



世界の食文化を楽しむ
〜スペインのパエリア〜

は紺碧の地中海で獲れる魚貝類がたつぷり入る。私は世界の食文化を楽しむの最初に紹介したパレスチナ料理のマクルーベ(鍋ごとひっくり返すことに由来する)よりも好きである。多分多くの日本人もそうだと思う。アメリカ大陸が発見されるまで、このスペイン西部は「地獄の果て」と呼ばれ、その先は「神の国」と呼ばれたそう

日本では以前は「男子厨房に入らず」なんて言われたが、この言葉は今の日本にはマツチしない。男女共働きの時代だからだ。

アメリカ大陸が発見されるまで、このスペイン西部は「地獄の果て」と呼ばれ、その先は「神の国」と呼ばれたそう

しかしスペインでは、神父様も厨房に入り料理をつくられることも多い。私の友人の神父もその一人だ。掲載のように本まで出版された。写真の下松カトリック

この時の印象が良く、パエリアファンになる。地中海で育った魚貝類を見るだけ

「男子厨房に入らず」なんて言われたが、この言葉は今の日本にはマツチしない。男女共働きの時代だからだ。

私は昭和49年に初めてこの地を訪れ、本場のパエリアを食べた。

美しい地中海の魚貝類がたつぷり入る。私は世界の食文化を楽しむの最初に紹介したパレスチナ料理のマクルーベ(鍋ごとひっくり返すことに由来する)よりも好きである。多分多くの日本人もそうだと思う。



地中海の魚貝類がたつぷり入るパエリア



「フラガ神父の料理帳」

「フラガ神父の料理帳」の両面をこがすてない。

さて掲載のフラガ神父のスペインの家「食文化だけでなく、庭料理の中にガリシア地方の素朴な貧乏人のスープがある。キリスト教国に於いてパンは神からの恵みで、たとえ古く、かたくなっても絶対

これが私の言う「食文化だけでなく、庭料理の中にガリシア地方の素朴な貧乏人のスープがある。キリスト教国に於いてパンは神からの恵みで、たとえ古く、かたくなっても絶対