

刺して、焼いて、頬ばればよし エスペチーニョ



串焼きするお料理名を何か 1 つ。そう問われたならば日本人の場合、最初に挙がるのが焼鳥でしょう。あるいは魚を 1 尾丸ごと塩焼きにしたもの、というのも思い浮かべるかも知れませんが。近年ならば、焼豚(やきとん)なども頻繁に見かけるようになりましたし、焼鳥店へ行けばアスパラやプチトマト、ベーコンで巻いたエノキなどなど、とても多彩だと感じます。ですが、ふと考えるに牛肉、ビーフの串焼きとなると、どうでしょうか。恐らく日本では、そうそう見掛けるものではないのではないのでしょうか。エスペチーニョ。そう呼ばれるブラジルのお料理があります。名前の由来はエスペト=串という意味のポルトガル語になりますが、その名の通り串刺しにしたもの全般を表す料理名です。そして、では何を刺しているのか、と言えは筆頭格なのがビーフ。それも半ば塊にも近いような牛肉です。

近年、日本でもコンビニエンス・ストアのレジ周りでホット・デリカを取り扱うのが一般的になりつつありますが、ブラジルのエスペチーニョの場合、まさしくああいっただ状態で売られているのを多く見掛けます。あるいは、ランシヨネッチと呼ばれる軽食コーナーのメニューの 1 つ、としてです。ボリュームのあるビーフの串刺しが軽食というのも、日本人にはなかなか信じがたいものがあるかも知れませんが、これがブラジル！

一方、一般家庭でもシュハスコの時に、エスペチーニョを作ります。ビーフだけ、という時もありますが、ビーフをお好みの野菜と交互に刺すのも定番。一緒に刺す野菜はアボプリンニャ(ズッキーニ)や、カラーピーマン、ピーマン、マッシュルームなどが好まれていて、日本のシシトウや椎茸、カボチャといった定番と不思議と重なってしまうのが面白いところ。もちろん、ビーフ以外のエスペチーニョも人気です。鶏胸肉を大きめのキューブ状に切り分けて串刺ししたり、ブラジルの大きなエビを何尾も連ねたり、焼きチーズであったり。

日本とブラジル。地球のちょうど反対側同士の串焼き事情。それは近くて、けれども遠く、同時に遠くて、そのくせ近くて…。ともあれ刺して、焼いて、頬ばってみましょう。レシピはあってないようなものですが、とりあえずオーソドックスなものを載せておきます。

エスペチーニョ

材料(5~6人前)

牛の塊肉	600g	ズッキーニ	200g
赤ピーマン	1個	黄色ピーマン	1個
オレンジピーマン	1個	ピーマン	2個
マッシュルーム(生)	6個	塩・こしょう	適宜

作り方

- ① 牛肉をひと口大のキューブ状に切り分ける。
- ② ①に塩・こしょうで下味をつける。
- ③ ピーマンやカラーピーマンの種とへたを取り除いて、適当な大きさに切り分ける。
- ④ スツキーニもやや薄めのひと口大に切り分ける。
- ⑤ ①～④とマツシュルームを交互に串刺しにする。
- ⑥ バーベキューコンロやグリルなどに⑤を並べて焼く。

※ トマトもポピュラーな具材です。

※ グリルするだけでなく、串刺し全体に小麦粉を塗ってムニエル状に焼いたり、衣を着けて揚げる串カツ式のエスペチーニョもあります。