

“食の達人、ブラジル”

導入

イーリャはご馳走

あなたは招待客

よだれを出して、食べてもらいましょう(視覚的に):

ソースがかかったサンバです!

提示するのは、味付けされたブラジルの姿

混交のシチューの注がれた

ブラジルらしさという料理の数々

さあ皆さん、テーブル(パレード会場)へどうぞ

軽食をお持ちします:

つまんでくださいカーニバルの珍味

おいしい食べ合わせを試してもらおうところ

スプーンを突っ込んでやってください、ここにしかない料理

どんな好みにも合う料理

色、夢、香り、親しみ、舌触り、

材料、味付け、

どんなに小さな楽しみでも、もれなく刺激するように

材料: 私たち、あなたたち、よく混ぜ合わせて

調理方法: 混ぜて、混ぜ返して、、、イーリャ流の強火で加熱する

詳細

「美味しい」エスコーラとして、ウニアオン・ダ・イーリャ・ド・ゴヴェルナドールは、2018年のカーニバルで、空腹と食欲を重ね合わせます。歌って踊って、調理して提供して、サブカインに、ブラジル人の食生活のスーパー・アドベンチャーを提示します。

味覚、それは我が人民に受け継がれた食の遺産である知識と感覚です! 私たちが食べるということは、歴史、人類学、社会、政治、宗教、経済、技術、神話、禁忌を摂取するということですから。

食には、栄養摂取と生体維持にとどまらない創造性があります! 食卓なのか、酒場のカウンターなのか、部族の生活なのか、牛追いの移動中なのか、ひょうたんの容器からなのか、祭壇からなのか、壺からなのか、ポウルからなのか、何を、どのように、どこで、一年の内のいつ、お祭りで

か、一人でか。生で、焼いて、煮て？燻して？カリカリ？塩辛いか、甘い？熱いか冷たいか？大盛か少々か？個別盛り？フランス料理？現地風か、ポルトガル風か、アフリカ風か？田舎風か、アマゾン風か、移民風か？高いか、安い？タダか？スプーン、フォーク、ナイフを使うのか、手でいくのか？口の周りをベチャベチャにしながら？

このように複雑ではありますが、、、ある面では単純です。食べることは楽しみだという意味では！食べ物は、心の中の記憶に訴えてきて、ブラジル人に受け継がれた伝統であるもてなしと友好の心呼び起こします。食べ物を通じて、私たちは「味覚の連邦」の国境を越え、共通性のある人もない人も、飢えた人も満腹な人も、結び付けます。複層的、多文化、多民族、伝統的、世界的、、、まとめて、全人類的に。

それでは、どうぞお召し上がりください...

1- まずは試食を...

香辛料を求めてやってきたカブラウは現地人に向かって、「食べる挨拶」としてパイと蜂蜜とゆでたハムを差し出しました。

(魚を釣るには、まず餌を、、、というわけです)

現地人はヴァス・ヂ・カミーニャに言いました。「ここ、植えれば、全部なる...」と。

そして、その後、、、

ならなかったでしょうか？

時を経て、

ポルトガル系の勢力が、遠くから、乳牛を持ち込み、

サトウキビやコーヒーを栽培させて：準備 OK！

こうして「テラ・ブラシリス」の習慣となる

古き良き(正調)「甘みたっぷりの黒と白」(カフェ・コン・レイチ)が出来上がりました！

カラベラ船は、

装飾山車のようにもあり、

ノアの方舟(の現実版)のようにもあり、

牝牛、牡牛、山羊、雌羊、雄羊、豚、

雌鳥、雄鶏、鳩、アヒル、七面鳥、ガチョウ、、、

(後年のカーニバル表現も顔負けです)。

続々とやってきた、未知の美味の数々

イチジク、ザクロ、オレンジ、ブドウ、

ライム、ナツメヤシ、リンゴ、ナシ、カリン、モモ。

その内のいくつかは、後にカルメン・ミランダの頭飾りになりました。

さらに持ち込まれたのが、後にフェイジョンとペアを組むことになるコメ、
キュウリ、マスタード、カブ、
ショウガ、コリアンダー、サフラン、パセリ、ラディッシュ、
牛飼いのソーセージの付け合せになるケール、
レタス、ミント、ニンニク、ナス、クレソン、バジル、
チコリー、ニンジン、チャード、ハウレンソウ、
イタリアン・パセリ、タマネギ、それと、材木全般用途の木。

(お好みで)砂糖と塩を加えることも忘れませんでした。
つまり、赤道以南では罰せられることがないのを良いことに、罪を重ねたわけです。

2- 大地の味

髪飾りと腰みの姿の人々が、豪華な料理を運んできます。
大地の恵に関する何千年もの知識の成果です。
結果、世界はピロンに夢中になります。
そしてこのマンジョッカ芋の粉から作られる粥がいかに美味であるかに気づきます。
潰しやすく、溶けやすい芋。
アイピンやマカシェイラという名でも提供されるものです。

