



夏の「食」を楽しむ

掲載の写真は、私が「ディアゴ巡礼」が紹介した「パエリア」で、巡礼できる日がある。我が家の庭で収穫したミニトマトも入って、夏向きに仕上げた。

スペイン料理のパエリア。地中海の海産物を中心にたくさんの具

が入ったパエリアを、2006年にスペイン巡礼に行った際に食べたが実に旨かった。

先週金曜日8月21日の日刊新南8面、佐森芳夫氏の連載「南新百景」に、「サン



スペイン料理「パエリア」



パレスチナ料理「バーミア」

会では、原田神父が信徒に手料理をふるまい一緒に食べることがある。礼拝も大切だが、交流を図ることも重要だ。このような機会を大切にしたいと思っている。

先日、知人がオクラを届けてくれた。

パレスチナの夏の定番料理、バーミア。バーミアはアラビア語でオクラの意味。オクラ、牛ひき肉、タマネギ、トマトを煮込んだシチューのようなもので、ニンニクやコショウなどのスパイスが効いている。ターメリックとオリブオイルを一緒に炊いた黄色いご飯にかけて食べる。さっぱりとしていて暑い時でも食が進む。

山カトリック教会におられた、スペイン出身の泉神父作である。「巡礼の道」ホームページに「ふじやかんじ」で検索して下さい。

話をパエリアに戻すが、エビ、イカ、ムール貝などを米と一緒に煮込む。スペインのカタルーニャ地方では、残った食材の処分のため、木曜日に作ったことから、木曜日をパエリアの日と呼んでいる。

「食を楽しむ」とは、単に食べるだけではなく、自分で作って食べるのも楽しい。泉神父自信作のパエリアを食したことのある妻の助けをかりながら、作り上げた。

昔は、男子は「厨房に入るなかれ」などといわれたが、今は我々男



我が家のオクラ