

ニューオリンズに見るアメリカ南部の食事情

3月初めにニューオリンズ（ルイジアナ州）に行く機会があった。ジャズクラブが軒を連ねる有名なバーボン・ストリートの雑踏をそぞろ歩き、ちょっと一服しようと洒落たオープン・エアのカフェに入った。生バンドが古いジャズを演奏している脇のテラス席で、夕食にはまだ早いのでコーヒーとニューオリンズ名物



バーボン・ストリートのカフェにて



粉砂糖たっぷりのベニエ

のベニエを注文した。ベニエとはフランス語で「揚げた生地」という意味だそうだが、要するに四角い生地を油で揚げて粉砂糖をかけたドーナツで、南部のクレオール料理のおやつである。粉砂糖の代わりにジャムをつけたり、フルーツソースにディップしたりするものもある。食感は軽しい、生地にはほとんど味はついていないのだが、粉砂糖がたっぷりかかっている甘く、結構腹にたまる。ニューオリンズでは老舗の Café du Monde

(カフェ・デュ・モンド) が最も有名で、朝から観光客の行列ができると聞いた。

ルイジアナは元スペイン領であり、そこに移住したフランス系住民が地元の材料を使ってシンプルに作り上げたのがケイジャン料理、イタリア系移民の影響も受けつつ古典的なヨーロッパスタイルに向かった結果がクレオール料理と言ったら単純すぎるのだろうか。実際はもっと複雑な歴史的・文化的要素が色々と絡むのであろうが、専門外でもありよくわからない。

ケイジャン料理の一つの典型は「ジャンバラヤ」であろう。肉や野菜などの具を入れてチリペッパーなど香辛料を効かせた炊き込みご飯だ。それから細かく刻んだ野菜と魚介類・鶏肉などをスープ煮にして、オクラでとろみをつけた「ガンボ」も有名だ。店や家庭によって少しずつ具材も味も違うが、スパイスが効いていてなかなか



魚介入りガンボ

か美味しいものである。主食に米をよく使うのもこの地域の特徴であろう。白米のスチームド・ライス



ホテルの夕食 白身魚のフライとジャンバラヤ、付け合わせはアスパラガスのソテー

それだけでは食べられない。小豆のような豆と肉を煮込んでスパイシーな味付けをしたものをかけると、何とか食べられた。また、ニューオリンズはミシシッピ川に沿って発展した街で河口にも近いので、魚介類も豊富で、海老や蟹などの料理も多いようだ。オイスター・バーもよく見かけたし、ザリガニやワニ、カエルの料理も名物となっているようであった。 (久本泰秀 2015年4月10日脱稿)