

## 「伝統のいきづく地方都市、変化の著しい大都市」

立石 博高



ヨーロッパ大陸の南西の角に位置するイベリア半島——その方形の形状から「雄牛の皮」と称される——は、「ピレネーの向こうはアフリカである」という言葉に象徴されるように、他のヨーロッパ諸国から見ると、特異な文化をもつ堅牢な一つの塊りのようにとらえられてきた。だが、この半島のほぼ五分の四を占めるスペインという国は、塊りというにはあまりにも内部の地域差が大きい。航行可能な河川に乏しく多くの山脈によって寸断された地形のために、少なくとも二〇世紀後半の著しい道路網の発達までは、実に多様な地方的伝統が根づいており、そこに生まれた食文化

もまたきわめて地方色豊かなものであった。一九世紀末に『近代の食卓』を著したバルド・デ・フィゲロアに言わせると、「古くからの諸国を構成的に結びつける絆は、煮込み料理（コシード）」であり、一九七〇年に『スペイン料理の本』を著したルハンもまた、「スペインのほぼ全体に共通な唯一のものは煮込み料理である」と、これに追隨している。まさにスペインは、さまざまな地方の味が絡み合った独特の鍋料理なのかもしれない。

さらにスペイン料理には、フランス料理のように、首都を中心とした宮廷文化の繁栄のなかで発達して今日にいたったものがほとんどないのが特徴である。それは、スペインという国の実際の成り立ちが、マドリドを中心とした集権化の意図とはほど遠かったことの証ともいえよう。各地方の素材を生かしたカステイリヤ、アンダルシア、ガリシア、バスク、カタルーニヤといったさまざまな地方の料理がある。日

本でもよく知られるバエーリヤはバレンシアの料理であり、ガスパーチョはアンダルシアを中心としたもので、スペイン料理なるものを総括的に語るのは難しい。例外は「スペイン風オムレツ」と呼ばれるジャガイモのオムレツであるが、これはあまりにも家庭的な料理で、バルのつまみは別として、レストランの一品として頼むにはさびしい。スペインのレストランにも、今日では、定食屋から高級レストラン、中華や焼肉から、エスニック、和食までありとあらゆるものが揃っていて、妙に洗練された「新しい料理」というコンセプトを売り物にしたものもある。だが、いわゆるスペインの伝統を残す庶民的レストランの料理は、基本的には家庭料理の素材を豪華にして味に工夫を凝らしたものと言っても過言ではない。だから、スペインの人びとは家族連れで気軽に外食し、少し違った雰囲気の中で、いつもの料理を楽しんでいるのだろう。

さて、こうした基本的な点を押さえた上で、この度は、なかでも地方料理の伝統が残るスペイン・ガリシア地方の食について述べてみたい。この地方には古代にケルト人の波状的到来があつて、今でもケルト文化をその独自性と結びつける動きもあるが、その痕跡を見出すのは難しい。しかし住民の大半はガリシア語という固有言語（スペイン語よりもポルトガル語に近い）を話しており、独自性を主張する意識は強い。分散集落や小規模土地所有といった伝統的農村の景観を維持する内陸部と、「リアス式海岸」の名前の由来となつた入り江（リア）に富み漁業の盛んな海岸部とがうまく融合して、スペイン西北部のこの地に独特の食の風景を生み出している。なかでも中世にヨーロッパの三大聖地のひとつになり、絶えず巡礼者を迎えて栄えてきたサンティアゴ・デ・コンポステーラの町（人口は九万三千人）は、自治州の首都を海岸部のコルニャに譲るものの、伝統のある大学をかかえて文化的中心の地位を維持している。

食の豊かさにも目を見張るものがあるが、それを知るには町のアバストス（食糧）市場を覗けば十分である。この市場（約五千六百平米の現在の建物は一九四一年の建設）には、約一八〇カ所の売り場があり、四七軒の肉屋、四〇軒の八百屋、三〇軒の魚屋、九軒のマリスコ（エビ・カニ・貝類）の店、六軒のパン屋などが所狭しと並んでいる。さらに木曜日と土曜日は近郊の農家の主婦が直接に野菜類を持ちこんで売ることのできる日で、ベンチに腰掛けて「安いよ！」と声を上げる女性たちの数は一一〇人にのぼる。聞くところ、土曜日の買い物客は四千人を上回り、魚の売り上げなどは町全体のその六割を占めるといふ。

