

日本発トスカーナ便り：トスカーナのお菓子

イタリア語で Pasta（パスタ）と言えば、スパゲッティやマカロニといった麺類のこと、というのは皆さんご存知だと思います。ただ、Pasta という言葉の意味は実はもっと広くて、粉物の生地全般を示すので、例えばパンにピッツァ、ケーキなどのお菓子まで Pasta なんです。

なので、イタリア語でお菓子屋さんのことを Pasticceria（パスティッチェリア）と呼びます。

なかなか発音が難しいですが、アクセントは最後の「リー」のところにきます。

ちょっとおもしろいのがお菓子屋さんでの注文から商品の受け取りまで。まず、ショーケースのところで、どのお菓子をどれだけ、と係の人に伝えます。そうすると、メモを渡されて、それを持ってお支払いレジに行って、清算します。清算が終わったら、元の係の人の所に戻って商品を受け取る、というようなシステムになっているところが多いです。

イタリアのお菓子を挙げよ。と言われたら、Gelato（ジェラート）、Panna Cotta（パンナ・コッタ）や Tiramisu（ティラミスー：アクセントは「スー」のところ）Panettone（パネットーネ）など日本でも説明不要な、よく知られたお菓子の名前が出てくると思います。では、トスカーナのお菓子といえば？

もちろん色々ありますが、年中あって、お土産にも買って帰れるもので、私のお気に入りには3つ。



Pasticceria のショーウィンドウ



◆Cantuccini（カントウッチーニ）Biscotti（ビスコッティ）の一種。Cantucci（カントウッチ）とも言います。

フィレンツェの近くの Plato（プラート）という町で中世に生まれた伝統的なお菓子。アーモンドがいっぱい入っていて、2回焼くので、かなりカリカリと固い焼き菓子です。（どのくらい固いかというと、かじる音が頭に響いて、他の音が聞こえなくなるくらい固いです。☺）現地では食後のデザートとして、コーヒー（エスプレッソのこと）や Vin Santo（ヴァン・サント。「聖なるワイン」と呼ばれるイタリアの甘口のワイン）に浸して食べます。バターなどは入れないので、さっぱりカリカリ。

あと2つはどちらも Siena のお菓子です。

◆Ricciarelli (リッチャレツリ) これまた発音の難しい名前です。アーモンドパウダーと卵白で作るサクサクとやわらかい軽いお菓子で、ついつい食べ過ぎそうです。トスカーナ以外では、クリスマスのお菓子とされているようです。



◆Panforte (パンフォルテ)

香辛料に、数種類のフルーツの砂糖漬け、クルミやヘーゼルナッツといった木の实、オレンジ・レモンピールなどを混ぜ合わせて、煮詰めたハチミツを入れ焼き固めたものです。ニュルンベルクのレープクーヘンともつながるものがあるな、と思うのですが、それでもやっぱり、日本に同じようなものがないので、なかなか説明が難しいです。スパイスの香りなど、好き嫌いは分かれるかもしれませんが、私はすごく好きです。



Panforte の看板。こんな感じで売られています。

トスカーナのお菓子も、お料理同様に、シンプルなものが多いですが、飽きの来ない味というか、素朴でおいしいですよ。機会があればぜひお試しください！