

EU 支部長: 松原真実子 MATSUBARA Mamiko 国際文化研究専攻修了 修士論文『異文化間コミュニケーションの研究—フィードバック作用—』

この号の内容

EU 支部だより —イタリアのクリスマス料理—

1 EU 支部だより

-イタリアのクリスマス料理-

今回は、美食の国イタリアのクリスマス料理を中心にをご紹介します。

- ・家族とゆっくり過ごす日
- ・アンディパスト
- ・プリモ・ピアット
- ・セコンド・ピアット
- ・ドルチェ
- ・ブオナターレ

日本では、クリスマスは恋人同士が一緒に過ごす日というイメージですが、イタリアでは感謝の気持ちを抱きながら大切な人々、つまり家族とゆっくり過ごす日です。日本のクリスマスはイタリアのお正月で日本のお正月はイタリアのクリスマスといったイメージですね。イタリアのクリスマスは、家族が一堂に会する 25 日です。どの家庭でもマンマ(お母さん)が腕によりをかけた料理でもてなしてくれます。イタリアでは料理上手な男性も多いので、パッポ(お父さん)の手料理という場合もあります。この日のために銀のカトラリーや代々伝わる伝統の食器セットやグラスですてきにセッティングされたテーブルに、おめかしした家族が集います。ここで1つ。食事は昼ごろから始まり夕方ごろまで続きます。和気あいあいと食事をし、お酒をいただきおしゃべりを楽しむのがイタリア流です。ではお待ちかねのお料理にまいりましょう。 イニッチアーモ(はじめましょう)

お料理は、まずアンディパスト(前菜)に始まり、プリモ・ピアット(1つめのお皿)、セコンド・ピアット(2つめのお皿)、ドルチェ(デザート)と進んでいきます。 クッチーナ(りょうり)

アンディパスト(前菜)では、生ハム、チーズ、ソットアチエトといってマッシュルームやパプリカ等の野菜のオイル酢漬け、サーモン、オリーブ、そして、鶏や牛などのレバーのパテやマトなど好きな具材をのせたオープンサンド風のブルスケッタなどが、各家庭のお好みで供されます。私は特にパテとオイル酢漬けが大好きで、これだけでもうお腹いっぱいといった感じです。 マンジャーレ(たべる)

プリモ・ピアットは、パスタ料理です。スープパスタを食べるのが伝統のようですが、現在では、各家庭の好みによって供されます。カンネッローニと呼ばれるクレープ状のパスタで具材を巻き、ソースをかけてオープンで焼き上げたパスタ料理も絶品です。私は、ボルチーニきのこのホワイトクリームソースであえたラビオリ(餃子のようなパスタ)が大好きです。 ブオーノ(おいしい)

セコンド・ピアットはメイン料理です。メインといってもターキー丸ター羽、といった一品料理ではなく、色んなお肉料理がでできます。チキンや豚、牛、そして野菜の付け合わせもグリルされて一緒に供されます。ここまでくると、胃袋はもう限界です。 ピエノ(いっぱい)

でも、まだまだ、ここからがお楽しみ。別腹です。ドルチェ(デザート)の時間です。イタリアのクリスマスデザート定番といえばパネトーネ。ブリオッシュ生地の中に、レーズン、オレンジピールなどたくさんのドライフルーツを入れて焼き上げた大きなパン菓子です。もうひとつは、黄金のパンという意味のパンドーロ。イタリア、ヴェローナ地方発祥のバターと卵がたっぷり入ったカステラのようなふわふわお菓子です。ふわとした触感と甘い香りがたまりません。食べる前に粉砂糖をたっぷりまぶして雪をかぶったようになったパンドーロを切り分けます。私もだいたい好きなお菓子です。生クリームやアイスクリームを添えたり、リキュールをかけたり、これまたお好みでバリエーションが豊富です。あー私も早く食べたい! ピアーチェ(すき)

ここでお酒のお話しもしますね。イタリア料理に欠かすことのできないのがお酒です。メインの肉料理にはもちろん赤ワインです。各地の郷土料理に合わせたワインを準備したりもします。例えば、ピエモンテ州の料理には BAROLO(パローロ)というように、そのこだわりぶりには驚かされます。食事の始まり最初の一杯はプロセッコ(スパークリングワイン)など、甘くないドライなワインで乾杯します。パスタ料理のプリモ・ピアットでは、白ワインが多いでしょう。セコンド・ピアットのメイン料理はお肉なら赤ワインがかかせません。3 時間以上食べ続けたその最後を飾るデザートでは、甘いデザートワインをいただきます。その後、イタリアの蒸留酒グラッパもかかせませんね。そして締めくくりはやはりエスプレッソコーヒーです。しかも、グラッパかウイスキーをいれたりもします。これがまた美味しいです。いえいえまだありました。本当の最後の締めは食後のお昼寝だったりします。お腹いっぱい、ほろ酔い気分のお昼寝は、もう至福の時です。マンマに感謝。ダベール(のむ)

いかがでしたか、今回は、イタリアのクリスマス料理を中心にお届けしました。どちらかというとポピュラーなイタリアしかご紹介できませんでしたが、今後は、もっとディープなイタリアもご紹介できたらと思っています。皆さんへ、ブオナターレ エ ブオナアンノ (メリークリスマス アンド ハッピーニューイヤー) (松原)

