

食文化にみる世界

—ペルーの食卓から—

今月は、ペルー大使館参事官のドゥクロスさん一家に取材協力をしていただきました。ドゥクロスさん一家は、お父さんが大使館で働く外交官で、日本にきて今年で2年目となる4人家族のお宅です。



[右写真紹介]



料理の紹介

- ①セコ：牛肉を香草、豆とともに煮込んだ料理
- ②パバ・ア・ラ・ワンカイナ：茹でたジャガイモに、チーズと牛乳に唐辛子を混ぜたソースをかけた料理
- ③カウサ：黄色い唐辛子のペーストとレモン（本来はペルー独特のリモン）を練り込んだマッシュポテト（中が黄色いジャガイモを使用）に、ツナやアボカドを挟んで巻きずしのように層状にした料理
- ④バステル・デ・チョコクロ：トウモロコシを潰して作ったケーキ状の料理
- ⑤マサモラ・モラーダ：紫トウモロコシのジュースにドライフルーツを入れ、カモテ（サツマイモに似ている）の粉でゼリー状にしたお菓子
- ⑥チチャ・モラーダ：アンデス原産の紫トウモロコシから作った甘い飲み物



ペルーの食文化

ペルーでは、国土の57.6%をしめる熱帯のジャングル(セルバ)からフンボルト海流の流れる海岸地域(コスタ)、アンデス山脈の高山地帯まで、変化に富んだ様々な地形や気候が存在します。そのおかげで、ペルーで栽培できない作物はないといわれるくらい、豊かな食材が手に入ります。海産物から農作物まで、現地では多くの種類がお店に並んでいます。また、ジャガイモやトマト・唐辛子など、ペルーを中心とするアンデス原産の食材もたくさんあります。これらの農作物は、海を渡って世界の食文化に大きな影響を与えました。とくにジャガイモは3000種類以上の種類があり、ペルーでは日常でも料理に応じて多くの種類を使い分けています。アンデス地域では、ジャガイモを山肌に放置して凍らせ、水分を抜く加工をしたチューニョという食材もあります。トウモロコシも、9種類くらいを主食やデザート・飲み物などに日常で使い分けています。

ペルーの料理は、非常に多彩で様々な国の影響を受けて現在の姿になっています。プレ・インカやインカ帝国の先住民のものに、植民地時代にスペインから持ち込まれた食文化が融合し現地化したため、ペルー料

理はクリオージャ料理ともよばれています。ほかにも、奴隷としてつれてこられたアフリカ系の食文化、1821年の独立後に国内の労働力不足のためにペルーに渡った中国人の食文化など、様々な食文化が融合しています。

ペルーでは、昔は食事のメインは昼食でした。しかし、現在は夕食を家族そろってゆっくりと過ごす家庭も多くなっています。通常、前菜・スープ・主菜・デザートと、コース料理で食べるのが普通です。家族とその日にあった出来事などを話しながら、それぞれの料理に適した温度で、できたての美味しい料理を食べることが大切です。ペルー独特の調味料といえば、アヒ・アマリージョという黄色い唐辛子のペーストがあります。これを料理に添えたり、混ぜ込んだりして使います。

昔はジャガイモが主食でしたが、現在はタイ米に近いお米や小麦粉もよく使います。小麦は、パスタやパンにして食べています。米は鍋で炊いています。首都のリマなどの都市部では、こういった食生活が一般的になってきました。今回の食器は、私が嫁入り道具として母からもらった銀細工の食器です。ペルーでは、銀の産出量も多く、銀細工も有名です。

(ドゥクロスさんへのインタビューより構成)

