

コシードからスペインを語る
～家庭料理から考察するスペインの食～

1. スペイン料理を大別すると・・・

asar 火で、肉などを炙る。焼く

cocer 鍋に入れた食材を煮込む

「アサードは死。オーリャは不死性。」

「焼くことは男性的なものにつながり、煮ることは女性的なものにつながる」

「cocinero は作られる、asador は生まれる」

2. コシードの変遷と中身

*olla ドンキホーテの時代から。

*puchero 戦争・移動の必要性から。

*cocido 名前が器具から調理法に変わる。

adafina の影響（ユダヤの料理）

ユダヤの拠点だったトレド、中央部に影響を残す

1499 のレコンキスタ終了から。

豚肉中心の現代のコシードへ。

スペインの肉の大きな柱「豚肉食」の象徴的な一皿となる。

3. 現代のコシードいろいろ

cocido montañés（カンタブリア地方）

白いんげん、キャベツ、モルシージャ。

cocido andaluz, potaje, berza gitana（アンダルシア地方）

キャベツ。ガルバンソと白いんげん。

escuella y carn dolla（カタルニア地方）

スープ、肉の煮込み。ひき肉。

cocido de pelota（アリカンテ、ムルシア）

肉団子が主役。

cocido maragagto（レオン地方）

食べる順序が逆。

cocido gallego（ガリシア地方）

豚足、豚耳など。

4. コシード・マラガト

マラガテリア レオン州。castillo de los porvasales 村
7種類の肉から始まる・・・最後がスープ。

5. マドリードのコシード

なぜ、レストランでコシードを食べるようになったか？

「マドリードのコシードの歴史=レストランの歴史」

*ラルディのコシード

*ラ・ボラのコシード

6. コシードの余り物のメニュー

croquetas, tortilla, ropa vieja, canelones, arroz al horno

7. コシードの主な材料

肉類 豚肉、鶏肉、牛肉。

野菜類 じゃがいも、にんじん、たまねぎ、キャベツ

ガルバンソ コシードのアイデンティティ

パプリカ（調味料） スペイン料理には必須。