

南蛮の風紀行 ちょっと寄り道-4 「食の都バルセロナ」

スペイン料理といえばパエリア、パエリアといえばバルセロナと、わたしは幸運な誤解をしていました。パエリア発祥の地は実は農業の盛んなバレンシアであり、バレンシアの忙しい農家の家庭料理だったのです。考えてみればコメをイベリア半島にもたらしたのは、初めは海賊として、その後は侵略者としてこの地を襲ったサラセン人（北アフリカのイスラム教徒）たちです。イベリア半島で最も早くサラセン人を追い出すことに成功していた

バルセロナ地方で、米食が普及するわけがありません。

それゆえ純正のパエリアといえば、ウサギの肉や鶏肉とパプリカなどの野菜を煮込んだだけの素朴なものだそうです。それがバルセロナでは陸続きのお隣さんであるフランス南西海岸名物のブイヤベースを取り入れた海産パエリアが、評判となり今では本家をしのぐようになったというわけです。

というわけでわたしもバルセロナでも最も評判の高いパエリア専門店に行くことにしました。モンジュイックの丘の麓、地下鉄の平行駅から歩いてすぐのレストランは名にし負う素晴らしい味でした。



海鮮パエリアの定番は手長エビ、イカ、ムール貝、白身の魚にパプリカですが、同じ材料でもこうも違うのかと感心させられるほど、この店の味は最高でした。

バルセロナで忘れてはいけないのは野菜類の美味しさです。白菜のミニチュアのような形のチコリなどは、生野菜嫌いのわたしをあっという間に野菜好きに変えたほどです。この店は日本人のお気に入りようで、相客からも日本語か聞こえてきましたが、その割にリーズナブルでバルセロナでは是非行って頂きたい店です。

もちろんサンジュセップ市場の中の店には何度も通いました。本当は一番試したかったのはアングラウスだったのですが、見つけたと思ったのはカニカマのようにすり身を加工したものになっていました。それでも結構値段は高いのです。やはりスペイン人もアングラウスの味を忘れられないのでしょうか。アングラウスとは本来はシラスウナギをオリーブオイルでさっとソテーしたものなのですが、タラ類の白身をすり身にして少し太めのソーメン状に成型して、シラスウナギの長さに切ってあります。シラスウナギの形状に似せて着色しておりますが、味は残念ながら歯触りも風味も全く違うものになっており残念でした。



海外では滅多に生野菜に手を出さないわたしですが、市場で見た野菜の鮮度や色が気になってサラダをたのみました。



大型とはいえ深海トロールで漁獲されるこの赤エビをわたしは食わず嫌いで無視してきたのですが、ここで食べた赤エビは最高でした。なんといっても甘味が強く、オリーブオイルとレモンにぴったりの味でした。奥に見えているマテガイも濃い味で満足満足！

ウナギは大西洋のものと太平洋のものでは種類は違いますが、日本ウナギとこちらの大西洋ウナギが乱獲などによって減少しており、特にシラスウナギの捕獲は厳しく規制されるようになりましたから仕方ありませんね。

その代り、大型の深海エビとマテガイは美味かったですよ。深海エビは以前は漁獲後は船上でボイルして冷凍するのが主流だったのですが、急速冷凍技術の進歩と共に、傷みやすいこのエビも生が市場に出回るようになりました。おかげで深海エビ特有の甘味、日本でいうと甘エビのような味で、食べ応えのある大型エビをニンニクとバター、オリーブオイルとレモン、白ワイ

ン蒸しなどで味わえるようになったのです。

ポルトガルでカメノテが食べられていたのも驚きでしたが、まさかバルセロナでマテガイが食べられるとは思いませんでした。しかもこれがまた日本のものより大きくて濃厚なのです。どんな場所で採れたのかはわかりませんが、泥や砂も全くなく、マテガイ特有の歯応えはそのままに、味が濃厚なことに驚きました。

ところで勿論、スペインのバルの名物ピンチョスを試めすことも忘れてはいけません。マドリッドに比べても洗練されたいどりと味はバルセロナに軍配を上げざるを得ません。特にナスのピンチョスはどれも美味しかったです。わたしは大きな都市は嫌いなのですが、スペインに住むならこの町が好いですね。

サンジュセップ市場のバルではお客がまだ並んでいるというのに、シェフがカ

ウンターの食材やピンチョスを片付け始めました。きょうは金曜日、どうも彼には家庭サービスをしなくてはならない事情があったのでしょうか「人間だれにも一人ひとりの事情があるんだ」などとほかの従業員に言いながら、客の注文も聞き流して片付けてしまいま



バルのカウンターに並ぶピンチョス（カナッペ風おつまみ）もバルセロナのそれは洗練されていました。

した。わたしはたまたま彼のすぐそばにいたのですが、まさか日本人にカタルーニャ語は分かるまいと高をくくっていたのでしょう。わたしはむしろ「人間だれにも一人ひとりの事情がある」という名言を聞くことができ、料理の味と共に大満足でした。