

南蛮の風紀行 ちょっと寄り道-3「ポルトガルグルメ」

ポルトガル料理でまず思い浮かべる食材は、まず海産物でしょう。特に干ダラ、イワシ、タコの料理は有名です。米の料理はスペインに比べて有名ではありませんが、ヨーロッパの国民一人当たり消費量では、最もたくさん食べるのがポルトガルです。やはり、海産物には米が合うのでしょうか。

また、オリーブ油は揚げ物からドレッシングまで、あらゆる場面で多用されます。野菜ではタマネギ、ニンニク、ジャガイモ、トマトが、ハーブや香辛料としてはパプリカやトウガラシ、バニラといったポルトガルのかつての植民地原産の多種多様な食材があります。またポルトガルを数百年にまたがって支配したアラブ人およびムーア人の食文化の影響で、シナモンやサフランが多様されますし、イタリアンパセリやコリアンダーも大航海時代の名残と言えるでしょう。オリーブの塩漬けは品種、サイズ共に多種多様です。ブラジルが植民地だったことでサトウキビからつくる砂糖がヨーロッパで最も早く普及したことで、砂糖を使った甘い菓子類も豊富です。

チーズも特にポルトガル領のマデイラ島やアゾール諸島産のものは美味しいことで有名です。チーズといえばワインですが、安くてうまいワインが豊富に出回っていることでも、ヨーロッパ中で知られています。酢はワインヴィネガーです。ポルトガルでは単に酢と呼ぶ場合、全てワインヴィネガーです。もともと酢=ヴィネガー（ポ語ではヴィナーグレ）の語源はヴィン（ワイン）・アグレ（酸っぱい）ですから、それにワインと冠詞を付けること自体、ヨーロッパでは可笑しいことになるのです。



と基礎編はそこまで。ポルトの名物はタコの天ぷらです。左の写真の左側がそれ。大きめのタコを一度茹でて、平べったくスライスしたものに衣を付けてオリーブ油で上げてあります。付け合わせはタコの茹で汁で炊いたご飯をリゾット風に味付けしてあります。

もともと「天ぷら」と言う言葉自体、ポルトガル語の「テンペーロ=味付けする」の、帰化語だと言われています。但し、現在ポルト

ガルで「天ぷら」を意味する言葉は「フリット」です。くれぐれもお間違いなく。

右側の皿には干ダラを水でもどしてトマト味で煮て、それをさらにグリルしたもので、付け合わせはジャガイモの素揚げです。下の写真は前菜に選んだタコのマリネと干ダラのコロッケです。この店はポルト最後の晩を過ごした店で、スペインに向かう出発駅のカンパニャン駅近くの「カーサ・アレイシヨ」と言います。日本の旅番組でも取材されたようで、手塚里美の写真が飾られていました。



もう一つ、ポルトで見逃せないのが「トゥリパーダ」です。これはバスターミナル

近くにある「アバイア・ド・ポルト」が有名です。トゥリパーダとは「内臓の煮込み」という意味の料理で、日本のモツ煮込みのポルトガル版という感じでしょうか。わたしは大好きなのですが、どうも内臓という名前に抵抗のある人が多いようです。



トゥリパーダには必ずご飯が付いてきます。左の写真のように、自分で適量にご飯にのせて食べます。白インゲン豆が見えていますが、これも必ず一緒に煮込んであります。ブラジルでは同じものを「ドブラジーニャ」と呼んでいますが、ポルトはさすがに本場だけあって、上品な洗練された料理になっています。

ポルトではあとウサギ料理も有名です。

長い航海の途中で新鮮な肉料理は、船乗りにとっての垂涎のメニューです。そのため、船上で飼う事の出来る小型の山羊やウサギを載せていました。ポルトのウサギ料理もその名残です。わたし達は今、ポートワインにせよ、名物料理にせよ、ただ楽しく飲んで食べていますが、実はそのことを通して大航海時代の冒険者達の人生を追体験しているわけです。

ともあれ、腹もいっぱいになり、まぶたも緩んできたところでいよいよスペインに向けて出発です。国際寝台特急ルジタニア号、どんな列車か楽しみです。