

六月を迎え、ハリケーンがすでに4つも発生しております。しかし、特殊な地形のために私の住むメキシコシティには強い風や高い湿度が入ってくることはほとんどありません。湿度の高い日本の夏に慣れている私たち日本人にとっては、雨期とはいえ乾燥しているメキシコシティの気候はとても穏やかで過ごしやすいです。

三宅 優美

メキシコ料理と食材の歴史

私がこの一年通ってきたCEPEという外国人向けスペイン語スクールでの授業もそろそろ終わりを迎えようとしています。その最後の授業期間中、私はメキシコ料理をその歴史と共に学ぶ機会に恵まれました。

みなさんは、トマトやトウモロコシ、最近人気が高まってきたアボカドや、たばこ、コーヒー、そして子供たちの大好きなチョコレートの原料のカカオなどの多くの原産国がメキシコであることはご存知でしょうか？

特にチョコレートの原料であるカカオ豆はメキシコの歴史で大きな役割を果たしてきました。伝説の中では、神様からの贈り物になっていたり、一時期はお金として利用されたり、また、形が心臓に似ているということから「神の食べ物」として古代文明の1つ、アステカ帝国では王や神官たちにだけ食べることが許された時期もありました。

今私たちが手にすることのできる甘いチョコレートは、アメリカ大陸を見つけたスペイン人が国に持ち帰り、砂糖やミルクを入れ、温かくして食べるようになったことで出来上がったそうです。古代アステカ人は、砕いたカカオ豆を冷たい水で溶かして、今の私達には想像できないほどに苦い状態で摂取していたと言われていました。苦いチョコレートほど健康にいいと言う話は近年日本でも話題になったと思いますが、古代アステカ帝国の人々が、たくさんの国を攻め落とし支配できたのはもしかしたらこの冷たくて苦いチョコレート飲料の効果だったのかもしれない。



☆カカオの実とカカオ豆☆

このように、メキシコ原産の食べ物や料理について歴史と共に学びました。時には参加する生徒たちの国の料理を紹介する時間がありました。授業には、日本人、韓国人、中国人、スイス人、ドイツ人、オーストリア人が参加していましたので、メキシコ人である先生も含めて国際色豊かな料理を知ることが出来ました。また、一般の学生や社会人も受講できる授業でしたので、メキシコの家庭料理についても知る機会に恵まれました。私は、「寿司＝握り寿司」という認識、そして冠婚葬祭の際によく出される食べ物であることをアピールできるような発表を行い、ちらしずしを授業最後の記念に作りました。

右↓の写真の“huitlacoche(ウイトラコッチェ)”は、トウモロコシに生える黒い茸です。世界的には珍味だそうです。ケサディージャにした huitlacoche(ウイトラコッチェ)を食べてみると、トウモロコシの香りのするマッシュルームのような不思議な食べ物でした。メキシコの黒トリュフともいわれているようですが、そもそも本物のトリュフを食べたことがないので比較できませんでした。

(ちなみにケサディージャとは、メキシコの朝食としてよく食べられるもので、トウモロコシで作るトルティージャにチーズや野菜、肉などを挟んで焼いた食べ物のことです。)

☆トウモロコシに生える茸“huitlacoche(ウイトラコッチェ)”のケサディージャ☆↓



↑☆緑の“モーレ”ソースを使用したメキシコ料理☆

また左下の写真の“モーレ”は、メキシコ州の東側にあるオアハカ州やプエブラ州で有名な甘くて辛いチョコレートソースです。“モーレ”とは、砕く、すりつぶすという意味からきています。授業を通じて、黒、赤、緑などなど8色ほどの種類があることがわかりました。種類によって辛さと甘み、酸味が違うので、メキシコを訪ねることがあったら味比べに旅行しても楽しそうです。私が食べた中で、写真の緑のモーレソースは比較的辛みが控えめでした。メキシコ人の「辛い」は日本人にとっては想像以上に辛いので、辛いのが苦手な人は要注意です。

来月七月は、私にとって初めてだった海外生活最後の一か月になります。思い残しの無いように、できる限りのことを自ら体験していけるような時間を過ごせるようにしたいと思います。