

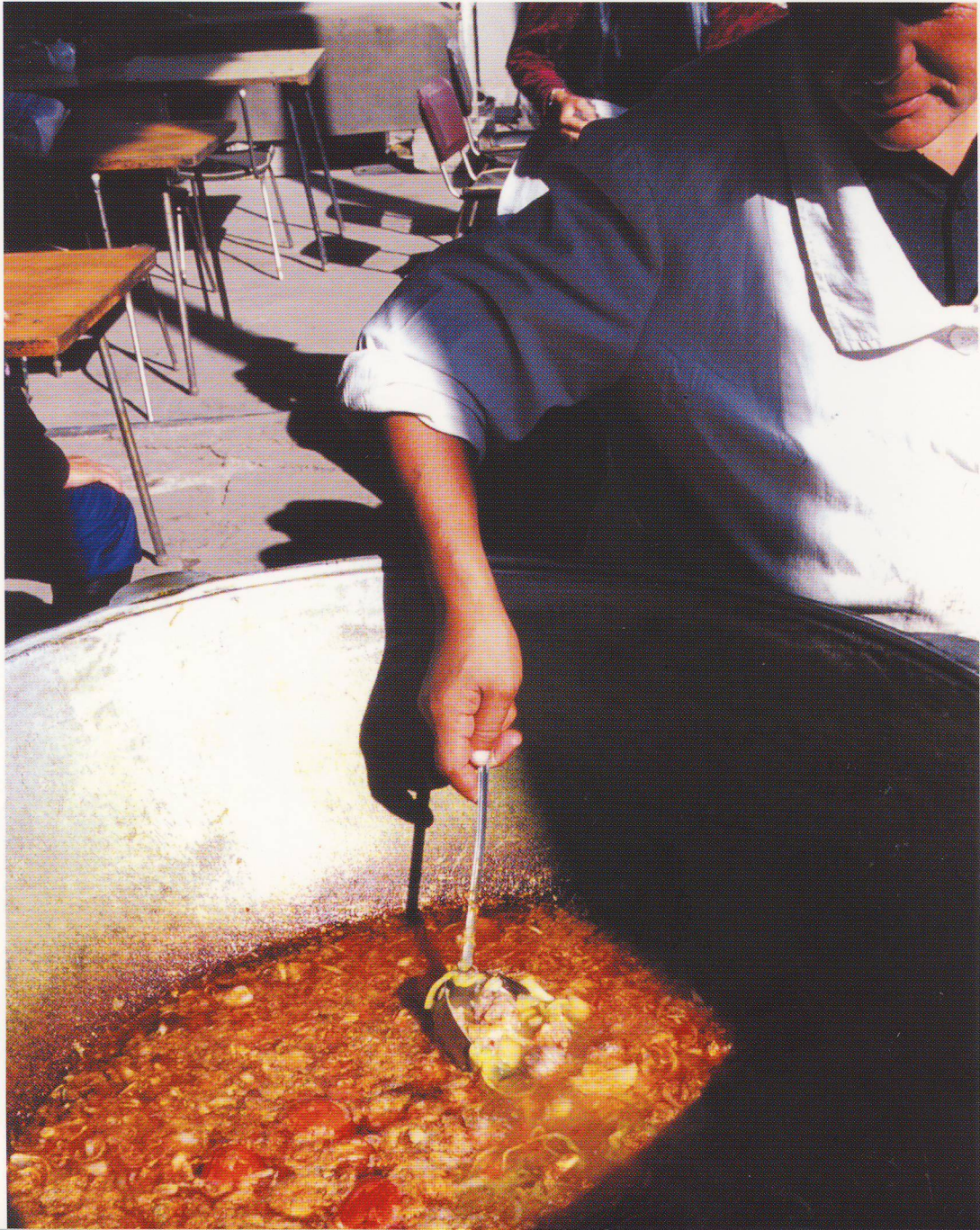
vesta

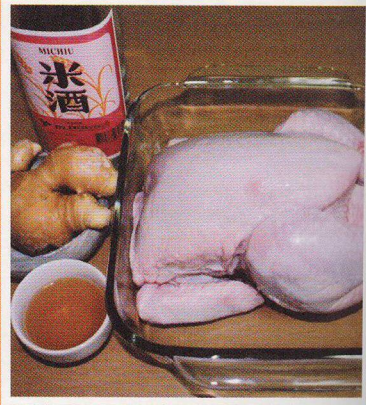
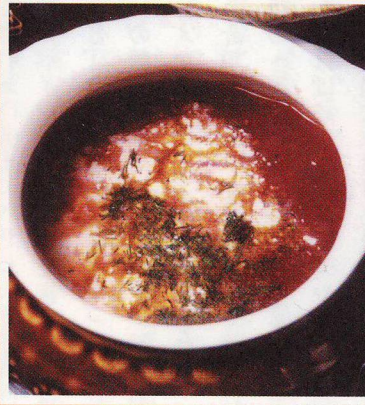
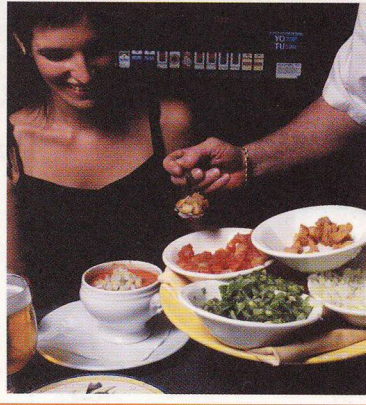
—かまどの女神—

