

# ハモン・セラノの透明アンダルシアの心を見た!

“食は広州に在り”とは中国の話。スペインでは、さしずめ“食はアンダルシアにあり”となる。

古代ギリシャ、ローマ時代からの“飲める食べもの”を現代風にアレンジして、いまに伝える“ガスパチョ”(アンダルシア風冷やしスープ)をはじめ、“卵のアンダルシア風天火焼き”、“アンダルシア風豚肉と豆の煮込み”(コシード・アル・アンダルス)、“アンダルシア風パエリア”(魚介類のほか豚肉が入る)等々、“アンダルシア風”を冠した名物料理が多い。スペインの中でも最南部に位置するこの地方は、きらめく太陽と強烈な大地のにおいの中で、官能をゆさぶる激しい刺激と日陰の静かな休息が併存している。だから、アンダルシア料理は、あのマタドール(闘牛士)やフラメンコの“身のこなし”のように軽くて心地よいのだ。

そのアンダルシアのフィーリングを見事に結晶させたのがハモン・セラノと呼ばれる生ハムで、その透き通るような深紅の生肉にはアンダルシア人の熱い思いがひそんでいる。

このハモン・セラノは、ウエルバの北にあるモレナ山脈中のハブーゴとシエラネバダ山脈中のアルプハーラの小さな町で作られる。山の冷気と乾燥し切った空気が、気の遠くなる

ような自然の営みの中で至高の生ハムを作り出していくのである。

ハモン・セラノの原料には、ほとんど野放し同然のように山中を走り回るイノシシさながらの豚の臃肉を使うので、その味わいも、スペイン人ならその名を聞いただけで生つばを飲み込むくらい一頭地を抜いている。

作り方も、床に並べた豚の腿肉に、一疋もの厚さの塩をしながら肉を重ねていき、豚肉一

キにつき一日の割で寝かせておく。

ついで、この肉を斜めに立てかけた板の上に載せ、肉に二か所の切れ目を入れ、手でぐいぐいもみながら血出しをする。

そのあと、水でよく洗い、あとは天井に吊るしておくだけ。およそ一年から一年半のあいだに、脂肪がゆつたりと、それこそ気の遠くなるようなテンポで垂れ落ちてゆくのだ。

山の冷気と乾燥し切った空気が、さながら神の至芸を目のあたりにするかのようにはモン・セラノを作っていく。

息をつめたあの闘牛士の気配のように――