これらの食材のなかでなんとと言っても目立つのは魚介類である。大西洋岸のコルニャやピゴといった漁港から獲れたての魚、エビ、カニ、貝類が運ばれてきており、日本人ならそのまま刺身で食べたくなる。ガリシアの人びとの食べ方もあっさりしていて、さっと塩茹でにするかオリーブ油で揚げるだけのものだが、これがリベイロなどのワインとよく合う。家でも普通にタコを茹でたり、メルルーサ（タラの一種）をぶつ切りにして煮たり揚げたりして食べており、この大胆な光景はガリシアならではの言葉よいか。凝ったところでは、最近ではバルのおつまみにもなっている、ミートパイならぬシーフードパイ（エンパナーダ）がこの地方の有名な食べ物である。肉を入れる場合もあるが、なんといってもアナゴ、ヤツメウナギ、あるいはイワシのパイは絶品である。それから夏の風物詩とも言えるのがイワシの網焼きで、聖ヨハネの日（六月二四日）頃から脂がのつた新鮮なものが出るので、「聖ヨハネから、うまいイワシとパン」ということわざもある。イワシの脂のしみたパンのかけらを口にほおぼる楽しさは、気取つたほかの料理では味わえない。

ガリシアのパンでは、小麦で作つたもの以外にとりもちし粉のものなども好まれる。いまだにマキ釜にこだわるパン屋も根強く残っており、昔ながらの製法によつて作られた素朴な味とかたちのパンが、このアバストス市場でも好んで買われている。野菜類も豊富で、さまざまに調理するが、やはり手の込んだものは少ない。オリーブ油でさつと揚げたシシトウは、料理の付け合せになるだけでなく、お皿一杯に盛られて一皿目の料理としても供される。一九世紀末の女流詩人バルド・バサンの暮らした

館が残るパドロン町でとれるものはとりわけ有名である。冬になるとガリシアは湿気と雨で少し憂鬱になるが、そんなときに喜ばれるのがカルド・ガリエーゴという豆やカブの若葉の熱いスープである。米はバレンシアなどと違ってあまり食べられず、一九世紀にこの地方に広まったときからそれは主食ではなく甘いお菓子の材料としてであった。アロス・コン・レチエ（牛乳粥）を食した人は、その甘さに吃驚するに違いない。

スペインがヨーロッパ連合に入ってから、零細な牧畜業は大打撃を受けたが、伝統的な産物は残っている。かつて農家では、秋も深まると飼いブタを屠殺して腸詰や貯蔵肉を作る行事があった（マタンサと呼ばれる）。衛生上の理由などによりそれもかわなくなつたが、とくにバブリカを入れたチョリーソと呼ばれる腸詰は、いまでも広く作られており、そのままでも、また煮込みなどの料理の味をだす材料としても不可欠である。さらにガリシアの食べ物として忘れてならないのは、乳製品である。アバストス市場のなかでも目を引くのが、文字通りガリシア語でもテティーリャ（おっぱい）と呼ばれる半熟成のおっぱいチーズ。

しかし、消費される乳加工製品の多くが、生産性の高いデンマークやオランダのものに取って代わられているのが現状である。

一方で、これとは大きなコントラストをなすスペインの首都マドリードの食の風景も切り取っておきたい。すでに述べたように、ありとあらゆるレストランが見いだされるマドリードだが、庶民的なものも根強く残っていることは強調しておきたい。たとえば中心街にある「パコの家」という名の庶民的レストラン。ここの料理はとも素朴で、「ガンバス・アル・アヒーリョ」は刻んだニンニクを加えたオリブ油でエビを炒めただけのものだが、エビだけでなく、この汁にパンを浸して食べる。決して下品なことではなく、「モハ、モハ」（ピチャビチャカ）という立派な食べ方。さらにフライドポテトにくずした目玉焼きをのせただけの「ウエボス・ロトス」というものもある。これも「モハ、モハ」すれば、少し塩味のきいたパンはいつそう美味しくなる。

しかし、サンティアゴなどと比べると、マドリードでの伝統的な市場の比重はかなり低い。それに代わって登場したのが大手のスーパーマーケット。「チャンピオン」は

フランスのカルフルの系列になって全国展開するに至っており、買い物をする人びとにもすでに移民たちが多くなっている。ちなみにマドリード市住民の一五%以上が外国人で、その多くがラテンアメリカや北アフリカの出身者である。とくにその六割を占めるラテンアメリカからの移民たちの要望に応えるかたちで八百屋の店先には、調理用バナナ、アボカドなどが並ぶようになっていいる。近年は「ゴールド・グルメ」のような、大都会でのさまざまな客層のニーズにあって世界中の食材を集めた高級食材店もある。さらには健康食品ブーム、和食ブームを当て込んで、洒落たスーパーVIPの店には、テイクアウトの寿司パックすら並んでいる。これも時代の流れではあるが、願わくは、これらの「新奇さ」に負けずに、スペインの庶民的食文化の伝統がいつまでも続いて欲しいものである。