丸めて焼いたポリーニョ・ヂ・ファリーニャ、ベイジュー、それにタピオカ
様々な起源によるバラエティー。トウモロコシ、ジャガイモ、ピーナッツ。
森にはカシュー(カシュー・アップル)やアナナス(野生のパイナップル)がたわわに実っていました。

熱帯の住民たち。ホットな彼らはトウガラシにも手を伸ばしました。
インキタイアという名で賞味されるものです。
様々な葉、ハーブを煮たり、切ったり、潰してピロンに混ぜたり。
そしてできるのが、粘り気の強いペースト状のカルルー。

モケッカは当初、ポケッカと呼ばれていました。
魚は大きな葉で巻いて調理。
名前が変わったもので言えば、
バナナは「大地のパコヴァ」でした。
もうひとつ他の名前があったものはパソッカ(Paçoca((ファリーニャとピーナッツで作る菓子)))。
これはパソッカ(Pasoka)という名に由来します。
こちらはファリーニャに干し魚や干し肉を焼いてください混ぜたものです。
ウルクン(ベニノキの実)のように鮮やかな赤い皮で珍重されるトゥクナレ(ピーコック・バス)もここ

に称えましょう。

ティピティ(植物繊維を編んだ絞り器)で、インディオたちが搾り出します。

黄色く(生では)毒性のある汁、トゥクピを。

後の混交文化では、このトゥクピをタピオカ澱粉と干しエビに合わせ、タカカを作ります。

これでもう毒性は抑えられ、そこからパト・ノ・トゥクピ(アヒル((鴨))入りのトゥクピ)もできます。

どちらの料理にも、ジャンプーが欠かせません。

タバ族の人々の舌をしびれさせ、身体を震えさせてきたハーブです。

彼らはひざまずいて、トゥパン神に感謝の祈りを捧げながら、手づかみでこれを食します。

手や口の周りにこびりつくのは、この地の本来の所有者の祖先の記憶です。

これら森の伝統を受け継ぐエキゾチックな風物がことごとく、

混血市場にたどりつき、様々な世界との出会いを果たしました。

3- 混ぜ上手の黒いパイアーナを探して

ポルトガル人の仲立ちもあり、バントウ族の黒人たちは、インドの影響を受けていました。

具体的には、ココナッツ・ミルクの多用が共通点として挙げられます。

コメにも、魚にも、鶏肉のカンジャにも！

そしてサラパテウ(ソロポテル)も！

マンゴーもめっちゃめっちゃヒットしました！

それにとどまらず、彼らはアラブ世界からもすべてを吸収し、

クスクスを作るにいたりました。

さらに自分たちの伝統もしっかりと受け継ぎ、

ここに伝えました。

使用頻度が高いものは、ヤムイモ、オクラ、

スイカ、カボチャ、メロン、

デンデ油、ホロホロチョウ。

ヤバ族系の黒人女性たちが、奴隷小屋で、また、農園主の邸宅で

ポルトガル料理のレシピにアフリカを混ぜ込みました。

そこで、ブタの尻尾がまるまった瞬間(歴史が動いたその時)が訪れたわけです。

国民的スター・メニューであるフェイスジョアーダの登場です。

今も昔も、民主的に分け合える、す・ば・ら・し・きフェイスジョンが、

ナショナル・アイデンティティの象徴にまでなりました。

サンバも、フェイジョンがあるところで生まれましたし、
みんな大好きです。試す機会がなければ仕方ないですが、、、

奴隷女が頭に板台をのせて売り歩きます。
ヴァタパー、キベービ、ムンガンザー、アングー、
そして国家遺産たるアカラジェ。
クローブとシナモンを売る女、ガブリエラ(『丁子と肉桂のガブリエラ』ジョルジ・アマード著)も忘れてはいけません！

太鼓を打ち鳴らして、
黒人の料理人を乗せて行く電車、命の味。
貴重な一口に、自らの素晴らしき世界と、他者の世界とを、
混ぜ込む術を知る者たち。
こうした黒人の手を経て、
私たちの象徴的な食べ物の雛形が確立しました。
ここに食べ物にも、それを食べる人の理解を助けるように、
社会的、政治的、宗教的、文化的な注釈が付けられるようになったのです。

4- 色づいた「収穫物」がいいところを見せる...

