

豚肉に「マス」は「ハマグリ」とイベリア半島の奇想と味覚

俗に「所かわれば品かわる」とか。しかし、そのかわり方に微妙なお国ぶりがみられるのも事実で、わが国と同じく米も食べれば魚も食べるスペインやポルトガルでは、魚介料理ひとつにも日本では考えられないような「奇想」とアイデアがみられる。

まずはフランスとの国境に近いナバラ地方。この山の中に、ヨーロッパの一流レストランのメニューにもみられる「トゥルチャス・ア・ラ・ナバラ」と呼ばれる名物のマス料理がある。が、このマス料理、なんとその「おなか」には、これまたこの地方名物の「セラノ・ハム」がいつぱい詰まっているのだ。

もとは、この地方に多いヒツジ飼いたちが考え出したものといい、初めは近くの溪流からとって来たマスを、腹わたを抜いたあと、フライパンにセラノ・ハムの脂を塗って焼いていたものだが、その焼き汁の微妙な味わいから、そのご、最初からハムを腹に詰めて焼くようになったという。このマス料理の真価は、ご当地人たちよりも、ニューヨークやパリの最高級レストランのcock長たちのほうが高く評価しているというから榮しくなる。

ついで、舞台は山から海ぎわへと飛んで、ポルトガル南部のバイショ・アレンテージョ。ここはコリアンダー（別称チャイニーズ・パセリ）と呼ばれる薬味草の産地で、その名物料

ワンポイント知識

「消費期限」や「賞味期限」は、誰がどのように決めてくるのか

期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等その食品に関する知識など様々な情報が必要になります。「消費期限」や「賞味期限」は製造業者等が、科学的・合理的な根拠に基づいて自らの責任で行っています。

「豚に食わせる」式の残り物で育った豚とは違って、真正正銘、どんぐりとトリユフ（松露）で育てた最高豚というのである。その豚肉をローリエ（月桂樹の葉）、にんにく、パプリカ、塩コショウなどを巧みに混ぜ合わせたワインに漬け込み、味も軟らかさもこの世の豚とは思えない？ものに仕立て上げてある。この豚肉を主体に新鮮なハマグリ、ピーマン、トマト、タマネギなどを加えて鍋仕立てにしたのが「カルネ・デ・ポルコ・コン・アメイジュアス・ア・アレンテジャーナ」だが、その由緒と実力のほどを知らされると、長つたらしい料理名が逆にありがた味を増してくるから不思議である。

ちなみに、この長い料理名を日本語に訳すと「豚肉とハマグリのアレンテージョ風煮物」となる。作り方の手順は限られた紙数ではとても紹介できないが、とにかく、つくづく食の世界は広いと思わせる名品ではある。