

サンチョ・パンサもびつくり スペインの婚礼料理

スペインが世界に誇る文学といえば、何といってもセルバンテス（一五四七～一六一六）の「ドン・キホーテ」が一番。

正式な題名を「才知あふれる郷士ドン・キホーテ・デ・ラ・マンチャ」といい、これを読み通した人は世界にも多くないといわれる、前後篇百数十章にも及ぶ大作である。

それなのに大抵の人はエピソードは知っており、ドン・キホーテとサンチョ・パンサのイメージはすぐ浮かぶ。

理想主義者ドン・キホーテと現実主義者サンチョが織り成す珍道中は時代を超えて読むものに訴えかけるものがあるからだろう。

この小説の後編第二十章に田舎の大金持ちの婚礼の料理場をサンチョがのぞき、狂喜する場面がある。

そこに描かれている料理は質、量ともに豪壮なものである。

彼の目に映った料理をちよつと紹介すると次のようなものである。

「最初にサンチョの目についていたのは、楡（は）の木まるまる一本を焼き串に使った犢（ぎ）の丸焼きであつたが、それを焼くのに使う火には、小山のように積み重ねた薪が燃えていた。

焼き火の周囲に置いてある六個の深鍋（オーリヤ）はほかの深鍋の普通の形に作られたものではなかつた。

というのも、半分にした六個の土焼の瓶で、その一つ一つに村の食肉処理場の肉がそっくり入るくらいの大きさだったから、その中に何頭かの羊が丸煮されていたが、まるで小鳩が丸煮されているぐらいにしか見えなかつた。

犢（ぎ）の大きな腹のなかには、十二匹のやわらかい仔豚をつめたうえで縫い合わせてあつたが、これは牛の肉に、風味をつけ、やわらかくするためであつた」。

これでもまだほんの一部であるが、このようなとてもない料理を目の当たりにすれば、サンチョならずとも、大喜びで、舌なめずりして、挑みたくもなるだろう。

