



IL MAIALE SAZIO

会員 若林 擴

イタリア語で「イル マイアーレ サッツイオ」と発音し、英語で「SATIATED PIG」即ち「飽食の豚」の意。赤坂にある三十年来行きつけのレストランのエントランスに、写真の様に大きな腹を突き出して横たわり、食事に来る客を迎えていた大理石の「豚」で、私の好きなブラックジョークであります。

この豚はフィレンツェのポンテベッキオを渡った左側の骨董やで売っていたもので、その店は潰れてもうない。イタリアの夫婦、当時、共に新進のインテリアデザイナーで、一人は金髪、もう一人は黒髪の双子を器用に作った、Mr. イアピッコリと Mrs. ロッシのカップルに頼んで同じ「豚」を手に入れ、我が身の戒めとしてピアノの下に飾っている。

さて、本日は止められない好物のイタリア料理の話。食事は一人では食べないで必ず相棒を必要とする。好きなものを好きなだけ食べるには人数は多い方が良く、話が弾んで食欲も出ます。

アピタイザーは、丸々と太ったムール貝とあさり、季節によっては握り拳ほどもある巨大で美味なハマグリを混ぜてオリーブオイルと白ワインでマリナーラしたもの。ムール貝は貝殻をピンセット代わりに中身を摘み出し、口に放り込む、食べ終わった黒い貝殻はきちんとスリッパを重ねるように差し重ねる。ワインは良く冷えたオルピエート・クラシコの白。
注意：水曜日は魚河岸が休みだからなるべくこの日の予約は避ける。

時にはスライスした生の牛肉にルゲッタ、別名エルーガの葉（日本名はロケットとも云いゴマの薫りがするほの甘いハーブ）を沢山載せ、パルメザンチーズを幅広くに薄くスライスして真っ白に広げ、これにオリーブオイルとバルサミコ（イタリアの黒酢）をかけた肉のカルパッチョ。

生野菜はフレッシュよりも食べやすい「バーニヤカウダ」（熱い風呂の意でオリーブオイルにアンチョビペーストとガーリックをおろしたものを溶いて、陶器の容器に入れコンロで熱したものを）に浸して熱々で食べる。注意：最近夏場はやって無い。

それから誰でも知っているスープ代わりのイカスミの Pasta、ポツタルガの Pasta（摺り卸した「からすみ」を和えて更にスライスした「からすみ」を載せた）Pasta、イタリアでは「卸しカラスミの瓶詰」を売っている。そしてジュノベーゼ（松のみと摺り下ろした「バジリコ」の葉っぱを生クリームと卵の黄身で和えた濃厚な Pasta）、ボンゴレ・ピヤンコ（白ワインとオリーブオイルでソテーしたあさりの Pasta）、更にカッペリーニ・アラケッカ（冷たいイタリアントマトをスマッシュしてオリーブオイルでソテーした「そうめん」

のように細い冷たい Pasta「天使の髪の毛」とも言う）、いずれもエキストラバージンオリーブオイルをかけて食べる。

それでも足りなければ直径1メートルになんなんとする巨大パルメザンチーズを半割した切断面に高温のリゾットを載せ、パルメザンチーズを溶かしながら和えたパルメザンのリゾット。季節によってはこれに栗かポルチーニ（イタリア産のキノコ）を入れて貰う。

そして、いよいよメインディッシュだ、ハーモニカのような骨付き子羊の半身を、卵白で繋いだ岩塩で固め、僅かなスパイスと塩味だけでオープンで焼いた子羊の岩塩包み焼き（日本の塩竈と同じ）かグリルを、キャンティ・クラシコの赤ワインで、もし胃袋と相談で、これに手長エビをスパイスとハーブたっぷり大きな紙またはアルミホイルに包んで蒸し焼きにした薫り高いカルトッチョも悪くない。良い子羊が無いときは骨付き黒豚の塩焼き。

食事中、各料理の間は兎に角水を飲む、この店が特別処理した美味しい水をひたすら飲む、ワインと水を交互に飲む、食事は塩味が強いので水をがぶがぶ飲むのが健康の秘訣。

昔は氷が飛び出さないように職人が手作りした素晴らしいガラスのピッチャーがあった。

これで大体満腹となる。最後に30年前は誰も知らなかった本物のティラミス（マスカルポーネチーズをたっぷり使った生クリームのケーキ）は別の胃袋、たっぷり泡立てたミルクにシナモンを利かせたコーヒーカプチーノで打ち止め。

食後酒は火を付ければ燃える度数のスピリッツ、さっぱりとしたグラッパ、コーヒー豆を浮かしたサンボッカ、30種類の薬草が入ったイタリアの養命酒アベルナ、ヘーゼルナッツ風味のノツチェロ、僧侶の格好をした瓶の甘いフランジェリコ等々の食後酒を楽しむ。

これで家に帰ってから、日本人なら家内のお手前の「お濃い茶」と虎屋の羊羹「夜の梅」か「おもかげ」でしょう。死ぬまでは元気で食べていたいものです。

