

家庭画報

8
2007

August
KATEIGAO



中世と美味遺産に浸る

悠久のス。ペイシン

アンダルシアの古都へ

中世巡礼「銀の道」をゆく

美味遺産 三都物語 バルセロナ
マドリッド・セビリア

金刀比羅宮 障壁画の世界へ

応挙・若冲 書院の美

避暑地の装いに
チュニック・スタイル

銀器で涼の食卓

夏の宵
トロピカル・ドリンクを

特別対談 般若心経のこころ

黒柳徹子 十新井満

不世出のピアニスト

- CHOCOS CON SALSA DE PIMIENTA Y AJÍ
- BOMBERON BLANCO FRITO
- CROQUETAS "HECHAS EN CASA"
- CHAMPIÑON RELLENO DE CHORIZO
- BOMBERONES RELLENOS
- CABALLA DE LA COSTA A LA PLANCHA
- SARDINITAS FRITAS
- COSTILLITAS A LA MIEL
- PIMIENTO RELLENO DE MERLUZA
- CABRILLAS EN SALSA
- STRUDEL DE VERDURAS
- PUDDING DE ESPINACAS
- DELICIAS DE VEJIDAS
- CHARLOTA DE CALABACIN
- SALMON, ACEITE Y...
- GAPEACHO CON...

バルはスペイン人の
イブニング、下を動かした
カバアが美しい。
「カバア」は、
「カバア」は、
「カバア」は、



昼も夜も好みのタパスをつまみながら、 店を巡るのがセビリア流

セビリアは「タパスのエデンの園」といわれています。この街に暮らす人々にとってバルで食べるタパス（小皿に盛った料理）は、料理の試食も兼ねた習慣のようなもの。昼どきや夕方に友人たちと飲みに出かけることを、セビリアでは「タペアル（Tapar）」といいますが、この言葉には「つまみながら歩く」という意味が含まれています。スペインのどんな小さな町にも存在するバルの中でも、セビリアのバルがいちばん興味深いのは、そこが習慣に根づいた社交場であり、生活文化が息づいているからにはかなりません。特にオーブンチラスのあるところは人気だそうです。

タパスの語源はタバー（蓋をする）で、グラスに虫が入らないように、パンや腸詰めの一切れをのせたことから転じたといわれています。バルによって、おすすめの料理は異なりますが、一般的にはオリーブ、腸詰め、チーズのほか、「アリーニョス」と呼ばれるツナやタコ、海老、魚卵などを野菜と相えた冷製マリネがあります。ポビユラーなのは「フリトウーラ・ア・ベスカード（魚介のフリット）」など。工夫を凝らしたバスク風ピンチョスも人気です。バルには高級食材を使った、隠れ家レストラン的なバルもあれば、テラスにたくさんテーブルを並べた大型バルもあります。シェリー酒の銘醸地・ヘレスに近いセビリアでは、おいしいシェリーに出会うのも密やかな楽しみの一つ。回遊しながらの手軽な食べ歩きこそ、バルの醍醐味なのです。



新鮮な魚介が楽しめる

● エスラバ

ESLAVA

Eslava 5 41002 SEVILLA

☎64 906 568 前12時30分～16時、

20時～24時 日曜午後・

月曜定休 タパス1品1.90ユーロ

セビージャの北サンロレンソ地区にあるお洒落なバル。気取らない雰囲気ですいつも賑わっている。



上・思い思いに楽しむ人々。

右・フレンチの影響を受けた

タパスは洗練された味。

魚介や野菜も充実。

