

イタリアのピッツァ

満月を見上げるとき、いつも、ローマの秋を思い出す。

秋のローマの満月は、黄色くて、地上に近く感じられる大きな丸い月であった。それを秋だと覚えているのはそんな月をローマで見た頃、ちょうど留学中の私のところに日本から友人が遊びに来たからである。彼女のローマ滞在中、私と友人、当時のルームメイトのイタリア人の女の子、そして、彼女の友人であるローマ大学の大学院生たちとで、ある晩ピッツァを食べに行った。

近頃では、日本でもイタリア式のピッツァを食べさせる店が増えたけれど、本来、ピッツァは夜の食べ物であり、ピッツェリアは昼の営業をしないのが普通だ。だからといってイタリア人が昼間に全くピッツァを食べない、というわけではない。町には **Pizza al taglio** (切り売りピッツァ) と呼ばれる、ファストフードのような店があり、大きな四角いピッツァが何種類も置いてある。それを好みの大きさに切ってもらい、その場で、或いは道で、或いは家に持ち帰って食べるのである。でも、夜にピッツェリアで食べるものに比べると、いまひとつの味である。

パン屋さんにピッツァが置いてあることもある。私の大好物であったピッツァ・ビアンカ。何の具も載せていない、ピッツァの生地を塩を振っただけのものである。ハーブが載っているものもあったように思う。焼きたてのピッツァ・ビアンカは、それだけで十分おいしい。留学中に勉強に通った図書館、エコール・フランセーズがあったフランス大使館近くの広場、カンポ・デ・フィオーリの近くに私が大変気に入っているパン屋さんがある。そこを通るときはどうしてもピッツァ・ビアンカの誘惑に抗えないのであった。焼きたてのピッツァ・ビアンカ。当然、家に帰り着くまで我慢することは出来ない。店を出て、バス停に歩いていく間に食べてしまう。

ハムやチーズを置いているお惣菜やさんで、ピッツァ・ビアンカを売っている場合もあった。そこでは、ピッツァ・ビアンカを薄く裂いて、その間にハムやチーズを挟んでもらい、昼食代わりにしたものである。生ハムや、こしょうの入ったサラミ、モルタデッラ、など、目移りするほど種類が豊富なハム。そして目移りするほど沢山の種類のチーズ。それだけで、とても幸せな気分になれるのであるから安上がりだ。図書館での勉強の合間に、カンポ・デ・フィオーリに面したお惣菜やさんでこうしたサンドイッチを作ってもらい、広場で食べて昼食にした日々が懐かしい。

このように、色々な種類のピッツァがあるが、やはりピッツェリアで食べるピッツァは格別である。

まず、前菜がいい。

私が好んで食べた前菜は、オリーブに詰め物をして揚げたもの (**olive ascolane**) やズッキーニの花にアンチョビやモツァレラを詰めてあげたもの (**fiori di zucca**) などである。一緒に行くイタリア人の友人たちも、大抵この二つは頼んでいたから、みんなが好きなメニューといえるかもしれない。 **Fiori di zucca** をナイフで切ると、中からとろりとしたチーズが顔を覗かせる。揚げたてを口に入れると、チーズで火傷しそうでもたまらないけれど、冷めてはダメだ。そして、飲み物はビールがいい。イタリアのビールは大抵まずかったけれど、ピッツァのときはビールがあう気がする。ワインでは何となくしまりが無い。そして肝心のピッツァだが、本当に沢山のメニューがあったと思い出す。日本だと、イタリアのピッツァのメニューとしては、シンプルなマリナーラ (トマト、にんにく) やマルゲリータ (トマト、モツァレラ、バジリコ) などが有名だろう。そのほかには、クアトロ・フォルマッジ (4種のチーズ) 程度だろうか。私が当時、好んで食べていたのは、プロシュット・エ・ルゲッタ (生ハムとルッコラ：写真)、





友人のアンナ・マリアはよくパキーノ（モッツァレラとプチトマト）を食べていた（写真横）。写真で友人のマリオが食べているのは、ナポリだろう（写真下）。

11月の満月のでたあの日、日本から来た私の友人が食べたピッツアには、鮭が載っていたように記憶している。ローマのピッツアは薄いのだが、直径が30センチはあるほど大きくて、全部食べるのはなかなか大変である。だから私はあっさりした味を選ぶことがおおい。そのことを友人に告げようかとも思ったが、東京でバリバリ働いているのだから、きっとイタリア料理店で本場のピッツアも食べていて知っているだろうと思い、何も言わないでいた。しかし、彼女の想像していたローマのピッツアは、もっと小さいものだったようである。友人は自分の目の前に皿が運ばれてきたとき、非常な驚きの声をあげた。おそらく日本人の女の子だったら「はん

ぶんこ」したりするが、そのような習慣はローマにはなく、一人で黙々と同じ味のする一枚を平らげなければならない。結構よく食べる友人だったのだが、残念ながら半分近くを残してしまった。



やはりピッツアは焼きたてがおいしい。石釜のある店での焼きたてピッツアはたまらない。大きいので、早く食べないと最後のほうは冷たくなってしまう。こげたふちの部分は残してしまう人が多い。

ローマを南へ下ったナポリのピッツアは、生地が厚いので有名である。以前、ローマでゲーテ・インスティトゥートに通ったことがあるのだが、その講座の打ち上げでローマ大学の学生たちと行ったのは、ラ・マレンマ La Maremma というピッツェリアであった。そこは、ナポリの厚ぼったいピッツアも食べられる。<http://www.wonderland.to/pc/maremma/index.html> お店のカードをもらってみると、なんと、東京にも（当時は銀座）店があるという。日本に帰ってから銀座のラ・マレンマに行ってみたけれども、ピッツアや前菜の種類といい、味といい、ローマで食べたものとは随分違っていた。今、お店のHPを確認してみたけれども、ローマと東京では随分とメニューが違うようである。お腹にたまるナポリのピッツアよりも、私にはローマで食べる薄いピッツアのほうがいい。

イタリアでの4年半の生活は私を随分変えてくれた。イタリアに行く前は、「宇宙食で済ませたい」と公言するほど食に関心が低かったのだが、今ではよりよい食材を求めて遠くの店に行ったり、料理に腕を振るったりしている。イタリアにいたころ、よくパーティを開いた。そこで、イタリア人に一番人気のメニューは、「日本のピッツア」、つまりはお好み焼きであった。お好み焼きソースを日本から持っていったのだが、この実は複雑な味のソースは、イタリアにはない。そして、人に色々と食事を振舞っているうちに、日本では料理をするくらいなら食べなくてよい、とすら思っていたのに、「料理が上手」（これはイタリア人の友人たちの勘違いに思えるが）とまで言われるようになっていたのである。

日本に帰ってから、あのピッツアの味を懐かしく思い出す。特に懐かしいのはあの単純なピッツア・ピアンカなのである。東京ではどうしても出会えず仕舞いであったので、イタリア食材店で材料を購入し、自分で作ってみることにした。家の小さなガスオーブンで焼きあがったそれは、確かに味も見かけもローマのそれには劣るものの、なかなかの味であった。