

地方料理～ズッキーニのスカパーチェ

古代ローマ時代がルーツのカンパーニア料理



スカパーチェのリチェッタが初めて登場した本は、13世紀と14世紀の間に書かれたラテン語の『*Liber de coquina*』という本だ。この時代はまだナポリの言葉にスペイン語の影響は現れていない。言葉の語源は、古代ローマ時代にすでに知られていたアピシウスの本の“*esca Apicii*／エスカ・アピーチ”というソースだという説もある。

スカパーチェのリチェッタは地中海地方全域に普及していて、基本は、ゆでて揚げた食材を、かつては食品の保存料として使われていた酢で調味する。

“ア・スカパーチェ”という調理方法は、主に魚に用いるが、カンパーニアでは野菜にも用いた。特にズッキーニとなすが定番の食材だった。

スカパーチェという言葉には、現在のカンパーニアの食の伝統と古代ローマにまで遡る歴史が詰まっている。この言葉はアラブ料理を連想させるが、アラブの文化はスペイン人によってナポリに伝わった。アラビアンナイトが世に出た時代(10世紀)から知られていた肉とビネガーがベースの“*sikbâg*”というソースが、スペイン語で“エスカパーチェ／*escabeche*”となり、揚げた小魚をビネガーで調味した料理としてイタリア語の“*scapece*／スカパーチェ”になったとする説があるが、発音が似ているということ以外に根拠はない。

ズッキーニのスカパーチェ

Zucchini a scapece /
ズッキーネ・ア・ス
カパーチェ(P.90)

材料 / 4～6人分

にんにく

ミント

太いズッキーニ…6本(1.2kg)

ビネガー

ピーナッツ油、塩

- ①ズッキーニは斜めの輪切りにしてざるに入れる。塩をたっぷりまぶして2～3時間水分を出す。
- ②シートで水気をよくふき取る。
- ③熱したたっぷりのピーナッツ油で少量ずつ揚げ、シートに取って油を切る。
- ④にんにく2～3かけを薄く切る。サラダボールにズッキーニ、にんにく、

ミントを交互に重ねる。ビネガーをたっぷりかけ(最低50g)、最低2時間休ませる。サーブする直前に混ぜる。
※ズッキーニは塩をして水気を抜いているので揚げる時はとても早く火が通る。ビネガーの量は好みだが、水で薄めてもよい。にんにくは最後や途中で取り除いてもよい。

□