



屋台で販売するピカロンを買いに来る人。一皿5ソル(約150円)

## 味の根っこ



ペルー風ドーナツ

# ピカロン

八木 百合子 民博 機関研究員



シロップのかかったピカロン。一皿4〜5個が一人前である

できたスイーツである。

ピカロンの発祥の地として知られるナサレナス教会周辺の一角は、もともと首都のなかでも黒人が多く居住する地域だった。新大陸へ連れて来られた黒人のうち、女性たちは白人の邸宅の台所をあずかるようになった。白人に仕えながらも、黒人たちがそこで手にするさまざまな材料や知識を使って生み出したペルー料理は数知れない。ペルー料理の代表格アンティクーチョ(牛の心臓の串焼き)も、白人が食さず廃棄していた内臓部分を利用して、黒人たちが編み出した料理のひとつである。そしてむかしからこの地域で、アンティクーチョと並んで売られてきたのがピカロンである。今は屋台を引

### 午後のおやつ

首都リマの旧市街地の一角。ここに、数々の奇跡を起すことで有名な「奇跡のキリスト(セニョール・デ・ロス・ミラグロス)」を祀るナサレナス教会がある。礼拝にやってくる信者が絶えず行き交う教会周辺には、とくに週末の午後になると人びとの小腹を満たす屋台が立ち並び、なかでも人気なのが、「ピカロン」というお菓子である。

まるい輪っか状の揚げ菓子は、どこにでもあるドーナツのようにも見えるが、その製法はペルーならではのスタイルである。生地にはカモテという名の橙色のサツマイモとカボチャが練り込まれているのだ。小麦粉だけで作るドーナツよりもふっくら柔らかい食感が特徴である。卵や牛乳を加えたりする場合もあるが、弾力性のある生地にするのがふんわりと仕上げるためのコツである。そして、ふわふわに揚がったピカロンに黒糖で作った特製シロップをたっぷりしみ込ませて食べるのが、甘いもの好きのペルー人の流儀である。素材なレシピから、今やペルーでもっとも親しまれているおやつのひとつである。リマに限らず、全国各地のお祭りの出店でもおなじみの一品になっている。

### 新旧両大陸の融合

ピカロンがペルーに登場したのは三〇〇年以上も前の植民地時代に遡る。一説によれば、スペインのブニエロという揚げ菓子の起源がある姿があったという。

### 聖地名物

ナサレナス教会は今日、ペルーでもっとも多くの人々が集う聖地のひとつである。ここに祀られる奇跡のキリスト像は「褐色のキリスト」ともよばれ、一七世紀にこの地へ渡ったひとりの黒人奴隷が日干し煉瓦の壁に描いたものである。かつてこの地域に住んでいた黒人を中心に栄えた信仰であったが、その壁がリマを襲った大地震の際にも崩れなかったことで一躍有名になった。今や、国民的な信仰に発展している。祭典がおこなわれる一〇月には、全国から大勢の人が聖地を訪れる。甘く香ばしい匂いに誘われた巡礼者たちは、ピカロンの屋台の前で足を止め一休みをする。そして、これと併せて彼らが聖地土産として必ずといっていいほど購入するのがトゥロンという焼き菓子である。ドニャ・ペパ(ペパおばさん)という黒人女性が商標になっているこの名菓もまた、黒人の創意によるとても甘いお菓子である。お伊勢参りのあんころ餅をはじめ、日本の寺社の門前町に和菓子店や甘味処がつきものように、古今東西、聖地を参った人びとに疲れを癒す甘いお菓子は不可欠なものである。



ピカロンを売る女性。揚げたピカロンには特製黒糖シロップを注ぐ

るといわれるが、それも古くはレコンキスタ以前にイベリア半島に住んでいたイスラーム教徒が食していたお菓子だと伝えられる。新大陸へは、一六世紀にペルーを征服し、海岸部のリマに首都を築いたスペイン人がもたらした。彼ら白人が食べていたのがピカロンの原型である。それがやがて労働力として連れて来られた黒人奴隷やその子孫であるムラートのあいだにも広まっていったという。その過程で、小麦粉に代わるあらたな材料として黒人たちが取り入れていったのが、新大陸起源のサツマイモとカボチャである。こうして今のペルーのピカロンが誕生した。まさに新旧両大陸の文化が融合して



聖地名菓のトゥロンを売る店。黒人女性のドニャ・ペパが商標になっている

### ピカロン (10人前)

小麦粉	500g
カボチャ	250g
カモテ(サツマイモ)	250g
イースト	25g
アニスシード	大さじ1
砂糖	大さじ2
塩	少々

〈シロップ〉	
黒糖	カップ2
水	カップ3
シナモン	1本
オレンジの皮	ひとかけ

- ① 切った皮をむいた状態のカボチャとカモテに水とアニスシードを加えて茹でる。柔らかくなったら火を止め、冷めたところでミキサーにかけペースト状にする。
- ② ボウルに小麦粉、水、イースト、砂糖、塩を入れ、①のペーストを加えてよく混ぜた後、しばらくおいて発酵させる。
- ③ 生地を手にとり円形に形をととのえながら熱した揚げ油の中に入れて、色がつくまで揚げる。
- ④ 鍋に黒砂糖を入れ火にかけ水を加えながら、中身が溶けたところで、シナモンとオレンジの皮などで香りづけをしてシロップを作る。
- ⑤ 揚げたてのピカロンにシロップをたっぷりかけてできあがり。