



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

1

2014.3.10

イタリアはパスタの国。

私の出身地である香川県、讃岐の国では一日三回の食事のうち二回がうどんでも文句を言う人はいませんが、三食のうち二食がパスタ、それが一週間続いても不満に思わないのがイタリア人。ローマに移住してまだ5ヶ月にも満たない私がそう断言できるのは、パスタの種類は数限りなく存在し、またソースのレシピも膨大にあるため、パスタ料理には決して飽きることがないからです。そうなるとその組み合わせは無量大・・・と考えを膨らませてしまいますが、パスタとソースのコンビネーションに関してはきっちり伝統を守るのがイタリア流。パルマ市のフードアカデミーAcademia Barillaによると、「イタリア料理においては、正しい種類のパスタと正しいソースを組み合わせることが、神聖なことだと考えられている。」だそうです。例えば南部プーリア州の定番パスタ オレキエッテに北部イタリアのゴルゴンゾーラチーズを使ったソースを合わせたり、北部ピエモンテ州名産の卵入りパスタ タヤリンに南部のモッツァレラチーズを乗せてみたりすることは、彼らにとって伝統的なイタリア料理を冒瀆する行為なのでしょう、おそらく。

イタリア料理は非常に地方色が強く全20州それぞれの地域に郷土料理があり、パスタの形状や合わせるソースも地域によってさまざま。同じパスタでも州によって呼び方が違う事も珍しくなく、その分類は複雑さを極めています。共通するのは地元料理に対する自信と愛着。生まれ育った場所の伝統料理は世界で一番美味しいと固く信じているため、どの州を訪れてもその土地の自慢の料理を試すことのできる楽しみがあります。ここローマにももちろん特有の郷土料理が存在しますが、中でも有名なパスタといえば、日本でも人気のあるカルボナーラが挙げられます。ローマのカルボナーラは生クリームは使わない、というのはイタリア料理が好きな方にはもう聞き飽きた情報かもしれませんが、それなら、同じくチーズを使ったパスタ料理、カチョエペペはご存知でしょうか。あまりにシンプルなレシピのためか、日本のイタリア料理店で見かけることは少ないように思います。



Foro Romano 古代ローマ時代の遺跡



手打ちオレキエッテ。その形から「小さい耳」という意味を持つパスタ



卵、チーズ、パンチエッタで作るローマ風カルボナーラ



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

Cacio e Pepe

あまり気の利かないこの名前が示すとおり、材料はパスタの他にCacio(チーズ)Pepe(胡椒)のみ。作り方は茹でたパスタをペコリーノ・ロマーノというチーズと黒胡椒で和えるだけというシンプルさは、日本だと、ご飯にバターを乗せ、醤油をたらしただけのバターご飯を彷彿させます。おそらくもともとは賄いや家庭で食べられていた一品だったのでしょう。ときどき無性に食べたくなるその味は、「あれ食べない?こないだのパスタ。」「こないだの何?」「Cacio e pepe.(チーズと胡椒のやつ。)」という会話を展開させ、そのまま命名された。勝手な想像ですが。

これだけシンプルなレシピなのだから一度自分でも作ってみようと挑戦してみると、仕上がりは自分なりに満足できる美味しいものに。しかし誰が作ってもそれなりに仕上がるとなると、逆に名店のカチョエペペが一体どんなものなのか気になるのです。

