

喫茶



ようこそいらっしゃいませ、
喫茶モアへ。
今日はなにしましょうか？

喫茶モアは、昭和56年から平成21年までの28年間、名古屋市障害者スポーツセンターにあった喫茶店です。そこではいつも、コーヒーの香りと美味しいものとあたたかな笑顔が出迎えてくれました。
あの懐かしい味をもう一度。こっそり作り方をきいてきました。
そしてちょっとあったかい、いいお話も。

本日のランチ 第2回「ミックスサンド」

材料 (1人分)

食パン薄切り 4枚
卵 1個
ロースハム 2枚
きゅうり 1/2本
トマト(輪切り) 2切れ
レタス 2枚
マヨネーズ、辛子マヨネーズ、
塩

下ごしらえをします

- なべに卵と冷たい水を入れて火にかけ、15分かけて茹でます。
- きゅうりは斜め薄切りにします。
- トマトは横にスライス。7mmくらいの厚さに切ります。
- レタスは大きめの一口大に、手でちぎります。



卵サラダを作ります



- 卵を粗くつぶします。
専用の卵切り器を使うと便利。
- マヨネーズを大さじ半分、塩を少しだけ入れて味つけします。
- へらでよく混ぜます。

パンの準備をします



- 食パンはできればかたまりのものを、作る直前に切ります。
- なるべく長くてよく切れる包丁(あればパン切りナイフ)で、薄く4枚スライスします。



- 辛子マヨネーズをパン1枚につき小さじ1のせ、バターナイフで全面にのびします。

ハム卵サンドを作ります



- パンの1枚に、レタス、ハムの順にのせます。卵サラダを平らにのせたら、もう1枚のパンではさみます。

トマトサンドを作ります



- もう一組は1枚に、きゅうり、トマトをのせます。お好みでレタスも。もう1枚のパンではさみます。

食べやすく切ります

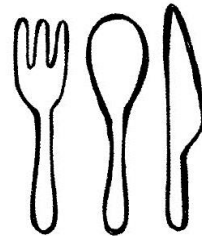


- 二組重ねて軽く押さえなじませます。耳を落として、長さを3等分に切ります。写真は山形パンなので、上の耳だけ残して切りました。



召し上がれ！

- 1/3を切った残りを三角に切るとおしゃれ。残った野菜やフルーツなんかをあしらって。



サンドイッチはね、焼き立て切り立てのパンを使うのよ、とHさん。
忙しい時間帯や大口注文が入ったときは仕方ないからあらかじめパンを切っておくけれど、乾かないように濡れ布巾をかけて手早く手早く。
そう言いながら、商売をしていたときから愛用の、研ぎを繰り返すうちに痩せて細くなった長い包丁で、たちまち塊の食パンから薄く4枚スライスします。
焼き立てパンは、喫茶店に卸している地元メーカーのものを買ってきます。
お店でも使っていたパン屋さんで、近所のスーパーに朝早くにだけ置いてあるのだそうです。
当時のメニューにはハムサンド、野菜サンドもありましたが、本日習うのはミックス。
パンに辛子マヨネーズをさっと塗り、一組にはレタス、ハム、卵サラダ、
もう一組には、レタス、トマト、きゅうり。トマトも挟む直前に切っています。
レタスやきゅうりのバランスは、好みで良さそうです（いろいろなのができてきました）。
とにかく、さっと具をのせては挟んでいきます。
まるで誰かを待たせているかのように…

よくお父さんに連れられて、週末にプールに通って来る知的障害の男の子がいたの。
頼むのはいつも、ミックスサンドとアイスコーヒーと決まっていた。
手を叩きながら嬉しそうに待ち構えているから、大急ぎで作ります。
そして帰り際には、その子に握手を求められて…
私にはそういう楽しい人生があったのよ。

目に浮かぶでしょ？とHさん。
確かに、嬉しそうに待っている誰かの笑顔が浮かびます。
サンドイッチは良い材料を使って、手早く作るのがご馳走。
そして、誰かのためにせつせと作るもの。
作り方を習い、お話を聞いているうちに、サンドイッチというお料理への見方が変わってしまいました。
簡単なお料理ではありません。
彼女のサンドイッチを楽しみにしていた人たちは、お料理に込められた心も一緒に受け取っていたのでしょう。

テーブル トーク

