

トラック野郎たちのごちそう アホース・カヘテイロ



日本人には缶詰食品という印象が強いコーンビーフ。でも元々は corned beef という名前の通り、塩漬けにした牛肉のことです。ブラジルのシャルケやカルネセッカ。これらはまさしく本来の意味のコーンビーフ、つまり塩漬け牛肉です。ブラジルは国土がとても広くガス・電気・水道といったライフ・ラインが整備されるまでに、とても時間を要しました。当然、食品類の保存も簡単ではなく結果として燻製品や塩漬品、といった保存食が発達。現在でも数多く食べられていますが、その中でも特に身近で、頻繁に食べられているのがシャルケやカルネセッカとなります。

シャルケとカルネ・セッカの違いは乾燥の状態。半乾燥のシャルケに対して、より乾燥させてあるカルネ・セッカですが、いずれも調理する前に塩抜きをするために必ず水に戻します。ですから例えば 500g のシャルケやカルネ・セッカを買ってきても、実際に食べる重量は 1.5~2 倍。

魚肉類の塩漬けは、脱水効果によって腐敗が遅れることだけが、メリットなのではありません。塩の熟成作用により魚や肉が持つ本来の旨味がしっかりと引き出されるのです。そしてそれは、シャルケやカルネ・セッカも同様。煮込み料理や炊き込み料理、炒め料理に入れれば、お料理全体に深いコクと味わいが。だからなのでしょう。ブラジルのごく日常的な食事では、シャルケやカルネ・セッカが全く登場しない日は、きっとそれほど多くはないと思います。それくらい、どんなお料理にも入っている、ブラジルの万能食材。それがシャルケやカルネ・セッカです。

アホース・カヘテイロは、カルネ・セッカやシャルケを使った代表的なお料理のひとつ。カヘテイロとは、トラック野郎という意味です。広い広い国土のブラジルを移動するトラック野郎たちは、時に大平原の真ん中で独り、野営しなければなりません。そんな時、保存食として持ち歩いていたカルネ・セッカとお米、そしてダッチオーブンで作っていたのがこのアホース・カヘテイロ(直訳すると、トラック野郎ご飯となります)です。

アホース・カヘテイロ

材料(7~8人前)

| | | | |
|---------|-------|--------|-------|
| シャルケ | 500 g | トマト | 2 個 |
| 玉ねぎ | 1 個 | 油 | 大さじ 2 |
| おろしニンニク | 大さじ 1 | コショウ | 適宜 |
| 塩 | 適宜 | インディカ米 | 3 カップ |
| 水 | 4 カップ | | |

作り方

- ① シャルケを前の晩にひと口大程度に切り分けて水に浸ける(塩抜き)。途中、水は2~3回換えること。
- ② ①のシャルケをさらに賽の目くらいに刻む。
- ③ トマトは皮をむいて賽の目に切り、玉ねぎはみじん切りにする。
- ④ インディカ米をといで、水切りする。
- ⑤ 炊飯器に④と水、油、塩、コショウ、ニンニク入れる。
- ⑥ ⑤に②と③を入れて、炊飯器のスイッチを入れる。
- ⑦ 炊き上がった⑥をさっくりと混ぜる。