ローマでカチョエペペを得意料理とするトラットリアはいくつかありますが、テスタッチョ地区のDA FERICEもそのうちのひとつ。1936年の開業以来、下町のテスタッチョで愛される老舗です。この店の面白いところは、まず表に貼られているメニュー表。何品かの定番料理が並べられたあとに、月曜日から日曜日まで各曜日ごとの料理が記されているのです。カトリックの影響を強く受けるイタリアでは、イエスの受難の日にあたる金曜日には肉食を避けるという決まりごとがあり、従って金曜日の食事は魚料理となります。肉を食べられない金曜日の前日には何かお腹にたまる食事を、との考えから木曜日はニョッキ、禁肉食の翌日には栄養豊富なものを、との考えから土曜日は臓物料理のトリッパを食べるという伝統的な習慣に基づいて、DA FERICEでは曜日変わりのメニュー構成がなされています。イタリア人は金曜日に肉を食べないの?と驚かれるかもしれませんが、これはあくまでも伝統的な考え方のひとつであって、正直なところイタリアの方でも大多数が特に意識されていないように思います。DA FERICEでも金曜日に牛肉のステーキを頼んだからって、あからさまに嫌な顔をされることはないでしょう。頼んだことはないのですが、実際メニューにも載っていますので。ただイタリアの魚屋さんで新鮮な魚が購入できるのは火曜と金曜とされていますし、カトリックの国では金曜日は魚の日、と覚えておくと便利です。

店先にはメニュー表を貼っているFELICEですが店内でメニューを目にすることはありません。席に着くとカメリエーレ(給仕係)が訪れ、



テスタッチョ地区の一角



Da Felice 外観



曜日変わりのメニュー



VIAGGIO IN ITALY

大森愛子のイタリア紀行

AIKO OMORI PRESENTI

「さあ、今日は何にする?」「うちに来た事はある?パスタならカチョエペペ、カルボナーラ、ラビオリ…あ、カチョエペペ?いいね~最高の選択。セコンドは?肉?魚?」といった調子で口頭でメニューを説明してくれます。怒涛の勢いに圧倒されている場合ではありません。ここで気合を入れて自分の意思を伝えないことには今日の食事の成功はないと思ってください。カメリエーレはウエイターではなくアドバイザーなのです。食べる側が真剣であればあるほど真摯に相談に乗ってくれ、時にはメニューに載せてあっても新鮮でないものは、今日はそれはお勧めできないとはっきり答えてくれたり、付け合せに選ぶべき旬の野菜を教えてくださいます。日本の感覚からすると面倒に感じるかもしれませんが、イタリアでは庶民的なトラットリアへはある程度自分の食べたいものを固めてから訪れたほうが良いような気がします。今日はこれが食べたいんだよね!とその意気込みをはっきり伝えておけば、優秀なカメリエーレは、「よし、任しとけ。じゃあ前菜にはこれが良いと思うよ。ワインは赤でいいよね?」といった具合に時には半ば強引ですが頼もしい味方になってくれるのです。

DA FELICEのカチョエペペは、振りかけられたチーズでパスタがほとんど見えないという状態で運ばれ、テーブルでカメリエーレが仕上げしてくれるというスタイル。お皿を置くと一瞬の迷いもなくざくざくとチーズをパスタに混ぜていくカメリエーレ。溶けたチーズの色にパスタが染まったところでスプーンとフォークから手を離し、じゃああとはどうぞ、と立ち去っていく。目の前にはクライマックスを迎えて黄色く輝くカチョエペペ。使われているパスタはローマ特有のトンナレツリという手打ちの縮れたロングパスタ。やや太めでもちもちとコシのある歯ごたえが濃厚なチーズの味を受け止めます。厳選された食材による洗練された一皿というよりは、ありふれた日常の中でのごちそうという感じがして妙に嬉しい味。美味しい。なぜ自分で作ったものとは違うものを感じるのだろうか。家でもペコリーノ・ロマーノはうんざりするほどかけたし、黒胡椒も削りたてを使った。パスタを茹でている間にかかってきた電話も無視して真剣に取り組んだのに。

おいしかったでしょう?と笑いながらお皿を片付けていくカメリエーレ。きっとここには、しかるべきものがしかるべき場所に存在しているという正しさがあるのです。伝統料理とは日常の中で彼らのもっとも身近な食材によって必然的に生み出されたもの。不自然なところが何もなく、とても居心地がいい。

こうやってひとつの文化をまるごと飲み込める一皿に出会うと、必然という美しさに打ちのめされます。

おそらく、料理における神聖さとは必然性のことなのです。



Caico e Pepe



Abbacchio al forno ローストラムもローマの名物料理



塩気の強いペコリーノ・ロマーノ
初夏には採れたての生そら豆と一緒に食べる習慣があります