

読みたい聴きたい

福岡市内の書店『ブックスキューブリック』のオーナー・大井実さんに、毎回テーマに沿った本と音楽を紹介していただきます。ジャンルを超えて楽しめる作品にぜひ、触れてみてください。

撮影/スタジオパッション

ココロに、 ウツクシク

(「イタリア」にまつわる作品)

イタリア料理のコツが惜しみなく描かれた、とても気前のいい一冊です。

クリーム読者のみなさんの中には、料理好きの方も多いのではないかと思います。今回ご紹介するのは、イタリア料理を作る時に強い味方となるような一冊。日本のイタリア料理界で押しも押されぬ第一人者、ラ・ベツトラの落合務さんが10年ほど前に出された本です。実は私も時間があればよく台所に立っており、この本を愛読しています。

上で大切な基本が中心に綴られていること。レシピがただ羅列されただけではなく、文章がメインになっていきます。オリーブオイルは調理用として使うのではなく、天然のジューズとして考えて、味の仕上げやソース作りの時などに役立てる。スープやリゾット、煮込み料理を作る時にはブイヨンを使わず、素材の味を邪魔しない水で煮るなど、実際に「ラ・ベツトラ」で守られている料理の原則が落合さんのテンポのよい語り口調で書

かれており、これを読んでいるとまるで、話上手な料理家の講義を聞いているような気分になります。私もこの本で学んだことを実践していますが、以前とは比べものにならないくらい味に歴然とした差が出ています。もしかしたら分量や作り方を記憶するよりも、こういったコツを覚えることの方が、料理の腕を上げる近道ではないでしょうか。

この本が発売された当時、プロの秘密をこんなに惜し気もなく教えている本は他になく、私も大変驚きました。重要なポイントが書かれた文章には、文字の上から蛍光ペンで線を引いたような分かりやすい作りになっているのも面白いですね。そして「イタリア」をキーワードに音楽を探した時に思い出したのは、ラウラ・パウジーニというイタリアの女性ボーカリスト。私は彼女のとてもびやかな歌声に惹かれ、CDを手に入れました。女性の恋心を時にしっとり、時に情熱的に歌い上げる、絶唱系の歌手です。恋愛の時に感じる複雑な感情を見事に表現しています。



『イタリア食堂「ラ・ベツトラ」のシークレットレシピ』
落合務
講談社
1,890円(税込)



『ヴェリー・ベスト・オブ・ラウラ・パウジーニ』
ラウラ・パウジーニ
レーベル/イーストウエスト・ジャパン
2,520円(税込)
ASIN / B00006608Z

■ 大井実さん
話題の一冊から普遍的な作品までを揃える福岡市内の書店「ブックスキューブリック」のオーナー。昨年10月には東区箱崎に第2店舗もオープン。お茶を楽しめるカフェスペースも併設しているそうです。ブックスキューブリック
福岡市中央区赤坂2-1-12 ネオグランデ赤坂1階
☎092-711-1180 <http://www.bookskubrick.jp>