責任編集 下村 道子

特集

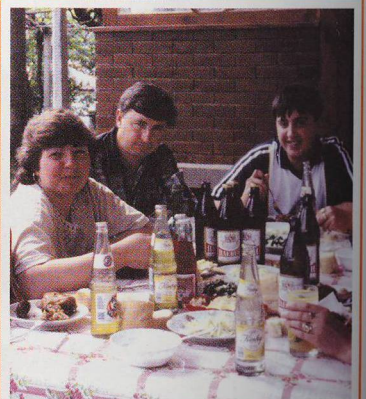
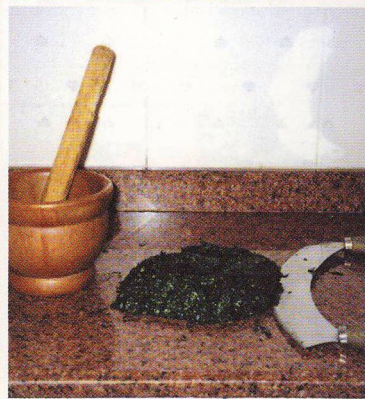
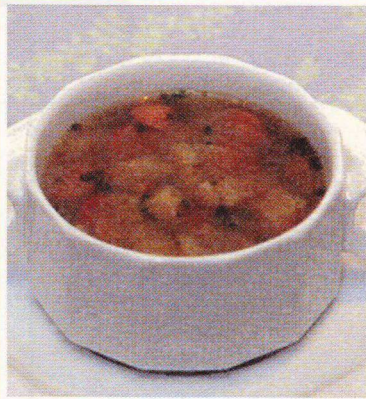
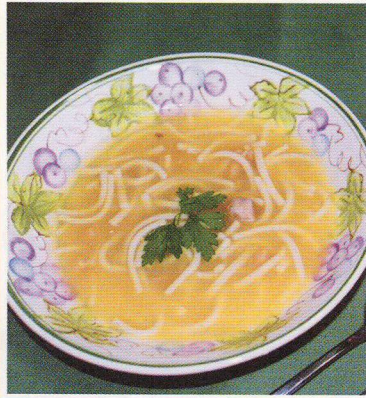
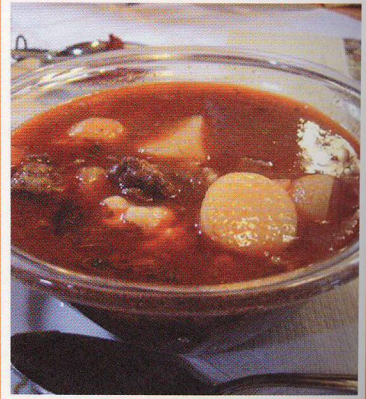
スープの世界—わが家の味・民族の知恵





世界のスープ

その土地の食材を使った
色とりどりのスープは
おいしさと、民族の知恵のエッセンス。



「ガスパーチョ」

「硬いパンをおいしいスープに」

立石 博高

スペイン語でスープを指す言葉は、大きくはソパ(sopa)、カルド caldo、オリヤ olla に分けられる。ソパの語源はスープと一緒に、総称的に使われ、コンソメからポタージュ、クリームスープ、野菜スープ、魚介類のスープなどに幅広く使われている。ラテン語の calidus (熱い) に語源をもつカルドは、ブイヨンには該当し、骨や肉や魚を煮込んでとった出し汁に適当に味付けしたもの。オリヤは、深鍋のことも指すように、鍋でぐつぐつと煮た煮込みのこと。一七世紀初めに著されたセルバンテスの小説『ドン・キホーテ』にもたびたび現れる肉・豆・腸詰めなど具沢山の「汁た煮 olla podrida」は、庶民の食べものであったが、今ではぜいたくな料理となつてヨーロッパ中に広まっている。これらを comer (食べる) か、それとも beber (飲む) かとよく尋ねられる。基本的にスープは comer だが、ありがたい

