

ポルトガルのパン・デウ・ロー（Pão-de-Ló）ルート

について



写真: Natalia Mylova

ポルトガルのパン・デウ・ロー（Pão-de-Ló）ルート

ポルトガルは、グルメとスイーツにあふれる国です。これはまさに、テーブルに付いている人達に提供し喜ばせるルシタニア人の特性です。まごころのこもった食事の総仕上げの印象を与えるか、真昼の休憩に彩りをもたらす数多くの伝統的なケーキとスイーツのなかで、ポルトガル人をついにするごちそうがあります。そう、それがパン・デウ・ロー（Pão-de-Ló）です。

クリーミーな方が乾いている方かの違いはあるものの、それでいていつもふわふわしている・・・これが少なくとも18世紀に遡るケーキです。

古来のポルトガルのバー

ジョンは、ジェノア人であるジョアン・パティス

タ・カボーナによって考案されたジェノアズ（Génoise）

か、ルネッサンス時代のイベリア人の製造した「スペインのパン」と称されたものがルーツと考えられています。

確かなことは、このスポンジのごちそうがすべての文化・世代の人々をまだ感嘆させているということです。

レシピは、最も基本的なバラエティでは非常に単純です。3つの必須材料があります。それは、卵、砂糖、そして小麦粉です。

このバージョンにはイーストは入っていません。溶き卵で砂糖を溶かし、小麦粉を加えてオーブンで焼きます。

ここにはパン・デウ・ロー（Pão-de-Ló）

の宝物があります。国の北部から中部に至るまで、数多くのバリエーションがあり、広く全国で知られたケーキで、ポルトガル人は誰もが大好きです。

レモンの皮をケーキに加えることで有名な、国の北部にあるギマランイシュからスタートします。

25キロメートル南に向かった先のマルガリード小教

区、フェルゲイラシュでは、パン・デウ・ロー（Pão-de-Ló）

には、木製の攪拌器を使った砂糖菓子と、陶器製のドーム状オーブンや粘土型で焼くのが特徴です。

そのすぐ西側のヴィゼーラ（Vizela）の街には、最も特徴的なパン・デウ・ロー（Pão-de-Ló）

であるポリニョール（Bolinhol）です。形が長方形で、砂糖シロップで覆われていることで異彩を放っています。



Pão-de-Ló de Ovar ©Emanuele Siracusa/Centro Portugal

さらに南には、デューロ川とタメガ川の間クロスロードには、それを作るための伝統のレシピがあります。材料は10分間手で捏ねられ、粘土オーブンで焼かれます。

アロウカ (Arouca) では、パン・デウ・ロー (Pão-de-Ló)

は、特別な特徴をもって提供されます。ヴィゼーラからのシュガーシロップに加えて、スイーツは、スライスして包装され、市販されています。

特別ふわふわしてクリーミーな舌触

りに関して海岸沿いに比肩するものはありません。しかし、パン・デウ・ロー・デウ・オヴァル (Pão-de-Ló de Ovar)

(2016年に原産地保護指定を受けた) は、中がしっとりとしていて、焼き上げ温度は、ひとえにペストリー職人の熟練と判断によります。

イリャボエリアでは、パン・デウ・ロー・デウ・ヴァゴシュ (Pão-de-Ló de

Vagos) は、オレンジのアクセントと塩味が他との際立った違いですが、普段は売られていません。

フィゲイロ・ドス・ヴィニョス (Figueiró dos

Vinhos) で、ケーキの見た目はまさしく感動ものです。ブンド型で焼き上げ、リング型の見た目をしています。

ペニシュの近く、アルフェイゼラオン (Alfeizerão) では、パン・デウ・ロー (Pão-de-Ló)

はワインブランデーの形でアルコールが入っています。中心部にはくぼみがあり、外側はザクザクしていて大抵のスポンジケーキより低いものです。

リオ・マイヨール (Rio Maior) パン・デウ・ロー (Pão-de-Ló)

は、一層低く直径20~25センチメートルで、他のものよりこんがり焼き色がついたものです。サンタレム (Santarém) 近くのアルピアルサ (Alpiarça) のそれは、一番軽いものです。スライスすると、クリームが流れ出し、見た目がよくインスタ映えます。

ポルトガルでは、非公式な「パン・デウ・ロー・ア・ブラジレイラ (Pão-de-Ló à

Brasileira)」(ブラジルスタイルのパン・デウ・ロー

) も見つけることができます。卵の使用量が少ないので、ユニークな食感です。



ポルトガルの外に目をやると、日本の長崎のお土産であるカステラがポルトガルのケーキとよく比べられます。ポルトガル商人によって何世紀も前に輸入され、英語話者の国では「スポンジケーキ」と呼ばれますが、パン・デウ・ローと同様の見た目をしています。

これが、
同じレシピで様々な味が楽しめる北部から中部までの旅ですが、確かなことが1つあります。ポルトガルのどこでパン・デウ・ローを食してもその土地特有の味覚、砂糖菓子の歴史と進化、そしてこの上ない喜びを感じることができることです。楽しみましょう！