出せません。

いつも出荷がなくなる頃に、やっと紹介することになる、料理メモ。今回は、正式名「リスターダ・デ・ガンジア」という、白地に紫の入るナスのレシピです。来年のために、書き残します。このあと入ったら、ぜひお試しください。(8月26日 泰子)

<料理メモ> ~ナスのかば焼き

ナスは、ヘタをとって、横に4等分の輪切りにする。切り口に薄く小麦粉をまぶす。油とごま油を同量入れて熱したフライパンで、両面を色づくまで焼く。いったん、ナスを取り出して、<しょう油、みりん、酒を同量。ナス一個につき、各大さじ1くらい。好みで砂糖も。>の調味料を入れて煮立たせて、ナスを戻して、からめる。

信州丸なすのレシピとして、パルシステムのカatalog「きなり」に掲載されていました。「リスターダ・デ・ガンジア」の肉質が、生きる調理法です。

