

秀逸なるイタリア料理。

消去法で訪れるも、

前菜から驚嘆する

フランス料理とイタリア料理の根元的差異は、炭水化物の多寡ではなく、寧ろ厨房の体制に存する。と事情通は語る。譬へたなら前者は交響楽団、後者は四重奏団と。

無論、フランスに於いてもビストロならば、四重奏は疎か二重奏の態勢で料理人は粉骨碎身ふんこつさいしんする。が、グランメゾンなる範疇の、数多の陣容を率いる料理長には、指揮者としての適性が求められる。フランス料理とは、階級的営為なのだ。他方、リストランテに於いてもイタリアでは、その精神は「マンマまはま」。即ち、家庭料理に源流を發する。

1つ星とは異なり2つ星には秀逸なる給仕人と葡萄酒の存在を、のみならず3つ星には壮麗なる雰囲気の空間も課する「ミシュラン」として、イタリア版では件の流儀れいきを尊重する。以前に紹介したロンバルディア州の東南端、小麦畑の直中ただなかに位置するも宿泊施設無きダル・ペスカトーレに象徴されるが如く。

些かもフランス料理に阿おもねる事無く、'96年に3つ星を獲得した、女性マンマが料理長の料理店。皮肉にもそれは、同じロンバルディア州は東北端の葡萄畑が広がるエルブスコの城館にミラノから移転後、2つ星へ、'97年に転落したガルティエロ・マルケージの混迷を映し出す。

一世を「金粉パスタ」で風靡せしミラノに於ける彼の軌跡は、優れて'80年代後半の空気を体現する。その栄華を極めし泡沫経済と訣別すべく、'94年、フランチャコルタやカデルボスコの銘醸葡萄酒が育まれる丘陵に、豪壮なる宿泊施設を擁する料理店を開設したのだった。

'95年初夏にS嬢と昼食を摂るも首を縦には振れず、然るに評価を留保した僕は今秋、W嬢と今度は夕食を摂り、4年前の優柔不断を改めて恥じた。料理のみならず接客も out of the question で、別けても温性の欠片も無き葡萄酒係には愛想も小想こそも尽き果てた。

品書リストきを卓に置き去るや杳ようとして行方は知れず、暫し後に鹿しかと十して通り過ぎる彼を呼び止めるや、10月の花札の絵柄に登場の鹿が横を向いているのが符丁の由来とW嬢に伝授する間も無く、出身地のピエモンテ産のみ列举する。従つもりう心算は微塵みじんも無く、敢えてシチリア産ドゥーカ・エンリコ、'93年を選択した。

詳述すれば、何どれを飲む、と横柄な彼が口を開く前に機先を制し、仕事を上がったのかと思っていたよ、受註サービスする意志はお持ちかね、と擲揄メタファーつたのだった。先方は不貞腐れ、周囲の食べ手が注視する程の音量で銘柄を捲まくし立て、負けじと僕も隠喩シミリならぬ直喩シミリを続けると、舌を鳴らして葡萄酒庫へ立ち去った。

寒心に堪えぬ思いで見守っていたのか、給仕頭が近付いてきて、お詫びとして私が今宵の貴方に出来る事は、と尋ねる。僕は答えた。奴を寄せ付けけるな、我々の卓に、と。再度、周囲の注目を浴びた。件の城館を未だ「聖地」と崇める面々から。その大半は、日米から遙々訪れし「食通」を自任する善男善女だ。

イタリアの地で目下、ダル・ペスカトーレ以外に訪れるべき料理店を探すなら、「ミシユラン」の2つ星、1つ星と、「エスプレッソ」及び「ガンベッロ・ロツソ」で高得点を獲得する中から精到に選択すべきだ。とは言え、ローマで探し求めるのは徒労に他ならず、ミラノとてジャンニーノを始めとする日本語の手引書にも登場の手合いは凡そ推奨し得ない。

而して、嘗ては3つ星に輝きしミラノ近郊のアンティカ・オステリア・デル・ポンテ、南西部のアイモ・エ・ナディアの2つ星コンビに足を運ぶなら、何れも市内の閑静なる一廓に位置するラミ・ベルトンカウルメットへと意欲を向けるべきだ。洗面所番の老婆が坐る1つ星の前者には、メンタリテイ心メンタリテイ智は高いと思しき地元の階層が集う。無冠の帝王の後者にも同じく。加えて、魚介類が品書きに頓と見当たaraぬ、まさ正しくミラノ料理を供するアルフレッド・グランサン・ベルナルドも。

が、願わくばレンタカーを自ら駆って、北部諸州に点在の料理店を巡礼するに如くはない。ピエモンテ、アオスタの2州を巡察した一昨年に続いて今年も、ヴェネト、トレンティーノ・ノーアルト・アディジェの両州を走破した。因みに昨年は、「日本の平壤」と「新潮45」誌上で僕が命名の、西日本に位置する史上最底の街に通い詰めて機会を逸したのだ。

ヴェローナから南西に40 km。ロンバルディア州とヴェネト州の境界の街、ゴイトを流れるポ
ー川の畔にアル・ベルサリエーレは構える。2つ星。兎うさぎのラグーにこみとローズマリーのリゾットは馥か
郁いくとした清涼を運び、ルーチョ即ち梭子魚かますに野菜のマリネと玉蜀黍とうもろこしのポレンタを合わせた主菜は
淡々とした微醺びくんを放つ。

