

料理通信

The
Cuisine
Magazine
*

EATING WITH CREATIVITY

食のプロが選んだパン
絶対おいしい! 80品+α
食べ方と作り方

5

MAY 2015
1008YEN

"Trouver le bon pain!"

みんなのパン

ウイン・キーン・ヨー・エト...のプロが、いつも食べているパン

Mardi Gras
Tooru Wachi

Trattoria 29
Yusuke Takeuchi

メゾン・カイザー、パーラー江古田、エディアール、etc...のパンレシピ
シナモンロール&カツサンド大研究
今年一番注目の「タルティーン ベーカリー」上陸!
【第2特集】新感覚・中華レシピ

肉である前に生き物である

ダリオ・チェッキニーの写真を初めて見た時、冗談かと思った。肉切り包丁を右手に、肉の塊を左手に持って、カメラを覗む姿が、猟奇映画の1シーンでもあるかのようなからだ。猛々しい風貌がまた、あまりにもシチュエーションにふさわしい。できすぎている……。

しかし、記事を読み、インテリジェンスにあふれた考え方に感銘を受けた。この人は、肉を食材としてより、むしろ動物として見ている。彼が語る言葉の数々は、そのスタンスを明快に示していた。

ダリオが考える理想の肉とは「よく生き、よい死を迎え、よい肉屋とよい料理人に扱われたすべての肉」。味わいのポイントは「我々人間と同様、動物という世界に属していたものであることを忘れずに味わうこと。そして、よき仲間と共に食べる」と。

肉を決して断片的には捉えない。生命の塊として受け止める。彼にとつての肉とはヒレやロースではなく、あくまで牛であり豚であり、生き物なのだろう。

同じ生き物としてリスペクト

ダリオの店「アンティカ・マチェッレリア・チェッキニー」は、フィレンツェ郊外のパンツァーノにある。人口千人以下の小

さな町だ。ここに世界中から客が訪れ、週末ともなると立錫の余地もないほどにぎわう。彼の肉は、世界中の肉好きにとつて、一度は食べてみたい憧れなのだ。

聞けば、精肉業を250年営む家系という。ダリオはなるべく肉屋になり、仕事は父親から教わった。

「この仕事は、動物をリスペクトするところから始まります。人間は彼らを、自分たちが食べるために殺すのです。そのところを忘れてはいけません。だから、端から端まで使い切ることを自分に課しています」

使い方以前に、彼らが生きている間のことにも気を配る。地元パンツァーノの農場とスペイン・カタルーニャの農場と契約して牛を飼育。パンツァーノのほうは、著名なワイナリー「フォントディ」のビオロジック・プロジェクトの一貫、すなわち、ブドウの有機栽培に使う堆肥を確保するためのキアニーナ牛である。

「幸せな生き方をした牛はいい肉になる」とダリオは言う。「豊かな牧草地で、解放感のある空気の中で育った牛は、草の匂いがするんですよ」。

求めるのは、肉そのものの味

「私が追い求めているのは、肉のシンプル

なおいしさです。それはとてもむずかしいことでもある。シンプルなおいしさのために、すべての要素が完璧でなければならぬから」とダリオ。あなたにとつて、おいしい肉の条件とは、と尋ねた時の答えが、そのむずかしさを窺わせた。

「色は明るすぎず、濃すぎず、テクスチャーはウエットでないほうがいいけれど、乾きすぎず、ハーブのような香りがして……」。なんとも捉えどころのない表現。もう少し具体像を伝えるべく、「たとえ

ば」と熟成の話をしてくれた。

「私は熟成の目安を1カ月としています。なぜならば、フレッシュな肉には、肉ならではの香りがある。その香りは、熟成によって、刻々と変わっていきます。並行して、テクスチャーはやわらかくなっていく。その香りの頂点とやわらかさの頂点が結ばれるのが、1カ月なのです。1カ月以上熟成が進むと、今度は肉本来の味ではない、別の旨味が出てきます。つまり、肉のシンプルなおいしさからは遠ざかっていく。それはとてもおいしいものではないですけれど、しかし、私が求める味ではないですね」

肉そのものの味の領域を超えることをよしとしない、そんなふうに感じられた。きつとそれは、肉を生き物として見ることに

関係がある。それも思った。

18歳の時、初めて食べた

9年前からは精肉店に併設する形でレストランも営んでいる。「レストランというより、解体から手掛ける肉屋のキッチンですね」。みんなでひとつのテーブルを囲んで、一斉に食事するスタイルだ。

「大きな塊の肉を切り分けながら食べる時、そこにいる人々は家族になる」とダリオ。「富める者も貧しき者も、同じ肉を食べることに意味があるのです」。

料理は誰に教わったのか？

「おばあちゃんです。内臓や脚といった、お客さんがあまり買わない部位を、彼女が上手に料理してくれていたんですよ」

それがダリオの日常食。なんと、ピステッパを初めて食べたのは18歳の誕生日！

「成人のお祝いに、初めて父が食べさせてくれた。ひと口食べて信じられず、ふた口食べても信じられず。家のキッチンがピステッパを焼く匂いに満たされて、もう、パラディーズでした」

人間にとつて肉がご馳走である事実と意味の深さは万国共通。そのシンボルとも言えるエピソードが、ダリオの人生を形づくっているのだ。(敬称略/文・君島佐和子)



肉切り包丁とラッパ。なぜ、ラッパ？それは——みんなが塊肉を切り分けながら食べることには「同じ釜の飯を食う」的な意味がある。ひとつの肉をシェアして食べる共有感と高揚感。その気分を盛り上げるべく、ダリオは、ピステッカ・アッラ・フィオレンティーナを提供する時、このラッパを鳴らす。



PROFILE

250年続く精肉業の家系に生まれる。父親のもとで肉屋としての仕事を学ぶ。スペイン・カタルーニャ地方と地元の契約農場に飼育させた肉を主として仕入れ、熟成庫で独自に熟成させる。精肉店のほかに、ピステッカのデギュスタシオンが楽しめる「オフィチーナ・デッラ・ピステッカ」、カジュアル食堂の「ダリオ・ドック」、コース中心の「ソロチッチャ」の3店を営む。米森彰、[trattoria29]の竹内悠介など、日本にも弟子がいる。

©Antica Macelleria Cecchini
アンティカ・マチェッレリア・チェッキニー
Via XX Luglio, 11,
Panzano in Chianti Firenze,
Italia
☎ +39.055.852020
www.dariocechini.com/home