

フィリピン版「尾頭付き」 祭りには子豚の丸焼きを

フィリピンはアジア諸国の中では特異な存在である。ほとんどの国が、仏教やイスラム教の影響を受けているが、この国は九〇%を超す人々がキリスト教徒であり、その大部分がカトリックである。

これは一五二二年のマゼラン（ポルトガル人マガリャンイスの英語読み）の渡来に始まり、一八九八年の米西戦争（キューバ島の利害をめぐってアメリカとスペインの間に起きた戦争）の結果、アメリカに割譲されるまで四百年近く続いたスペインの支配によるものである。

この間、同化政策が進行し、イスパノ・フィリピノ文化ともいえるべきものが成立した。カトリックは精神的な面を含め、大きな社会的影響を与え続けた。

日常の暮らしぶりもそうである。日々の食事は簡素なものであるが、祭りともなると財布をはたいてごちそうを用意する。カトリックではイースター、クリスマス、守護聖人の祭りなどを盛大に祝う。そのほか各地で収穫祭や村の祭りなどさまざまなフィエスタ（祝祭）が催される。



これらの祭りに登場するのがレチョンと呼ばれる子豚の丸焼きで、もつとも豪華な料理である。内臓を取り除いた腹の中にタマリンド（マメ科の植物で、爽快な酸味の果実がなる）

の葉を詰めて酸味をしみ込ませ、一晩寝かせたのち、一匹丸ごと炭火に載せてココナツオイルやタレを塗りながら、全体が飴色になるまで時間をかけて焼く。

焼き上がると皮をそぐようにして適当な大きさに切り分け、レバーから作ったソースをかけて食べる。かつてはこの飴色に焼けた皮を上手にはがして食べることができたかどうかで、主客のマナーが判定されたともいう。

日本でいえば「尾頭付き」といったところで、祝いの席には不可欠な料理である。