ヴェネチアから真北へ100 km。ヴェネト州とフリウリーヴェネチア・ジューリア州が接する
高地の一廓、ピエーヴ・ダルパーゴなる寒村にドラードは位置する。2つ星。周辺の森林で「捕
獲」された蝸牛かたつむりを前菜に摂る。肉厚な中身と対照的に外殻には天然の線描が施され、斯くも透明
な代物と初めて僕は見えたまみ。続いてのポルチーニ茸スープ。斯くも豊潤な汁物を寡聞にして存じ
上げない。

何れも家族的経営。品書メニユーきも会話もイタリア語のみ。故に2つ星。然れどミラノ周辺の、交響
曲を目論んで失速した2つ星群とは端から異なる。而してメラノの地で僕らは邂逅した。星付
きには未だ到らぬも卓越のシッシなる彗星に。

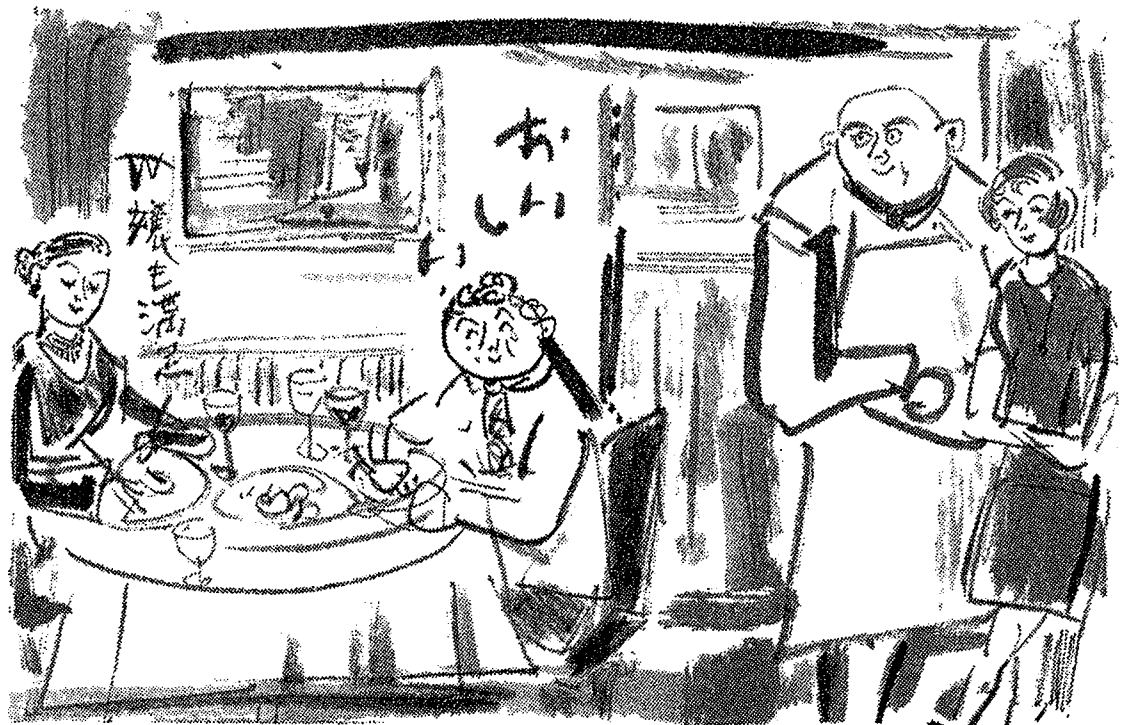
日本からのミラノ便が高度を下げ始める夕刻、幻影的光景を味わえる。屹立する岩山は一瞬、
スイス・アルプスを想起させるが、眼下はイタリアだ。ドロミテ渓谷。スキーを嗜む向きなら、
コルティナ・ダンペッツォの名前に反応する。メラノは、そのイタリア・アルプスの西端麓に
位置する。

嘗てカフカも訪れし病氣療養地だった。現在は温泉保養地。Meranoは伊語。然るに道路標識

こは Meran も併記される。第一次大戦以前は奥太利の領土。今猶、独語を日常語とする。テルメならぬクアハウスが存在し、パバロツティが減量目的で逗留する。シツシに訪れたのは、泥テラピーを所望したW嬢との滞在2日目。実は直前まで、解約する心算だった。日本から予約を入れたにも拘らず。

嘗て1つ星のアンドレアは疾うに店仕舞いし、「ガンベツロ・ロツソ」がメラノで唯一、紹介する料理店。消去法での選択。加えて、2つとも困憊気味。代わりに中国料理でも、と考えたのは自然の流れで、然れど解約を失念の儘、夕寝から目覚め、足を運んだのだった。

驚愕した。前菜のサーモン・テリーヌが口腔に広がった瞬間。茴香の芳香が鮭身を引き締める。続いての、扁豆の絹漉しに驚嘆し、南瓜とズッキーニの泊夫藍風味リゾットで驚倒する。W嬢も同じく。次世紀イタリア料理の一翼を担う、と確信し、主菜を待つ。と、牢固な体軀の若き料理長が客席に姿を現し、僕は思わず話し掛け、



たところで連載頁の紙幅は尽き、更なる展開は次号に続く。