

彼と暮らし始めてから、ふるさと納税に手を出した。
今年は何を頼もうか。。好物や、あまり食べる機会のないものを中心に注文した。
2人暮らしなので食べ切れる量のものを選ぶようにしたが、梨8玉は多かったので1つは豚バラと一緒にカレーにした。カレーを美味しくするコツもわかってきた今日この頃。梨の優しい甘さを感じるカレーは美味しく、彼も満足そうだった。美味しそうに食べてくれることが嬉しい。
心からそう思う。

ただ、私のインナーカレーチャイルドは首を傾げている。
「こないだも似たようなカレー作ってたけど、それって楽しいの？」
私の女心と裏腹に、野心が燦(くすぶ)る。

去年の12月に図書館で借りた関西のカレーのレシピ本。SOMAのカレーレシピが載っているの
でわくわくしながらページをめくった。どんな作り方なんだろう。
目に飛び込んできたのは「ライスサラダのカレー」という文字列。「ワイルドライス」を使った鮮やかな
サラダの装い。くらくらするほどのセンスを感じるオシャレ。。
添えられたワンポイントアドバイスにはこうある。「ワイルドライスとは、もともとは先住民族のネイ
ティブ・アメリカンが主食としている穀物」。。
やはり目指す先はアメリカなのか.....日本古来の胴長短足最終世代民族の私にとっては、越え
るべきハードルが時空レベルで、あまりにも手足の長さが足りなさすぎる。
確かに、SOMAのご主人は背が高かったなあ。

そんなわけで怖気づき、SOMAのカレーは作らないまま本を返した。
そうして冒頭の、無難なカレーライフに戻る。

一年の長さが年々短くなるのはなぜだろうか。小学生の頃は長い長い夏休みがあった。中学生
の頃はとにかく体毛が気になって、夜になると毛穴とばかり向き合っていた。思い起こせば暇だっ
たのだろう。
ついこの間、新年度になったばかりだったような気がするのに.....気のせいだったのですね。
また冬が来てしまった。
アドベントカレンダーに書くネタを作らなければ...!

昨年度書いた文章を読み直し、目標を再確認する。"カレー作りで新大陸を目指す"的な、壮大な
ことを書いている。
こんな大風呂敷に見合うカレーとは。。
いや、もう決まっているじゃないか。
満を持して、目指すはSOMAのカレーである。
レシピを見直してみよう。
こんな時が来ようかと、本は返したがレシピは複写しておいたのだ。

—①ドレッシングを作る。

...ほ、ほう。材料は？

—チャットマサラ、マスタードオイル...

...ま、ますたーどおいる?? ないならないで、あるもので作ればいいんだから、大丈夫。サラダ
には何を入れるのかな。。

一ひまわりの種...

.....

私が知りたいのはSOMAのカレーの作り方である。カレーの作り方だけに着目しよう。去年『情熱大陸』で観た調理シーンが忘れられない。大鍋にザラザラとスパイスを入れて、コロコロと野菜も入れて煮込んでいた。SOMAのご主人が独学で導き出したカレーの解をレシピを読んで確かめる。油でスパイスの香りを立たせるのではなく、水で煮出していくようである。あの包み込まれるような優しさはこうして作られていたのか。

新たなカレー大陸を目指して、いざ出航！

とはいえ慌てて始めたカレー作りなので、食材やスパイスも揃えてはおらず、ほぼあり合わせでの調理である。なんとか、なる。

SOMAのカレーで印象的だったのは柔らかいごぼうである。ごぼうは柔らかくなるまで茹でよう。レシピにある豆はないので、野菜を多めに入れよう。冷蔵庫にある野菜を召喚。玉ねぎもトマトもニンニクしょうがも炒めないのは新鮮。刻んだものから鍋に入れて煮ていく。ホールスパイスもあるもので。レシピではシンプルに3種類だったがなかなかの量が必要。手持ちのホールスパイスを総動員して量を確保。このホールスパイス達は、エチオピア風カレーに使う面々である。エチオピアで使ってる組み合わせなんだから、良い感じになるに違いない。パウダースパイスも同様に、なるべくレシピに近くなるように手持ちのもので配合。

