

地方料理～メスチュア

経済的で栄養があるズッパ



郷愁と共にテーブルに秋がやって来た。大地の香り、森の香り、乾いた土地に降る最初の雨の匂いを感じると、誰もが家に帰りたくなる。

秋は食通に最も愛される季節だ。新オイルに新ワイン、トリュフ、きのこが姿を表し、豚やジビエといった肉がテーブルに戻ってくる。

そしてついに、ズッパの季節だ。いんげん豆などの豆のズッパは、熱くて濃厚で元気が出る。

リグーリアとトスカーナの州堺、ルニジャーナ地方で生まれた質素なズッパ、メスチュア Mes-ciua、または Mesciūa は、豆や穀物の賛歌のようなズッパだ。あるいは、リグーリアのラ・スペツィアが発

祥地だという説もある。ルッカ県のガルファニャーナにも、メスコラ・ガルファニャーナという似た料理がある。ウンブリアやラツィオ、アブルッツォにもある。

この料理の質素さは、材料の少なさにも表れている。ひよこ豆、いんげん豆、白いんげん、小麦(ファッコを除く。ファッコは歴史の浅い小麦で、メスチュアの発祥地にはなかった)という材料を使うこの料理は、豆や小麦を栽培する農家の主婦の、港まで作物を運んだ時に、袋からこぼれ落ちた豆や小麦を無駄にしないようにする工夫から生まれた。荷物は内陸のチンクエ・テッレから運ばれてきた。荷物を移し替える作業の時にこぼれおちたものを労働者が拾うのは、法律で禁止されていた。そこで、農家の主婦たちが拾い集めていたのだ。

実際のこの料理のルーツは、19世紀後半にラ・スペツィアに兵器工場が造られた時、一番きつい仕事を行っていた囚人のための料理だ。一般労働者が肉などの栄養のあるものを食べていた時、囚人たちは、樽に入れて運ばれる熱くて濃い豆

のミックスのズッパを食べていた。経済的で栄養のあるズッパだ。この説によると、この料理のルーツはアラブだ。

“mescolanza(ミックス)”がmes-ciuaの語源とされ、シンプルなものから美味しいものを生み出す知恵がつまった料理のシンボルとして知られるようになった。

豆は種類に応じて長時間煮る必要がある。材料を、バランスよく混ぜるのにも経験が必要だ。エクストラバージンオイルをたっぷりかけてつなぐので、香りも豊かだ。ズッパはあらかじめ作っておいて煮直すと、豆からとろみが出てなめらかになる。

メスチュア

Mes-ciua / メス
チュア (P.80)

材料 / 4人分

カンネッリーニ(白いんげん)・・・250g
小麦・・・100g
小粒のチェーチ・・・250g

ローリエ・・・2枚
玉ねぎ・・・小1個
セージ・・・2枚
リヴィエラ・リグレDOPの
EVオリーブオイル

塩、細かく挽いた黒こし
よう
飾り用ローズマリー・・・数
枝

- ①カンネッ4リーニ、チェーチ、小麦を別々に最低12時間水に浸す。
- ②豆と小麦をよく洗って薄皮の一部を落とす。チェーチと小麦を一緒に口の広い鍋に入れ、水で最低指3本分覆う。ローリエを加える。カンネッリーニを別の鍋に入れて同様にする。
- ③2つの鍋を火にかける。チェーチと小麦は、沸騰してから弱火で約2時間でゆで上がり、カンネッリーニはこれらよりやや早くゆで上がる。

- ④豆をゆでながら泡を取り除く。泡が出なくなったら塩を加える。ゆで具合を確認する。小麦はゆで上がっても硬い。
- ⑤小麦とチェーチを取り出してローリエを取り除き、カンネッリーニに加えて木べらで混ぜる。20分ゆでて味をなじませる。
- ⑥スープ皿に盛り付けてオリーブオイルとこしょうをたっぷりかけ、ローズマリーの小枝で飾る。

□