

ブラジルだより

その2



みなさん、こんにちは。

ブラジル通信第2号は、ブラジルの食文化についてお伝えします。

ブラジル料理といえば、みなさんは何を思い浮かべますか？

日本で1番よく知られているのはシュラスコ（ポルトガル発音だとシュハスコ）ではないでしょうか。牛肉を部位に分けて串にさして焼き、お客さんのテーブルで切り分けるというレストラン（シュハスカリア）が日本にも何軒かあります。簡単に言えば、牛肉の串焼きですね。ただし、一般家庭では、一口大のサイズに切り、それを串に刺して焼くのが主流です。私の暮らす第二アリアンサでは、自治会の行事の時にはシュハスコが必ず出てきます。



第二アリアンサの肉屋さんで、私も肉を購入してみました。日本でおなじみのヒレもありますが、塊でしか売らないよと言われ断念。ピッカーニャ、コションモール、コションドールなど、肉の部位の名前がありすぎてよくわからない私は村の人に勧められるままにコションドールを購入。ルンルン気分で家に帰り、ニンニクの効いたステーキにして食べました。

ところが・・・。何度かんでもなかなか切れません。肉一切れを飲み込むまでに、こんなに時間がかかるとは！ その話を村の人にすると、「あ～ははは、そりゃかたいよ、先生。コションドールは味はいいけど、ステーキにはむかないよ。」と大笑い。勉強になりました・・・。

その他、代表的な料理といえばフェイジョアータとフェイジョンでしょう。フェイジョンは乾燥豆を塩で味付けし、柔らかくなるまで煮込んだスープ状のもので、食事の時には必ず出されます。ご飯にかけて食べます。フェイジョアータは、同じ豆料理ですが、フェイジョンは豆のみなのに対して、肉だけでなく、開けてびっくりブタの鼻、耳、しっぽなどが入っていることも!!!!!!使う豆は黒い豆ですので、日本のぜんざいのような色をしています。とても濃い味なので、好き嫌いがわかるでしょうね・・・。

肉を焼くのは男性の仕事です。
炭火でジューっと。
(第二アリアンサ)



子どもも大人も大好きな揚げ物。これは、コッシーニャといって、マンジョルカという芋の中に挽肉が入っています。



1号で少しふれましたが、ブラジルは果物が豊富です。日本で見たことがないものと言えば、ジョブチカーバですね。木の枝の部分だけでなく、幹にも実が付いているんです！

私のお気に入り、ピタヤ（ドラゴンフルーツ）です。果肉が白い物が一般的のようですが、私が食べたのは、果肉が濃いピンク色のもの。上手に食べないと、口の周りがピンク色に染まります。みなさん、ご注意ください！

