

とっておきの

フィレンツェ / トスカーナ

おいしいものと素敵なお店

古澤千恵

TERE SMALTATE PER CRISTALLI

イタリアで彼女のセンスの虜になってしまった私
この本を待っていました。
古澤さんの感覚で選りすぐった全てのものに
うっとりしてしまいます。——有元葉子さんが大絶賛！

筑摩書房 定価(本体価格1900円+税)

筑摩書房



紙袋の裏はセロファンになっていま
ました。【下右】エルボステリアの包装紙。

【上】チェッキーニの紙袋は牛とそれが料理されたイラストが芸術的。【下左】「おいしいですよ」といわんばかりの豚ちゃん
が誘う肉屋のセロファン付き包装紙。【下右】こんなかわいい袋に入れてくれるなら毎日でも通ってしまいそうな、こ
ちらも肉屋のセロファン付き包装紙。

52

お肉屋さんのおいしさと楽しさいろいろ (キャンティ地区)

CECCHINI

チェッキニー

こう見えても、ここはお肉屋さんです。それどころか、ここはイタリアで一番その名を知られたお肉屋さんです。

キャンティ地区の Panzano (パンツァーノ) 村にあるこのお肉屋さん「Cecchini チェッキニー」の、真っ赤なスポンジでできた簾カーテンの向こうに一歩足を踏み入ると、ハーブの匂い、お塩の匂い、お肉の匂い、本当にいい香りに包まれます。

そう、思わず「いい匂い」と言葉がこぼれてしまうほど。

ここのお肉は、きっとおいしいに違いない、と誰もが確信する瞬間です。

でもそれとは反対に、お肉屋さんらしくないお肉屋さん、と思うかもしれません。お肉の塊がずらりとならんでいるわけではなく、あるのはなんだかまるで惣菜屋さんのようなショーケース。それに店内は、なにやらワインが入ったコップを片手にお客さんがうろうろ。おいしいサラミやキャンティのバターという名のラルドのパテがたっぷり塗られたパンが振るまわれているのですから、一瞬戸惑うかもしれません。

この店ではお客は、ワインとサラミをつまんでおしゃべりを楽しみながら、注文したお肉を待つのです。

このお肉屋さんのオーナー、ダリオは自らを肉の職人と言い、お客さんも彼を肉のマエストロと慕っているので、お肉のことは彼にすべておまかせ。「今日はグリルのお肉を2キロもらうよ」、それだけ伝えておしまいです。

そのほうがいい。そのほうがおいしいものが食べられるのですから。

ダリオは、お肉を2キロも買えないお客でも楽しめるお店を二つ持っています。一つ目は、「Solociccia ソロチッチャ」、その名も、「お肉だけ」というトラットリア。

パスタはなく、とにかくいろんなお肉を食べましょう、というお店で、大きなテ

パゲティのコマー

が! パスタの上

、木、金、土、日
とややこしい。

での営業している

く、足並みをそろ



o di Montefioralle

ator.com/

。の人と相席で、ざっく
けれど、あっという間
よ」、「ほら、みんなお

ば、まるでダリオの家

昔おばあちゃんが作っ

母さんですから、そん

。ハンバーガー屋で

いたローストポテト。

トスカーナパンがつ

います。

アメリカ生まれの

Cecchini
o in Chianti

.com/



ーブルをみんなで囲んで食事をする、というシステムです。

したがって、同じ日、同じ時間、同じ料理を、見ず知らずの人と相席で、ざっくり盛りつけられたお肉の大皿を食すということになるのだけれど、あっという間に、「どこから来たの?」、「これはもう食べた? 食べなよ」、「ほら、みんなお皿を回して」と和気あいあい。

118

しゃべって、飲んで、とにかくお肉を口に運ぶ。

ここは、お肉屋さんのトラットリアなのだけれど、譬えれば、まるでダリオの家で食事をしているような、そんなふうに錯覚しそうです。

そういえば、誰かが言ってましたっけ、あそこの料理は、昔おばあちゃんが作ってくれた味だった、と。

キッチンで働くのはシェフではなくて、村の料理上手なお母さんですから、そんなお味とも重なって、おうちトラットリアな雰囲気。

でも使う素材はピカイチです。

もう一つは、「Cecchini」の2階です。

その名も「MAC DARIO」。ここはハンバーグ屋さんです。ハンバーガー屋ではありません。念のため。

美味しいお肉をハンバーグにして、添えるのはハーブのきいたローストポテト。それにトスカーナ風スティックサラダ、ピンツィモーニオとトスカーナパンがついて 10ユーロのワンプレートランチ。

連日、地元人、そしてこれお目当てで訪れる人々で賑わっています。

驚くなかれ! イタリアの、いえ、トスカーナのMAC。アメリカ生まれのMACも驚く実力派です。



Antica Macelleria Cecchini

Via XX Luglio, 11 Panzano in Chianti

TEL 055-852727

<http://www.dariocecchini.com/>

