ポルトガルのパン・デゥ・ロー（Pão-de-Ló）ルート

について

写真: Natalia Mylova

ポルトガルのパン・デゥ・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、ポルトガル人を一つにするごちそうがあります。そう、それが*パン・デゥ・ロー（Pão-de-Ló）*です。

クリーミーな方か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・バティス
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・デゥ・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物です。

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・デゥ・ロー（Pão-de-Ló）*
には、木製の撹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・デゥ・ロー（Pão-de-Ló）*
であるボリニョール（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。

2013 ポルトガル観光局 無断転載・転用禁止
info@visitportugal.com

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

さらに南には、デゥーロ川とタメガ川の間のクロスロードには、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・デゥ・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・デゥ・ロー・デゥ・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・デゥ・ロー・デゥ・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・デゥ・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・デゥ・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します。
ポルトガルでは、非公式な「パン・デゥ・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・デゥ・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。

2013 ポルトガル観光局 無断転載・転用禁止
info@visitportugal.com

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・デゥ・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・デゥ・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！

2013 ポルトガル観光局 無断転載・転用禁止
info@visitportugal.com