ブラジルの大地が、我ら人民に与えてくれる、
数々の贈り物の内で最大のものは、肥沃さ(高い収穫率)です。
美味しい味付けのもとになる食材が豊富にある中、
コメが、行商人(の名がつけられた混ぜご飯アホース・カヘテイロ)のを含めて、
「世界の穀倉」を代表するものです。

わが国では、
農業的に生産されるあらゆる食料が生産されています。
このフランゴ・ア・パサリーニョ(からあげ)祭りでは、
動物も植物も、同列に存在します。
ニンニクと油の下味もしっかりと。

自然の摂理に従いながら、
ブラジル人はそれを管理する術を身に着けました！
幾重もの利益をもたらす、大いなる収穫
何トンものふすまと油
命のつぶ、大豆プロテイン。

麦畑、綿花畑。

すべてが作られ、何も失われず、作物が姿を変えるのみです。
土壌に種を蒔き、苗を植え、収穫するという労力、
こうした様々な努力が私たちの投資であり、それが豊饒で報われます。
このおかげで、チア・アナスタシアとドナ・ベンタ(料理好きの女主人と家政婦のコンビ・キャラクター)の食卓も数々の料理であふれるわけです。

カカオの実の乾燥した仁をローストしてください、
並ぶものがないショーとなるのが、チョコレートです。
様々な祭りにつきものです。
地域のもの、儀式的なもの、高貴なもの、聖なるものの伝統にしたがって。

カエターノがレオナルド・ディカプリオを取り上げたように、
わがエスコラは、(人類学者の)ハウル・ロヂを取り上げます。
砂糖と愛情を加え、(人類学者の)カマラ・カスクードを散らして。
古きものの、新しきものの、食の記憶の専門家。
祝祭、記念祭、喜び、楽しさ、
私たちの無形文化財の整理。
文化交流の痕跡。

5- 食品棚から外へ

私の味を試してくれないのならば、
放してください。放っておいてください。逃がしてください。
今、私は自己定義を行います。
私はブラジル味のブラジル人で、
ここを遠く離れては暮らしてはいけません。

早いところ罪を認めたほうがいいですよ
カイピリーニャを飲みまくる角の酒場の
あの代替不能な(罪深い)軽食の数々。
安酒場のカウンターのショーケースに並ぶコシーニャなしで、
あなた、生きていきますか？

何構うことなく、ポンデケイジョを食べましょう。
千個目は、我慢することとして。

みんな、それぞれ、好きなものを食べればいいのです。

パソッカとアサイー、

ガラナとロールケーキ、

ハチャメチャ大食い大会の始まりです！

ブリガデイロにキンゼン、

食べ過ぎて、手首を切りたくなくて、

月曜日にはダイエットをはじめて、

この出来損ないの顔をひっぱたきましょう。

私は、食の達人。人生まずまず順調です。

ちょっと体重が重めですが、脂肪ではなく、

美味しさが余計に詰まっているのです！

私はイーリャ。私は美味しいもの。

私の味付けを試した人は、それが忘れられず、リピーターになってくれます。

私はみんな、私は人民、私はリオ！私はブラジル！

さあこちらへどうぞ。今日こそ、その日です。

今日だけです。私を視覚的に食べられるのは...

調査担当：クラルキ・マンガベイラ(教授・博士)

サンバ・エンヘッド

作： ジーニョ、マルセラオン・ダ・イーリャ、フラヴィーニョ・ケイローガ、ジュニオール、チアーゴ・カウダス、ジョン・バイエンセ、アンドレ・ヂ・ソウザ、プロフェソール・ウーゴ

かまどに薪をくべて！
香りがわきたつ
ボクらの詩が広がる！
カラベラ船は海に踊り
ここに到ってお祭り騒ぎを混ぜ返す
いいな、この味付け、試食したいよ！
向こうからきたソースが、この果実にかかる
いいな、この味付け、試食したいよ！
トウピニキンの地(ブラジル)では、植えれば成る
トウパン神の恵みたる、森の風味が
味覚に火をつけ、刺激する
ボクも浸る、酔っ払いそうなこの味に、
千年の遺産に

ヤバ族の聖地に燃える炎
混ざり合う我が先祖の遺産
フェイジョンに水を足して、サンバも盛り上がってきたから
太鼓が鳴り響く中で

食べ物満載、ボクの板
豆こそ命、その真価を発揮する
クローブとシナモンの香りを感じる
料理人の老婆が鍋を混ぜ返す
我らが大地から生まれた、並ぶもののない味
キミも喜ぶ甘いカカオ
イーリャが、、、テーブルを用意する、バーでパーティを開く
想像上の食事会を催す
忘れようもないレシピ
愛を二かけ、つまりボクとキミ
空腹に勝ちたい気持ちを加えて

さあ試してみて、ボクのカーニバルの味を！
ボクはイーリャ、ボクがメイン・ディッシュ
出させてあげよう、よだれを
ハチャメチャな食い気を刺激しよう！