これぞ、ブラジル!?

フランゴ･エン･ソパード

フランゴ･エン･ソパード。直訳するならば、鶏のスープ仕立て、とでもすればいいでしょうか。とにかく、とてもシンプルで、でもわたしたち日本人には十二分にエキゾチックな煮込み料理です。和食にも鶏を煮込んだものはたくさんあります。すぐに挙げられる代表的なお料理ならば、水炊きや治部煮などでしょうか。あるいはしゃも鍋か、と。個人的な感覚であえて書くならば、このフランゴ･エン･ソパード、どうもラテン式しゃも鍋という印象が強く、それも厳密には事前に鶏を焼く、関西のしゃも鍋に近いように思えます。･･･といって、もちろん味は和風ではありません。特徴的なのは、アニス･シードとマジョラムの甘い香りや、オリーブの実の塩気＋酸味です。

個人的な話になりますが、最初のこのお料理と遭遇した時、思ったことです。

「南欧ラテンっぽい? でも地中海東岸とかアラブのような･･･。でもハム??」

他のブラジル料理のレシピで、何度も書いてきていますが、移民国家ブラジルのお料理は、大体大元の食文化の影響下にありますから、材料や調理法を見ると、結構どこの地域由来のものなのかが手繰れたりします。ですが、フランゴ･エン･ソパーダに関しては、それが中々に難しく、･･･いや、明確に書くのならばごちゃ混ぜの印象が先立ってしまって、推測できなかったんですね。例えばオリーブやマジョラムは南欧ラテンの影響でしょうし、これはブラジルがポルトガルやスペイン文化と縁が深く、しかもイタリア系移民とその子孫が多いことからも納得できます。同時に、ギリシャなどの地中海東岸部からアラブにかけての影響であろうアニスシードも、それほどわからないお話ではなし。ブラジルには、アラブ文化もかなり流入･定着しています。ですが、どうにも困惑するのが、そこにハムが入ってしまうという点で、これって一体どうなんだろう、と。ハム。実はブラジルではやや高級な部類に入る食材です。日常的にパンに挟んだりするならば、モルタデーラやサラミの方が一般的ですし、リーズナブル。それらに比べてハムは、ということですね。一方、チキンの煮込みにわざわざハムをプラスする理由や必要性を、日本人のわたしにはちょっと思いつくことができませんで。･･･

ですが、こういうよい意味のカオス。もっと言ってしまえば渾然一体となったごった煮文化こそがブラジル料理の最もブラジル料理たる真髄にして骨頂。なるほど、ブラジルに於けるややアッパーな食材･ハムなればこそ、アクセントとして煮込みに加えたくなるのもまた納得がゆきますし、それが南欧文化とも、アラブ文化とも溶け合え、しかも不思議とバランスがとれてしまっているあたり、これぞブラジル、これぞフュージョン、と感じます。

チキンの煮込み料理。本当に、ブラジルはもちろん古今東西、世界各地にそれこそ星の数ほど存在しています。何せ鶏は世界でも最も禁忌の少ない食肉ですから、至極当然のお話。ですが、それでも新鮮な味わいは必ず存在しますし、それとの出会いを叶えてくれるものの１つに、ブラジルの大地がある。そういうことなのだと思います。

フランゴ･エン･ソパード　（材料　4～５人前）

鶏ムネ肉	500g	ハム	50g
ピーマン	1 個	玉ねぎ	1/4 個
トマト	3 個	種ぬきオリーブの実	20g

Ex-V オリーブ油	大さじ 1	おろしくにんにく	適宜
しお･コショウ	適宜	マジョラム	ひとつまみ
アニス･シード	ひとつまみ		

作り方

1) 鶏のムネ肉は皮を除き、ひと口大に。ハムは色紙切りかイチョウ切りに、それぞれ切り分ける。
2) ピーマンはヘタと種を除きざく切りに。トマトは皮と種を除いてざく切りにする。
3) 玉ねぎはみじん切りに、種抜きオリーブも 1/2～1/4 程度に切り分ける。
4) 鍋に Ex-V オリーブ油を熱し、1)の鶏をキツネ色になるまで炒める。
5) 4)から鶏だけを取り出し、おろしくにんにくと 3)の玉ねぎをしんなりするまで炒める。
6) 5)に 2)のトマトを加えさらに炒める。
7) 6)に 1)のハムと 2)のピーマン、3)のオリーブ、4)の鶏を入れ、ひたひたになるまで水を加えてコトコト煮込む。
8) 7)に刻んだマジョラムとアニスシードを加える。
9) 8)の鶏が柔らかくなったら火を止め、仕上げに塩･こしょうで味を調える。ハムやオリーブから塩気が出ているので、塩味は軽めにすること。