

友と囲む食卓 0019

2018年11月

タヴォラ アミーカ 榮楽亭
〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261
<http://tavola-amica.info/>

パスター伝統のスパゲッティ

この店のスパゲッティは、使い始めてもう30年ほどになる伝統的な自然乾燥の、小麦粉の味が感じられるパスタです。今でも多くのお客様から「このもっちりとした歯ごたえのある太めのパスタは手打ちなんですか？」と問われ続けていますが、元々のスパゲッティの太さです。ゆでるのに15分近くかかるので、あまり一般的に使われていませんが、もうこのパスタから離れることはできません。先日、輸入業者の友人と久しぶりに話しました。このパスタ工房はヨーロッパでも有名になって、今では観光客（特にドイツ人）が多く訪れる地になっているようです。でも、機械も昔と同じ、生産量も増やすことなく続けているということです。

パンとバターの話

開店以来、ガーリックトーストを料理に添えています。ジャガイモやパセリ、卵等を練りこんだにんにくのペーストをフランスパンにぬって焼くのですが、多くぬると味が強くなりすぎてしまうので、薄く薄く準備します。パスタや肉料理の後に皿に残ったソースを含ませると、また別の味わいを感じていただけると思うのですが、パンだけ単独で食されるお客様にこんな食べ方はどうでしょうと話すと、「それは行儀の悪いことだと思っていました。」と言われる方が少なからずいます。そんなことはありません。イタリアのファミリー達はお皿に残ったソースをパンでつつるにして、「どうだ！きれいだらう。」と得意そうにテーブルに置きます。昔の話ですが、父と名古屋のレストランに食事に行った時、出てきたバターをパンにのせて食べると、「そんな食べ方がいいのか？」咎められましたが、「どんなバターを使っているか知りたかっただけだよ。」と言うと、「そうか」と納得してくれました。少なくとも私のイタリア在住中には家庭でもレストランでも食卓にバターが出てきたことはありませんが、調理場ではすばらしい味を添えてくれる食材であることはまちがいありません。

豚ロースのソテー・・・野菜のオーケストラソース

熟成期間が長く、生で見ると細かなさしの入っている豚をソテーし、10種類以上の野菜をそれぞれに火を入れて作ったオーケストラソースをかけています。オーケス

トラソースという名は30年ほど前にイタリア人神父が付けてくれました。当時はトマトソースでからめていましたが、今はベシャメルソース仕立てにしています。夏の終わりに25年ぶりに始めた料理ですが、その時々で野菜は変わります。これからは雪下野菜や、芋類、冬菜等を入れることになるでしょう。

思い出 ーどろぼう市場

ローマの一画にある、どろぼう市場と呼ばれるフリーマーケットに何度か行きました。人はごった返して楽しい雰囲気なのですが、気がつくと7~8人の子供に囲まれています。全員ですべてのポケットに手をつっこんでくるのですが、私はジープンの前のポケットに裸銭を入れていて、さらに手を入れていたので何も取られることはありませんでした。面白かったので次に行った時にはカメラを用意していたのですが、やはり子供の背の高さは人ごみの中では気づくことができずに、瞬時に囲まれていました。何も取れないと感じた彼らは、口々に「バカヤロー」と言って去っていきましたが、すぐに振り向いてカメラを用意しても一人の姿もありません。かなり統制のとれた集団で、指導者がいるんだなと感じました。市場では、子豚の腕のポルケッタを食し、色々な小物を買って名古屋の父の店に送りました。現在は今の私の店で用いています。

日本画

何千枚か残っているスケッチの中から、巨樹、老樹の今描いてみたいと思う姿を選んで作品にしています。美術館用の大作ではなく、それでも小品ではなく、描くのに集中できて、見やすい大きさを選んでいるつもりです。（全てスケッチに応じた変形パネルです。）屋久島の縄文杉、紀元杉、岐阜の名無木等は完成していますが、後は岐阜の薄墨桜、石徹白の大杉、山口の平川村の杉等、準備をしています。いつかどこかで展示したいと思っています。

クリスマスディナー

12月22, 23, 24で考えています。
6000円コースでいつも通りお好みで組むつもりです。

年末オーダブル

今年は31日にお渡しいたします。
基本5000円で用意させていただきませんが、人数により調整しますのでご相談ください。
12月22日までの受付となります。