

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



スペイン料理を大別すると・・・

ASAR

asado



肉などを火であぶる。焼く。

死

男性的なもの

「男の料理」
かまどのある特定の場所での料理
・・・レストランの料理

COCER

Olla, cocido



鍋に入れた食材を煮込む

不死性

女性的なもの

「女の料理」
あらゆる台所での料理
・・・家庭の料理

COCINERO SE HACE, ASADOR SE NACE

コシードの変遷

OLLA



PUCHERO



POT- AU- FEU

?

COCIDO

ADAFINA



・・・現代の各地のコシードへ

各地のコシード

Cocido montañés



Cocido gallego

Escudella y carn d'olla

Cocido maragato

Cocido madrileño



Cocido de pelota

Berza gitana



COCIDO MARAGATO コシード・マラガト

Castillo de los Polvazales



こちらが一皿目、二皿目



これが最後に・・・



コシード・マドリレーニョとは？

野菜類

じゃがいも、にんじん
ねぎ、大根、キャベツなど

ガルバンソ

肉類

仔牛のスネ肉、鶏肉、
チョリッソ、モルシージャ、
牛骨など



(1)最初にスープ



(2)次に野菜類



(3)最後に肉類



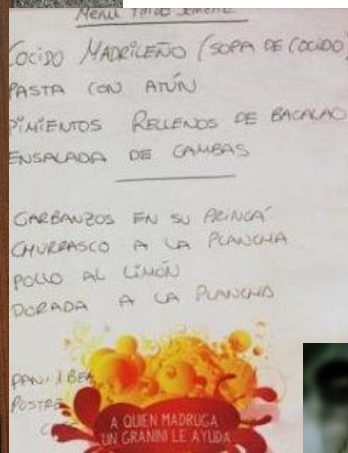
ひとつの料理でフルコースのメニューに！

そしてマドリードでは・・・

家庭でも・・・



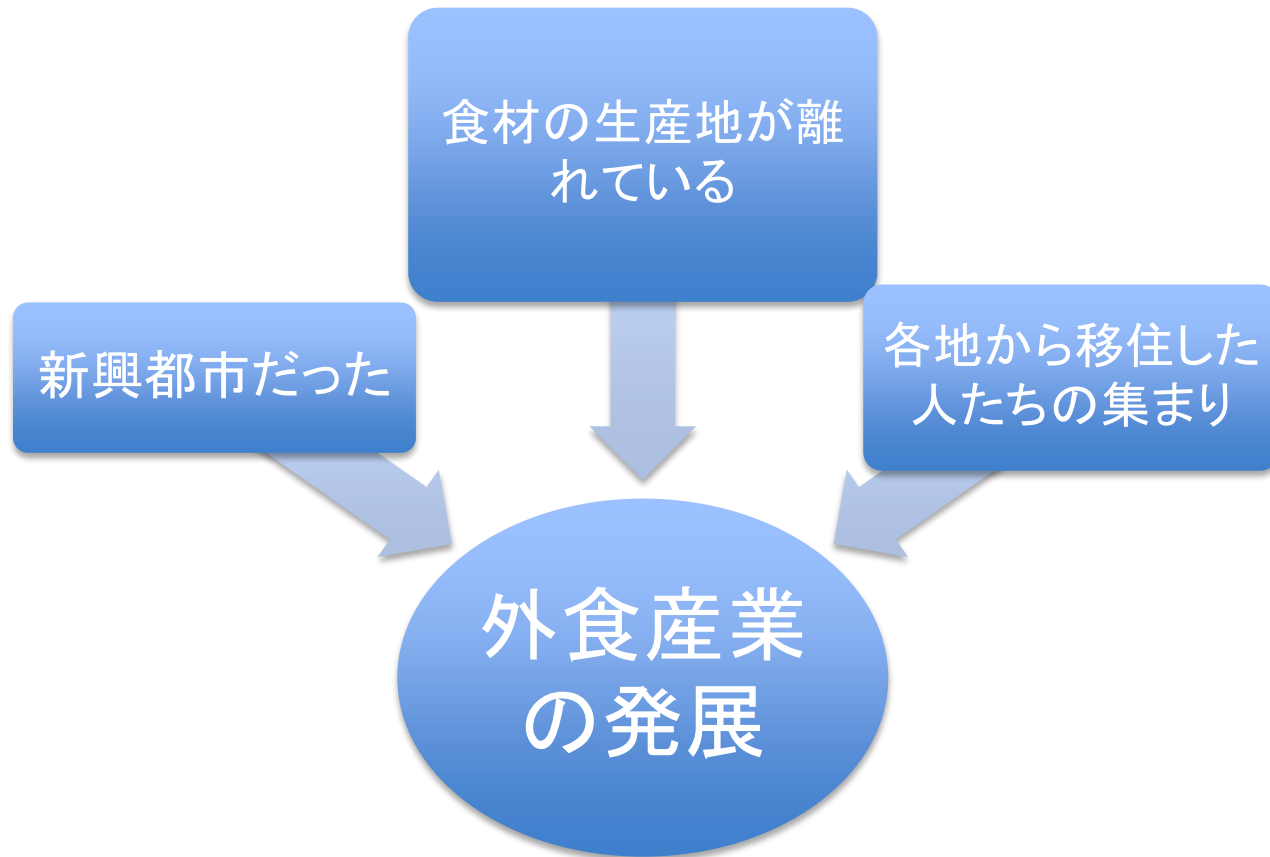
レストランでも・・・



・・・コシードは、マドリードのレストランの名物料理

なぜ、レストランでコシードを食べるようになったのか？

マドリードの持つ特異性



マドリードでは、早くからレストランが発達した

・・・コシードは、「マドリード料理」として欠かせなかった

L'hardy ラルディ (1839～)



Cocido madrileño



Callos a la madrileña



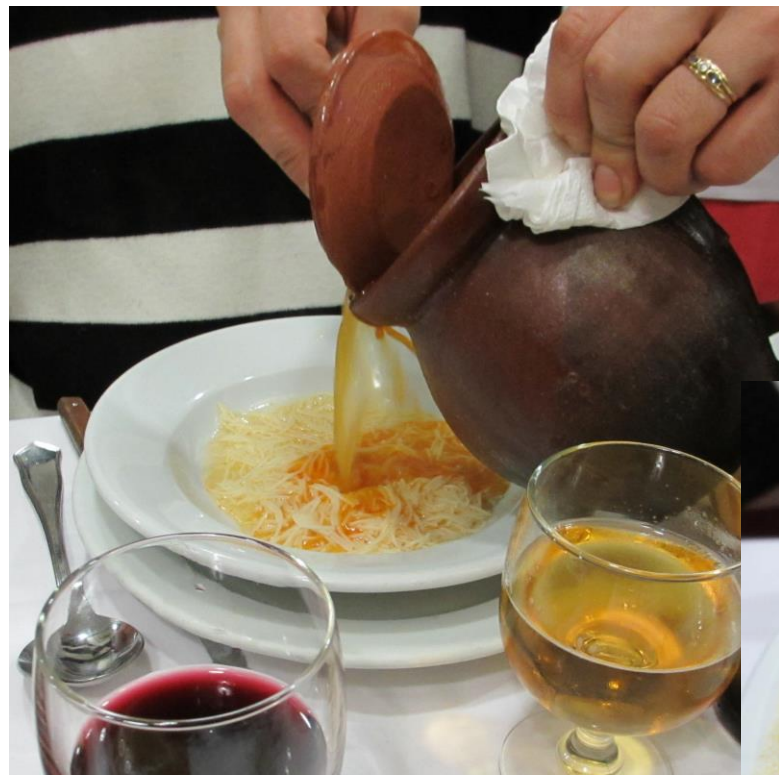
庶民的な料理二つが、
高級レストランの看板料理となる

ラルディのコシード



El Bola エル・ボラ





一人分4kg！



Los platos de aprovechamiento de cocido

コシードの余り物料理

Ropa vieja



Croquetas de cocido



Arroz al horno



Canelones de carne



各地方で、欠かせない家庭料理である証

複数のスペイン・・・それぞれの食文化

一皿の料理の後ろに・・・スペインの歴史と風土が



参考資料

