

『ふるむ・マラウイ』～チプシ～

20th /Dec/2010 第7号

Muli bwanji ! (ムリブワンジ：チェワ語でこんにちは、ご機嫌いかがの意)

シマと並んで、食べる機会が多いのが『チプシ』。簡単に言うとフライド・ポテトですが。どこに行ってもチプシ屋（現地語で Chiwaya：チワヤ）があります。店の軒先や道ばたで売られています。もちろん、街から離れた村にもチワヤはあります。小腹が空いたときや昼食として食べる人が多いです。おなかいっぱい食べてもだいたい50MK（マラウイクワチャ：日本円で30円くらい）です。



ほとんどは、左の写真のようにチプシだけのお店が多いようです。それでこの鍋を囲んで立ち食いスタイルで食べます。もちろんテイクアウトもできます。お店によって味が微妙に違い、それぞれで揚げ加減を工夫？しているようです。また、デッサはジャガイモの産地なのでとても美味しいです。店によっては、肉も一緒に調理して売られていることも（一緒に油で揚げる）。チキンやヤギが主な材料です。



ヤギを売っている店の方が多気がします（ヤギはすごく旨い！）。

写真は、私が良く行くお店です（このお店は座って食べることができる！）。

このお店はチキンが主力商品で、屋台では珍しくチキンに衣をつけて揚げています（デッサではこの一軒だけ）。他にオムレツやゆで卵を揚げたものなんかを売っています。とても気さくで商売上手な親父さんが経営しています。

チキンは1個 40～100MK（大きさや部位によって値段が違う）。卵は1個50MKです。写真（右）でだいたい400MK（300円程度）です。

飲み物はファンタかコーラを飲むことが多いです（マーケット内のローカルレストランや屋台にはミネラルウォーターはあまり売っていない）。

揚げ方や大きさの違い、味の微妙な違いを食べ比べも楽しいかなと思います。

ローカルレストラン・・・マーケットや村の中心地にあるレストラン。大衆店。

値段は250～300MK。大衆店と中規模以上のレストランとの区別のためこの用語を使用しています。