ところで、現在のようなガスパーチョは、じつは一八世紀以前にはさかのほれないことはすぐに分かる。冷蔵庫やミキサーがなかったことで手間隙がなかったのはもちろんだが、もつと単純なことである。そもそも、基本材料になるトマトが一般に食されるようになったのは一八世紀以後のことだからである。トマトもピーマンもコロンブスが新大陸を発見して初めてヨーロッパ人に知られるようになった植物で、ピーマンが比較的早くから食材になったのに対して、トマトはその色も災いしてか、毒のある植物と受け取られたようで、観葉植物から食卓に上る野菜になるには、それから二〇〇年以上もかかったわけである。

しかしいつたん食べだすとその広まりは早く、トマトは一九世紀なかばには「地中海料理」に欠かれない食材になった。ちなみに、同世紀末に活躍した女性作家バルト・バサンの著した料理本『古今のスペイン料理』のなかにもトマトを使った料理がふんだんに収められており、ガスパーチョ・アンダルスの名で、「すり鉢にピーマン、トマト、にんにくを入れる」として「冷たいスープ」の代表例にあげられている。そして面白いことに、「国民的料理」とあり、スペイン南部の貧しい農民たちだけでなく、今では「国王や貴族の食卓」でも夏のスープとして愛好されると書いてある。

ことにスペイン語には便利な単語 tomar (取る、食べる) があり、これがすべてのスープに使われる。

スペインのスープは、それぞれ地方独自の素材を用いて実に変化に富んでいるが、スープは熱いものだという固定観念にとらわれたスペインを訪れる外国人が驚きを禁じえず、かつその美味しさを異口同音に認めるのが、「冷たいスープ」のガスパーチョ gazpacho である。今では日本のスペイン料理店でもずいぶんなじみの一品になったが、三〇年あまり前の夏に南部の町コルドバを訪ねて初めて食したときの感動は忘れられない。クーラーなどない安レストランだったが、不慣れた一人旅に疲れ、猛暑に辟易した貧乏学生の心と体をじゅうぶんに癒してくれたものだった。その時から、夏の暑さにぐつたりしたときに tomar する「わが家」の定番となつたガスパーチョのレシピを下欄に紹介しておく。

そこでさらにさかのぼって一七世紀はじめに出されたウーダンのスペイン語フランス語辞典をみると「酢、オリーブ油、塩、そしてパンでつくられるスープ」とあり、おなじころのコバルビアスのスペイン語辞典には、さらに「貧しい農民や粗野な人々の食べ物」とある。つまり、硬くなったパンをそのままではなく何とか少しでもおいしく食べようとした庶民の知恵から生まれたのがガスパーチョであると思われるのだ。ただ厄介なのは、当時は何らかの具を加えたパン粥 (ミガス Migas) のこともガスパーチョと呼んでいたもので、この言葉が出てきたからと言って冷たいスープか熱いスープかの決め手がないのである。先述の『ドン・キホーテ』には、せっかく島の領主になつても食事を満足に取らせてもらえないサンチョ・パンサが「ガスパーチョをたらふく食べたい」という場面があるが、スペイン中部のラ・マンチャ地方を舞台にしているからおそらく熱いほうのガスパーチョと思われる。にもかかわらず「ドン・キホーテの料理」と銘打って出される数々の本には、トマトとピーマンの入った冷たいガスパーチョがいかにも伝統的な料理であるかのように、自慢げに現代風のレシピで紹介されているのである。食文化の歴史はじつに難しい。

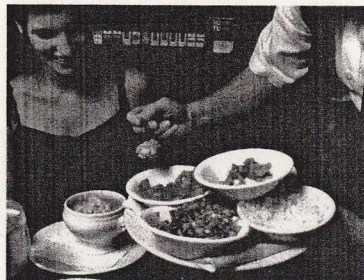
ガスパーチョ

●材料 (4~5人分)

キュウリ 1本、トマト 600g、ニンニク 1片、ピーマン 2個、フランスパンの柔らかい部分 1カップ、堅ゆで卵 1個、オリーブ油 100cc、ワインビネガー 50cc、塩少々

●作り方

- ① キュウリ1/3本、パン少々、卵をみじん切りにする。
- ② トマト・皮をむいたニンニク、種を除いたピーマン、キュウリ2/3本をざく切りにしてミキサーに入れる。
- ③ ①の残りのパンをちぎって入れ、オリーブ油、ワインビネガーを加えて攪拌する。(マヨネーズや生クリームは好みで)
- ④ よく混ぜたら、水 (or スープストック)、塩を加えて好みの濃さに。
- ⑤ 冷蔵庫で数時間寝かせ、冷やした器に盛り、①をトッピングする。



食べる直前にタマネギや生ハムのみじん切り、アーモンド粉などを好みに応じてトッピングする。
(大村次郷氏撮影)

立石 博高 (たていし ひろたか)
一九五一年生まれ 神奈川県出身
東京外国語大学教授
専門分野・歴史学・スペイン近代史
著書・「スペイン歴史散歩」
「スペインにおける国家と地域」
ナショナル・リズムの相克、「スペインの歴史」
他