フロロイール

立石 博高（たていし ひろたか）

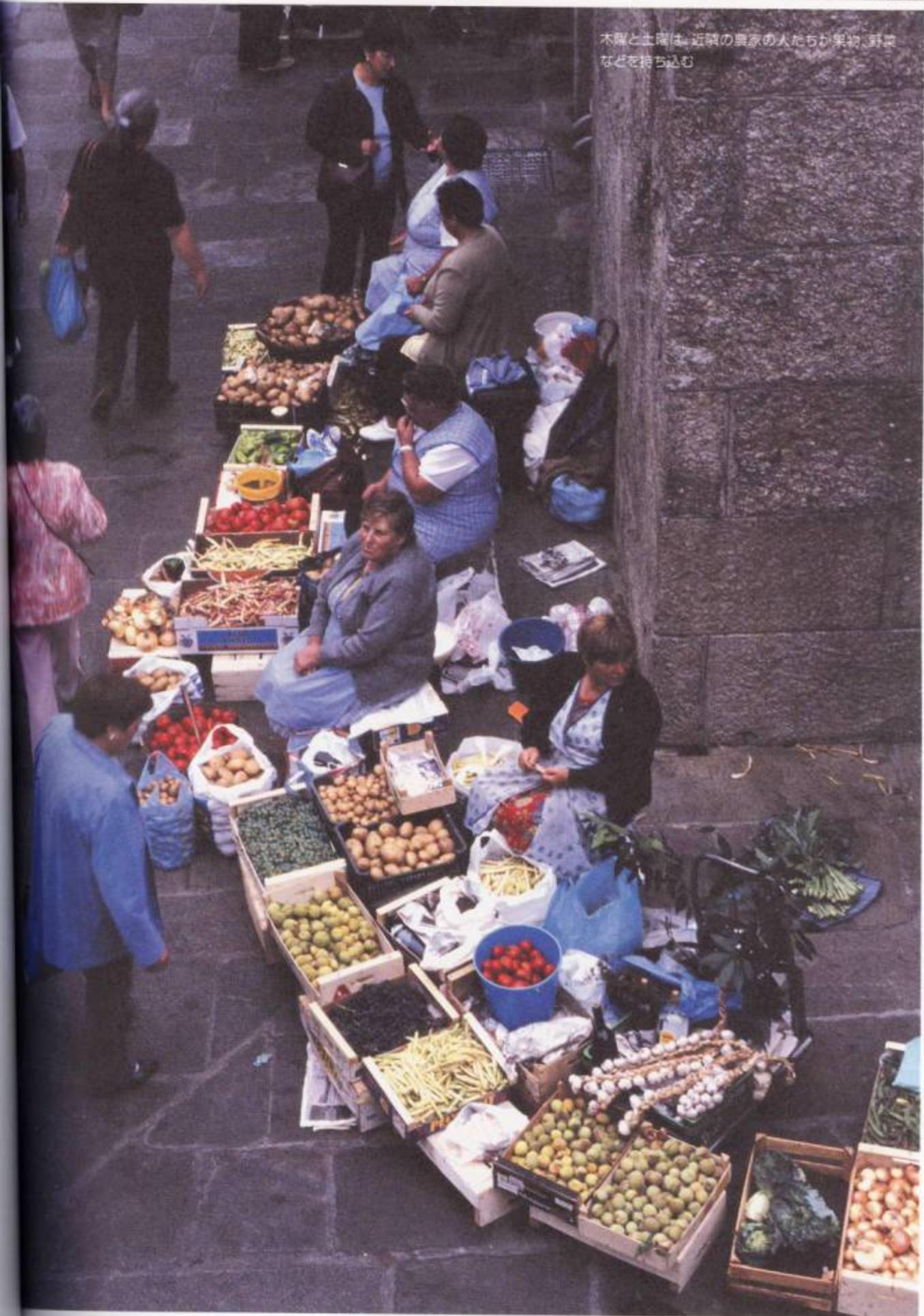
一九五一年生まれ 神奈川県出身

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ヨナリズムの相克」、「スペインの歴史」、他

木曜と土曜は、近隣の農家の人たちが果物、野菜などを持ち込む



マドリードのスーパー・マーケット「チャンピオン」  
アジアを含め185店舗を展開、中国のみで20店舗  
もある。平均の購売額も€10~11。大都市では移  
民たちの買い物姿が目につく。

客に移民の中南米人が多いので、調理用バナナ、アボカド、  
マンゴーなどが並ぶ。



マドリードの高級食材店「Gold Gourmet」で  
は世界中の食材がそろそろ。トマトのみで12種  
類も。

テイクアウトの日本食  
チェーン店VIPSの商品。中ほど右に並ぶ寿司パックには、  
5種類が5つずつ入っていた。