



おかしなおかしは甘かった ババ・デ・モッサ

世界各地のお料理のネーミングには、時々「・・・ええっ!?!」と驚いてしまうものがあります。例えば、イタリアはトスカーナ州の名物に“pollo alla diavola”というものがあります。これ、直訳すると悪魔風チキンとなるんですが、商品名ではなくて、あくまでも料理名に不吉なイメージを負わせてしまうのは、日本人にはあまりない感覚かもしれません。恐らくはラテン民族特有のジョークなのかな、と。ですが、不吉なものだけではなくてちょっぴりキタナイ印象の料理名もそこそこあるんですね。それも、甘くて可愛らしいお菓子の名前に。代表的なものはフランスの“pet do nonne”。直訳すればズバリ尼さんのおなら、となるわけで、でも言われてみるとそう名づけたくなる気持ちも判らなくはない、可愛いお菓子です。

ババ・デ・モッサ。ブラジル南部でポピュラーな甘い、甘いお菓子です。ひと口に言うなら固まっていないキンジン、という感じでしょうか。作り方を見れば判りやすいのですが、要はカスタード・クリームのココナツバージョンです。牛乳と卵黄と砂糖を暖めて、つなぎに薄力粉を入れて固めるカスタードクリームに対し、ブラジルのババ・デ・モッサは卵黄と砂糖とココナツミルクのみ。なので出来上がりはカスタード・クリームのような淡い色ではなくてキンジンと同じオレンジに近い黄色。そう、まさしく卵黄の色なんですね。

さて、それではそろそろ発表しましょうか。“baba de moça”の意味です。英語でならば“young woman's dribble”とでも言えればいいのだと思います。はい、若い女性のヨダレです。

ですが、これもある意味で納得できてしまえるから名前ってすごいな、と思うんですね。金色に近くて甘い、甘いお菓子が若い女性のヨダレに喩えられるなんて、それはそれは女性が大好きな国民性なのではないかな、と。好きな女性とキスしている時のことが、イメージの前提にあったのでしょう。

そうそう、ここで1つご注意を！ このお菓子、ブラジル南部ではとてもポピュラーですがサンパウロやリオではあまり知られていません。お菓子の存在を知らない人に「ババ・デ・モッサ」と大きな声で言うと、ちょっと驚かれてしまうかも知れませんね。

ババ・デ・モッサ 材料(4〜7人前)

卵黄	6 個分	ココナツミルク	600cc
砂糖	150g	水	大さじ 2+小さじ 1/2

※オプションでシナモン・パウダーなどお好みのものを。

作り方

- ① 卵黄は泡立てずに木ヘラなどで形を崩し、裏ごしをする。
- ② 小鍋に砂糖と水を入れてトロ火にかける。
- ③ ②が完全に溶けたら、ココナツミルクを加えてさらにトロ火で暖め続ける。
- ④ ③を火からおろして粗熱をとり、①の卵黄を混ぜる。この時、鍋の中身の温度が高いと、卵黄が固まり始めるので注意。

- ⑤ ④を裏ごしして再びトロ火にかける。木ヘラで絶えず掻き混ぜ続けること。
- ⑥ もったりとしたクリーム状になったら火からおろす。もし、ココナツミルクの油がクリームの表面に浮いてしまっていたら、油を極力除くこと。
- ⑦ ⑥を冷やす。
- ⑧ ⑦を器に盛って、飾り付けにシナモン・パウダーやフレッシュのミント・リーフ、苺、チョコレート・スプレーなどお好みのものを飾って供する。