

日本発トスカーナ便り：Firenze で食い倒れ

イタリア料理は、言うまでもなく、日本でも人気のある料理ですよ。どうもピザにパスタがイタリア料理の代表とされていますが、それだけではないですよ。

イタリア旅行の楽しみの一つは、もちろん、美味しい食べ物です。トスカーナ料理は、質実剛健、飾り気が無くシンプルで豪快な料理が特徴でしょうか？（ちょっとドイツ料理にも通じるところがあるかもしれません。）トスカーナ州でも海に面している街では違うと思いますが、少なくとも Firenze では圧倒的に肉料理が多いです。肉料理の代表 Bistecca alla fiorentina（ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ：炭火焼きのTポーンステーキ）。でもこれは、ある程度の塊（1キロとか）頼まないとあかんで、残念ながら1人旅には向きません…。（でもとっても美味しいです。）他には、例えば私のお気に入りのこれ。



Osso buco（オッソブーコ：仔牛のすね肉の煮込み）です。もともとミラノの代表的な料理とのことですが、イタリア中で食べられています。地域によって調理方法は少し違うみたいです。ミラノではトマトは入れません（トマトを入れない理由は、トマトを食用とするより、もっと前からある料理だからだそうです。）が、トスカーナではトマトで煮込んで食べることが多いようです。Osso=骨 Buco=穴。という名前のお通り、真ん中に骨が入っています。もちろん、ちゃんと骨の中の髄までいただきます。右の図が、調理前のOssobucoです。ところで、この日はなんだかとてもお腹が空いていたのでしょうか…。付け合わせに Patate fritte（パターテ・フリッテ：フライドポテト）まで頼んでますね。☺



こちらはお気に入りの前菜、Caprese（カプレーゼ）。Mozzarella チーズとトマト、バジルとシンプルなのですが、美味しいです。重要なのは、Mozzarella di bufala（モッツアレッタ・ディ・ブッフアラ：水牛の乳で作ったモッツアレッタ）を選ぶこと！牛乳で作った Mozzarella di Vacca（ヴァッカ）もありますが、味や食感が全く違います。（もちろん値段も全然違いますが…。）



トスカーナの野菜は太陽をたっぷり浴びてしっかり味がします。なので、こうやって炭火でグリルするだけで立派なメインディッシュになるのです。オリーブオイルと塩コショウで頂きます。



Pizza（ピッツァ）はあくまでも軽食。フィレンツェのピッツァは、カリカリ生地のローマ風が多いです。石の窯で焼き上げます。これは、チーズや具を中に挟んで焼いた Carzone（カルツォーネ）



私、Tartufo（タルトゥーフォ：トリュフ）と Funghi Porcini（フンギ・ポルチーニ：ポルチーニ茸）の大ファンなのですが、このキノコ達、夏と秋と旬が2回あるんです。どちらのキノコも、その香りがあるだけで幸せです。☺イタリアには、黒トリュフよりもっと強烈な Tartufo bianco（タルトゥーフォ・ビアンコ：白トリュフ）というのがあります。相当のお値段はしますが、もし機会があれば、お料理に・デザートに、是非お試しください。すっかり虜になります。もはやキノコというより、不思議なことに、動物的な香りがします。写真は、クリームソースに黒トリュフ入れたパスタ料理。



もちろん両方制覇です。こちらはポルチーニ。伝統的に Pappardelle (パッパルデッレ: 幅の広い生 pasta) とクリームソースで食べます。他にも Lepre (レプレ: 野兎) や Cinghiale (チンギアーレ: 猪) もこの pasta と一緒に食べます。

海から遠いフィレンツェでは、魚料理はあまり一般的ではないのですが、カトリックの国イタリアでは、やっぱり金曜日には魚を食べます。これは私の大好きなフィレンツェ名物の魚料理。Baccalá (バックカラ) 塩干鱈を使った料理です。この料理、以前食べたのがとっても美味しかったのですが、その後出会えず、なんで? と思っていたら、単に金曜日だけのメニューだったようです。(今回は無事出会えて幸せ☺) 塩干鱈を使った料理は、塩抜きしたり、水に漬けて戻したりと手間暇がかかるそうです。それでも一度塩漬けにされた鱈は身が引き締まっていて、しっかりした歯ごたえもあり、煮込み料理やグラタン、オイル漬け料理などに幅広く使うことができるのだそうで、今でも魚料理の代表です。



お料理にはいつもパンがついてきます。トスカーナの塩を入れずに作るパンです。慣れないと最初はちょっと食べにくいのですが、食事の邪魔をしないので、お料理との相性は最高です。あとはテーブルには必ずオリーブオイルの瓶が置いてあって、パンやサラダ、スープに pasta と、お料理全般に、たっぷりかけて食べます。(ほかにも塩コショウ・バルサミコ酢なんかは置いてあります。)



お腹いっぱい食べたら、メは Caffè (カフフェ: いわゆるエスプレッソ) に砂糖をたっぷり入れて。(イタリアでは食後には間違っても、Caffè Latte (カフフェ・ラッテ) とか Cappuccino (カプッチーノ) は飲みませんのでご注意。) もしくは別腹の余裕ありの人は、Dolce (ドルチ: デザート) を!

Buon appetito! (ブオナペティート!: 「おいしく召し上がれ」の意味です。)