



フランスのクレープ
 ～世界の食文化を楽しむ～

もう何十年前も前のことだが、パリ・セーナ川沿いで、ミラボー橋を見ながらクレープを食べた。

クレープの発祥の地は、フランスのブルターニュ地方で、パンケーキの1種である。

クレープにはいろいろあるが、オーソドックスなのは、牛乳、卵、小麦粉、砂糖、とかしたバターまたはサラダオイルで、これをよく混ぜて1時間置く。そしてフライパンで焼くだけ。



光駅の小粋なパン屋さんのクレープ

光駅裏側の店でクレープを食べた日も、キリスト教の祝い日と関係

(せんさい)で美しいアーチが印象的だった。あの大きな建物が全焼したとは、今でも信じがたい。
 妻に習いながらクレープを焼いてみた。生地はなるべく薄く、弱火。フライパンの中のは意外と難しいことがわかった。たかがクレープを焼くと言っても奥行きが深い。

食事をする時も、食べ物だけでなく、雰囲気も主要な要素なのだ。セーナ川での立ち喰いの時思った。セーナ川と立ち喰いが私にはピッタリと来た。忘れられない思い出となった。

さて、今回光駅裏側の粋なフランスパンの店に、2月1日、2日限定のクレープを食



このフランスパンは美味しい

がある。2月2日は、ローマ教会では、12月25日のクリスマスから数えて、40日目になり、お祝いの日であった。産後の清めの期間が終わった両親が、幼子(おさなご)イエスを神殿で神に捧げたという出来事を記念する日である。

フランスでは、クリスマスから数えて、40日目(だいたい、2月1日か2日ごろ)にクレープを食べる習慣がある。フランスは農業国で、日本でもこの頃が立春に当たり、太陽が少しずつ輝き出し、地面が温もり始める。農家の人々は種まきに備えて、地面を耕すぞ



我が家で焼いた野菜入りクレープ

きだ。私もキャベツが好きだ。