味の根っこ

ペルー海岸部の豆スープ

シャンバル

山本 睦（やまもと あつし）　山形大学助教

シャンバル（中央）とつけあわせのソースやポップコーン、ブタのリブロース

月曜日のスープ

首都リマから北へ約五五〇キロメートル。沿岸部にあるペルー第三の都市トゥルヒーヨ。インカ帝国を滅ぼしたスペイン人征服者フランシスコ・ピサロの故郷と同じ名が冠せられたこの街は、「永遠の春の街」とも称される。また、同市は、太平洋岸からアンデス山脈東斜面までを含む広大なラ・リベルタ県の県都で、ペルー北部の経済的中心地のひとつでもある。

ペルーは、標高差が織りなす多様な生態系と豊富な水産資源による食の宝庫だ。そうしたなかで、海岸部の街では、スペイン起源のレシピが土着化した「クリオーリャ」料理や、新鮮な海の幸を活かした料理が有名である。ただし、ラ・リベルタ県、とくにトゥルヒーヨを中心に、月曜日だけに饗（きょう）されるメニューがある。それがシャンバルである。

シャンバルとは

シャンバルとは、一口にいえば、ブタの皮や肉、あるいは生ハムやリブロースの燻製（くんせい）などを、種々のマメとシャンバルとよばれる小麦と煮込んだスープである。付け合せには、ポップコーンが出ることが多い。

その調理工程は、基本的に先述の具材を煮るシンプルなものである。しかし、レシピの詳細は、レストランや各家庭で異なり、その味は驚くほど多様でもある。そこには譲れないこだわりや隠し味があるのだ。ちなみに、トゥルヒーヨで大人気のレストランでは、そこで調理された一週間分の七面鳥の骨をとりおき、スープストックとするという。

ただし、このスープについては、じつはよくわかっていないことが多い。シャンバルということば自体、先住民言語のケチュア語や現在広く使用されるスペイン語でもなく、それは経年的にケチュア語が変化したものとも、両言語が混ざったものともいわれている。

また、多くの人は、シャンバルをペルー北部山地で生まれ、人の移動とともに海岸部へやってきたものと考えている。確かに、材料をみると山地でとれるものが多い。そして、北部山地の各地では、名前は異なるものの、シャンバルと同様に、小麦とブタの皮を煮込んだスープがみうけられるためである。

では、なぜ曜日限定なのか。一説には、トゥルヒーヨで開かれる日曜日の市場へ来た山地の人びとが、家路につく前に食したためといわれている。また、海岸部に移住してきた山地の人びとが、週末のパーティなどでふるまったものが徐々に形を変えながら定着したという説や、そのパーティの食事の残りを他の具材と一緒に煮てつくったという話もある。

これらの話を総合すると、シャンバルには山地と海岸部の食文化の融合が垣間（かいま）みられる。シャンバルがときに、「山地で生まれ、海岸の心をもつ」ともいわれる所以である。ただし、中心的具材のブタは、植民地期以降にアンデスに持ち込まれたものである。つまり、シャンバルは、アンデスと西欧とのフュージョンでもあるのだ。

今週も元気に働くために

トゥルヒーヨの人たちに愛されるシャンバル。その由来は定かではないが、一週間分のエネルギーを蓄えるために、週の頭の月曜日に食べるという点に関しては、誰もが合意する。たしかに、さまざまな具材を煮込んだスープは、栄養満点である。

この名物料理は、有名店では四〇〇人分をつくっても、一〇時から提供して一四時には完売となるほどの人気を誇る。朝七時からメニューに並ぶところもあるようだが、朝食にはいささか重い。また、夕食には提供されない昼までの限定メニューなのだ。

現在では、観光客のために、事前予約すれば月曜日以外でもシャンバルを出すレストランもある。ただし、これはトゥルヒーヨっ子には不人気で、彼らにいわせれば、それは本当のシャンバルではない。また、レシピに創作的に手が加えられる場合もあるようで、シャンバルも変化が激しい現代の波にもまれているといえよう。ただし、そのなかでもいつも変わらないのは、シャンバルがトゥルヒーヨの人たちの心と身体に深く染みこみ、彼らを心身ともに満たしてくれるソウルフードだということである。

皿につがれるシャンバル

「Hoy Shambar（本日シャンバルあります）」の文字

シャンバルを求める客でにぎわうレストラン

シャンバル（8人分）

小麦（シャンバル、日本の小麦でも代用可）　500g	① 小麦とマメ類は前日から水に浸して柔らかくしておく。
インゲンマメ、ヒヨコマメ、ソラマメ、エンドウマメ、ライマメ　それぞれ 250g	② 小麦とマメ類を鍋にたっぷりの水で煮る。
ブタのリブロース（生ハムまたはリブロースの燻製でもよい）、ブタの皮　それぞれ 500g	③ ブタの肉や皮（生ハムまたはリブロースの燻製）を鍋にいれ、さらに煮る。
タマネギ、アヒパンカ　各2個 アヒミラソル、ロコト　各1個 ニンニク　3個 コリアンダー、ミント　各2束 塩、コショウ、オレガノ　少々	④ 並行してフライパンでタマネギやトウガラシ各種、ニンニクを火にかけ、併せる。 ⑤ ④を鍋に加え、コリアンダー、ミントを加え、塩、コショウ、オレガノで味を調える。 ⑥ とろみがついてきたら完成。 ※アヒパンカ：辛みが少ないトウガラシの一種 アヒミラソル：強い辛みをもつトウガラシの一種 ロコト：非常に辛い激辛のトウガラシの一種