

「チリ」のおもしろい文化#1

～食文化～その1

チリ料理 —歴史と背景—

「チリ」と聞くと「辛い!」というイメージがありますよね! または、「チリソースだね!」や「サーモン! (魚介類)」と頭に浮かびませんか?

辛い?
実は、辛いものあまり食べないし、魚より肉のほうが人気です。

チリは何百年もスペインの植民地でした。そのためチリ料理は先住民の伝統とスペイン人が持ち込んだ食材、習慣、調理方法が混ざり合ってきた料理です。

チリソース?

異なる食文化

チリは細長い国です! 長さはなんと約 4.300 キロもあります! (ちなみに日本の長さは約 3.000 *_{km})。地域によって食文化が違います。

それぞれの特徴を見てみましょう!!

北部

昔住んでいた先住民のアイマラ族の伝統とスペイン料理のフュージョンです! アルパカとリャマの肉を使った料理があります。

中部

トウモロコシを使った料理が多いです。他に豆類、ジャガイモもよく使われています。

南部

魚介類がメインです。また、19世紀にドイツ移住者がたくさん来たので、ドイツのスイーツもよく食べられています! 南部にあるチロエ島では、286 種のジャガイモがあります!



チリっ娘



エンパナダ

ピノ (牛肉、玉ねぎをクミンとパプリカパウダーなどの調味料で調理した具)、茹で卵、オリーブを小麦粉の生地で包んだ料理です。オーブンで焼くものが多いが、油で揚げた「揚げエンパナダ」もあります!



パステル・デ・チョコロ

ひき肉と玉ねぎ炒めにペーストにしたトウモロコシを乗せ、オーブンで焼いた料理。砂糖、またはトマトをかけることによって味を調整できます!



コンプレト

最も人気のファストフードです! ソーセージの上に刻んだトマト、マッシュしたアボカド、マヨネーズを乗せたホットドッグです! この組み合わせの色合いはイタリアの国旗に似ているので「コンプレト・イタリアノ」と言われます!



チャルキカン

玉ねぎ、牛肉、ジャガイモ、カボチャなどをニンニクやパプリカパウダーなどの調味料で味付けした煮込み料理。上に目玉焼きをのせると美味しいです!



カスエラ

牛肉または鶏肉、米とカボチャ、トウモロコシ、ジャガイモなどの野菜を使った鍋料理です。



ペブレ

トマト、コリアンダー、玉ねぎを刻んで、塩、唐辛子、オリーブオイルで味付けしたソースです。パンや肉などにかけて食べます。



レンテハース

レンズ豆、玉ねぎ、人参、ジャガイモとお米の煮込み料理です。チヨリソーを入れることもあります!