

World Cuisine II

オリエントの炊込みご飯

ピラフはインドおよび中央アジア、イベリア半島まで広く食されている炊込みご飯です。古くはアレクサンダー大王の軍隊がマケドニア王国に持ち帰り、東ヨーロッパに広まったと伝えられています。インドではブラオ、ビリヤニ、イランではボロウ、トルコではピラウ、と呼ばれ、トルコやギリシャでも人気です。トルコからフランスに入ってからフランス料理のピラフとなりました。特にスペインではバエリアとして有名です。



600p
600-16-734
鉄箱8.5号深バスタ皿

バエリア

スペイン東部バレンシア地方の炊込みご飯。スペインに稲作を持ち込んだアラブ人によってもたらされました。海産物を使ったものが知られていますが、とり肉やきのこを使った物もあります。具から出たダシで美味しく仕上がります。鍋の底にできるお焦げも楽しみのひとつ。



640p
640-02-684
若草フィッシュプレート(小)

ブラオ

炒めた米を様々な具とともに出汁で炊いた料理。つまりピラフとまったく同じです。違いは、主に、羊肉、ニンジン、タマネギを具材として用いることとスパイスをふんだんに使用することです。ビリヤニはブラオと似ていますが、特別な鍋を使って作る手の込んだ料理です。

ロールキャベツは欧州の愛されキャラ

ロールキャベツは、挽肉に微塵切りした野菜などをまぜてつくった具を、湯通したキャベツの葉を使って俵型に巻いたものを煮込んで作る料理です。ブドウの葉で肉や米などを包んで煮込むトルコ料理の「ドルマ」という料理が起原。これが15~16世紀にヨーロッパに伝わり、形を変えながら現在のロールキャベツになりました。特にチェコ、ドイツなどで人気があります。特にポーランド風のロールキャベツはひき肉と共にお米も入りドルマの面影を残しています。



725p
725-09-474
京三彩9.0皿

ドルマ

辛味の効いた、米、タマネギ、挽肉、香味野菜などの混ぜものをキャベツの葉やブドウの葉で包んだ料理で、トルコを中心に中央アジアから北アフリカまで広く食われています。



617p
617-11-684
フルーデッド28cmプレート

ロールキャベツ

挽肉に微塵切りした野菜などをまぜてつくった具を、湯通したキャベツの葉一枚を使って俵型に巻いたものを煮込んで作る料理です。東欧では米を入れて作ることもあります。また、ルーマニアでは、発酵させた酢キャベツで作る「サルマール」があります。