



ような残忍な儀式を執り行っていないことが救いである。この子豚の丸焼きは、口に色あざやかな「ライム」をくわえている。これは、焼くときにはアルミホイルを丸めたもので代用し焼き上がったあとでライムと取り換える。

ついで、二つ目には、半分に切った「キンカン」がそれぞれはめ込まれている。バンデリジャは、さきに述べたように八本だが、うち二本は耳のすぐうしろの背中に刺し、残りの六本は三本ずつ横腹に刺す。

そして、これがいかにも南国の楽園を思わせるのだが、串にはそれぞれ荔枝<sup>いちじく</sup>一個、バナナ一切れ、キンカン一個、ライム一個がこの順で刺され、ライムを中心にして、さらにその上に荔枝一個、キンカン一個、パインアップル一切れがこの順で刺されている。八本のこれらのフルーツ串を刺された子豚は、全身をさまざまに南の島の幸で飾られ、さながらポリネシア人の心情を象徴するかのようである。

ポリネシアとは原語で「多数の島」という意味だが、ここはまたフルーツの王国なのだ。

## ポリネシアの料理文化とつたタヒチ名物・子豚の丸焼き

悲運の天才画家・ゴーギャンがこよなく愛した島。タヒチは、また、キャプテンクックやバウンティ号のプライ船長など、歴史に残る探検家の物語でひとびとをロマンの世界に誘う。タヒチをふくむソシエテ諸島が一八四二年に仏領となつてからは、伝統のポリネシア料理も西洋料理の洗礼を受けたが、住民たちは、持ち前の器用さとセンスでこれをうまく取り入れ、こんにちの陽気で豊かなポリネシア料理をつくり上げた。

そのひとつ子豚の丸焼きは、ふつうは戸外か炉で、焚き火や炭火であぶり焼きするところを、ここではごくお手軽にオーブンで焼き上げる。そのかわり、塩、こしょう、しょうゆ、にんにく、黒砂糖でつくられた独特のたれを塗られ、カリカリに焼き上げられた皮は、ポテトチップなど足元にも寄れないぐらいの見事な酒のつまみになっている。

子豚の焼き方については格別変わったところはないが、南の島のロマンを感じさせるのは食卓の演出で、焼き上がった子豚は大きな木の盆に載せられ、バンデリジャとよばれるフルーツの串刺しをたつぷりまどつて客の前に現れる。

バンデリジャというのは「闘牛士の森」という意味で、この串を刺された子豚の姿はまさしくスペインの闘牛を思わせる。串は八本も刺されているが、その前に、スペインの闘牛の