

その「物語」、の物語。

“ペログリ”的複眼思考の味わい vol.087

田中 康夫



たなかやすお ●56年生まれ。新党日本代表、作家。'00年より長野県知事を2期務める。'07年に参議院議員に当選。'09年8月の衆議院選挙で兵庫8区から立候補し当選、1期務める。【公式ブログ】 www.nippon-dream.com/



港区の“寒村”で味わう 北イタリア郷土料理の温もり

今週の逸品



白子と菜の花のスパゲッティ 2310円

パンチェッタ・コッパ・ラルドのハム3種盛り合わせに添えられたパテを、更にはラディッキオとスカモルツァのソテーを味わったなら、前菜の段階で主の腕前に舌を巻く。ジビエのラグー タリアテッレ、白子と菜の花のスパゲッティも。ちまちまイタリア料理で評価される西麻布の料理店での勤務も有する経歴から事前に受けるであろう杞憂は良い意味で吹き飛ばす。急階段を上った先で、密やかに待ち受ける感動を是非。

【エスプリメ】東京都港区白金5-12-17 三福電機ビル2F ☎03-5422-6820 ☎12:00~15:00(LO14:00) 18:00~23:00(LO22:00) 月曜定休 禁煙 <http://www.esprime.jp/>

illustration by Hajime Anzai



イタリアの街を列挙せよ、と問われて誰もが思い浮かべるのは、ローマ、フィレンツェ、ミラノ、ヴェネチア、ナポリ。冬季五輪開催地でフィアットが本拠地を構えるトリノが、そこに加わるかも知れません。

工業都市トリノが州都のピエモンテ州に於いても、州都から離れた後背地に人々は赴きます。多少なりとも「料理」に関心を抱く読者にとっては、言わずもがなの公理でしょう。以前に紹介した自由が丘のモンドを営む宮木康彦氏と邂逅したのも、南部はプーリア州のバラジャネツコに位置するラ・ストレーガでした。

屋さんの2階です。件の通りは、固有の名称が存在して当然の通行量なのに、蒼たる有り様。女性雑誌が命名したらしき近接の「ブラチナ通り」に対抗し、下町の風情が漂うから「ブリキ通り」と地元在住者は呼ぶと語る向きも居ますが、人口に膾炙されて標識として掲げられる程には至っていません。

安易に中央や東西南北を冠したり、市町村合併で誕生した自治体を平仮名表記にするのと似た大雑把な心智です。「地名や「歴史」という文化を大切にしない国に未来は訪れないのにね。オーストリアと国境を接するトレンティーノ・スロベニア・アディジエ州では、イタリア国内にも拘らず、道路の行き先を示す標識はドイツ語を上、自国語を下に並列表記しています。言語や民族という歴史を重んずればこそ。

イタリア語で「表現」を意味するエスプリメを店名に選んだ小池氏は、同じくオーストリア国境に程近い標高1500mを超える東部ヴェネト州は人口2千人の寒村ピエーヴ・ダルバゴのドラータで修練した経験を有します。郷土料理を芸術へと昇華させた山間の逸軒として評価されていた1999年10月に現在の妻と訪れた僕は、当時は「噂の真相」に連載していた「東京ペログリ日記」で「茸のスープが絶品。斯くも透明な外殻の蝸牛エスカルゴも初めて知る」と驚歎しています。語弊を恐れず喩えたら地勢的にも足場的にも港区の寒村に位置する商店の2階で供される料理も洗練された繊細さ、ちまちま感でなく、洗練された大胆さ、がっつり感で堪能させてくれます。北イタリア郷土料理の温もりを盛った晚餐は酒肴・前菜・麺類・主菜・食後で5670円。懐具合に余裕があれば、是非ともアラカルトで組み立てる一夜を推奨。がっつり感を更に愉しめます。