驚いたことに、レシピにはターメリックの文字が見当たらなかった。カレーのシンボルとも言える黄色の素であるターメリックなしのカレーを作るなんて思いもよらぬ展開である。裸足のままで飛び出したような気分で一気に冒険感が増す。

野菜だけでは物足りないのではという不安には勝てずこっそり豚肉も入れ、脂が溶け込む背徳感を味わう。

レシピによると味付けは塩のみという潔さ。

味見をしてみてなんだか物足りない気がする。

...困った時は、私の原点であるエチオピア風カレーの作り方に立ち返る。最後にそっとケチャップを足した。

そんな風にして今までにない、SOMAインスパイアカレーが出現した。

野菜の優しい表情に、SOMAとの思い出がほんのり甦える。

その日の食卓では、彼がTVerで私の楽しみにしているドラマ『きのう何食べた？』を見せてくれた。お尻の引き締まった彼は過去のセクハラ被害からゲイが苦手だと常々話しているが、私の好みに合わせてくれて嬉しい。

ドラマは安定の面白さだったが、メルカリ職人である彼は途中で仕事が入りスマホと睨めっこしていた。

カレーを食べてみると、味が薄い。私はうっかりすると塩を入れ過ぎてしまうことがあるので、最近特に塩の扱いには臆病になっている。塩はレシピ通りの分量にしたが、野菜が多過ぎたのかもしれない。彼も「薄いね」と言うので、エチオピア風カレーに倣(なら)ってケチャップとソースを足して調整し、塩分を補った。

煮出したホールスパイスの存在感は異彩を放ち、特に、たぶん、フェネル...の主張がすごい。噛む度に化粧品売り場を思い出す。

ドラマやスマホを観ていたせいか、所々現れる化粧品売り場のせいか、カレーを食べていて初めて「美味しい」と言われずに食事が終わってしまった。

一晩経って「美味しかったね」と言ってもらえたのが救いだっただ。

SOMAのカレーの美味しさにはそう簡単には辿り着けなかった。改めてSOMAのセンスを思い知る。

スパイスも食材も、あり合わせで済ませようとしたのだから当然である。Tシャツ短パンにサンダル履きで富士登山に挑むような愚行に近い。

それでも怯まず進めたのは、これまでエチオピア風カレーを筆頭にカレーを作ってきた経験があったからである。

一つ収穫もあった。去年カレーにごぼうを入れた時は硬さが気になったが、今回は柔らかく煮えたこと。全体的に野菜を油でコーティングしていないので煮崩れたことで柔らかさが生まれている。ターメリックの代わりにごぼうで土っぽさを出しているのかもしれないな、とも思った。

エチオピアのお店にはほとんど行かなくなってしまったが、心の中にはいつもエチオピアがいて、お守りのような存在になってくれている。

困ることがあっても、私にはエチオピアがついてるから大丈夫。5年間のバイトの日々で愛着が育っている。エチオピアという安全基地があるので、未知の世界の探索も怖くない。

今回はカレー作りにおけるスパイス選抜の大切さと、調理法による香り方の違いを痛感した。

SOMAに近づくために超えるべきハードルは相当に高い。ウルトラCは狙わず、背伸びもせず、月面のように一步一步進みたい。

いつか旗を立てられる日まで。

先日、外出先で彼の好物のうなぎを食べた。タレも香ばしさも抜群の美味しいうなぎだった。

最後の晚餐はうなぎがいい、と言う彼。

私の頭に浮かぶのは、やっぱりエチオピアのカレー。

またカレーの探索をしよう。

どんなカレーも受け入れてくれる彼に感謝して、ふるさと納税の今年最後の一品はうなぎの蒲焼きにした。

うなぎという名の龍に乗って、来年はどこまで行けるかな。

♪エンディングテーマ「にっぽん昔ばなし」(TVアニメ『まんが日本昔ばなし』オープニング)

[Photo gallery]



SOMAを目指して、水で煮る



ホールスパイスも煮る



別茹でのごぼうも投入



SOMAインスパイアカレー。野菜の優しさは似ているが、気が強い女性のようなパキッとしたフェンネルが攻撃的。



エチオピアの流れを汲む無難カレー。
来年はどんなカレーに出会えるかな。