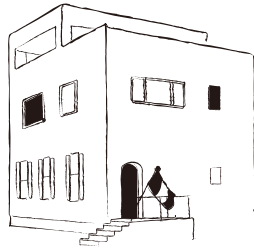


友と囲む食卓 007

2012年10月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭

〒950-0954 新潟市中央区美咲町1-25-15

TEL & FAX 025-374-0261

<http://tavola-amica.info/>

ギャラリー

7月から飾っている新作は、横幅2m40cm、久しぶりの大作です。…と言っても1年前からとり組んだ娘の絵。親バカでしょうね。

対面左側には福島潟のスケッチを、秋冬春夏と飾りました。何度訪ねても大きく息をしたくなる、気持ちの良い場所です。

さて、右側には何を掛けようかと考えた末、長年描きためたゴンドラのスケッチの中からバラバラと選んでみました。

私のイタリアでのホームタウン・トレヴィゾから列車で南へ30分のヴェネチア、イタリアへ行けば必ず寄るところですが、ここではもう30年以上、サンマルコ広場の小広場突端から見るゴンドラしかスケッチしていません。水位の高い時、低い時、早朝、昼、夕暮れ。いつもここに和紙を広げて座り、また時間のない時には立ったまま小さなスケッチブックに向かいます。

壁の左右を見比べ「ゴンドラで福島潟に分け入ってみたらどんな感じかな?」と考えます。全長はかなり長くても、平底で急旋回も横移動も後退も可能なゴンドラで水面ギリギリの福島潟を巡ってみるのは、ワクワクする想いです。

水原に通った夏

7月下旬からは、週に2度ほど早朝に水原に通い、夏野菜をいただいて使っていました。家族用に作ってみえる畑は、私から見ればけっこうな広さで種類も多く、一切の農薬は使われていません。

何種類かのナスとトマトが一番の目的でしたが、ズッキーネやパプリカ、夕顔、オクラ、ゴーヤ等々も時々、また、8月の終わりまでは行く度にスイカと、根っこから引きぬいた枝豆を山のように持たせてくれました。

ジェノベーゼソースのためのバヂイリコの枝つみも欠かせません。水原への往復は、早朝でも60分かかり、続けるのは大変かなとも思いましたが、野菜の新鮮さと安心感は格別です。

トレヴィゾのチーズ

つい最近、私にとってのイタリアでのホームタウン(父の代から家族つきあいのあるカンニン家の地元)トレヴィゾのチーズが、セミハードとソフトの2種類入るようになりました。

カンニン家は、その名字を持つ親族が集まれば160人を超すという大ファミリーで、私が滞在したのはその中心となる11人兄弟の長兄の家でした。隣に住むのは20才年下の弟の家族で、常に兄を支えていました。

私はこの家長の家に住むことより、彼の弟、妹達の家庭に呼ばれ、トレヴィゾの家庭料理、伝統料理をおばあちゃん達から教えてもらう機会に恵まれました。

それは台所料理、土間料理、畑わきの料理、野外パーティー等、その場の人数に合わせた様々な体験でした。

ただ、家長の家とはいえ、日常は老夫婦と私だけの軽い夕食。昼の残りの肉料理があればそれを少し、あとはパンとチーズと庭のサラダで充分。この時食べていたチーズです。

ほのかな酸味がパンにも生ハムにも合い、お客様にもびっくりされ、喜ばれています。なるべく絶やさないように仕入れるつもりですので、チーズのお好きな方はお声がけください。

秋の味

そろそろ“さわし柿”を使った料理が始まります。そして里イモ、長イモと旬の野菜を組み合わせたグラタン、“ルレクチェのはさみ焼き”と続いています。

今はキノコまっさかり。モツァレラと生ハムの間にはさんでカツレツの上のせて焼いたポーロニア風カツレツ。ワイルドカルボナーラにもたっぷり入れて楽しんでいただいています。猟も始まりますが、こればかりは友人の腕しだい。朗報を待つのみです。

あれこれ

この春から友人・知人からの依頼で何度か出張料理に出ています。どうかご来店の際には(直前でけっこうですので)電話にて席の確認をお願いします。

この6月で当店は5周年を迎えました。少しでも気分を変えようと、店の食器を一新してみました。私の住んでいた愛知・岐阜は陶器の一大産地ですのでオープン時同様に訪ね歩き、選んだ皿です。今までに比べ、ほんのちょっと遊び心が入っていますので、私の料理にもいい意味での遊びが入ればと思っています。