

【ホントは知らない イタリア料理の常識・非常識】 目次

1 食事のマナーと食習慣

<食卓でのマナー & 食べ方のルール>

パスタをズルズルすするべからず
スパゲッティはスプーンを添えて食べるのが上品?!
こうすれば高感度アップ!の食卓マナー
金太郎式ナブキンはマナー違反か?
リゾットはフォークで食べるもの
パンにオリーブオイルをつけるのは貧しき者の食べ方
イタリアのピッツァはタバスコをかけない
ピッツァを手づかみで食べないのがイタリア流
なんにでも粉チーズをかけていた日本人

<イタリア人の食習慣>

イタリア人はズッペッタ(どろどろ)がお好き
ピッツァの縁を食べ残すのがイタリア風?!
病気の体をいやすチーズ和えご飯
木曜日のニョッキ、金曜日のバッカラ、土曜日のトリッパ
平均的イタリア人の朝めし、昼めし、夕めし
エスプレッソのダブルは野暮
エスプレッソに砂糖を入れないなんて!
食後には絶対に飲まないカプチーノ
贈りものにりんごはダブー

<地方色の濃いイタリアの食>

イタリアに地方料理が根強く残っているわけ
北と南じゃ、こんなに違う食事情
にんにくのにおいが苦手な北イタリア人
とびきり甘いもの好きのシチリア人

<イタリアの飲食店事情>

リストランテとトラットリーアはどこが違うの?
パールでは支払いが先? 注文が先?

<記念日と行事の料理・菓子>

引き出物のナンバーワンはコンフェッティ(ドラジェ)
実質的なイタリア式ウェディングケーキ
クリスマスやカウンドダウンに食べる祝い膳
死者に捧げる料理は豆のスープ
5月1日は空豆を食べる日
祭り好きのイタリア人 町ごとにある収穫祭 [サグラ]

2 料理と素材のウソ！ ホント？

<日本独特のイタリア料理>

ナポリタンは、ナポリにないのにナポリ風
ミートソースとスパゲッティの組み合わせはあり得ない?!
にんにく臭ムンムンの日本のイタリアン

<注目食材を正しく知る>

バルサミコ酢は高貴な家柄の出身
黒が常識のバルサミコ酢に、白バルサミコ酢とは？
水牛乳のモッツアレッタと牛乳のモッツアレッタ

<イタリア料理の意外な真実>

アル・デンテで食べ始めたのはなんと 20 世紀から
アル・デンテの頃合いはパスタごとに違う
正餐には登場しないスパゲッティ
冷製パスタの歴史は始まったばかり
10 年周期で起こっているイタリアのパスタ料理ブーム
リゾットは硬く「煮る」のではなく、硬く「煮える」もの
垂れ下がるピッツァはピッツァにあらず
ピッツァの縁が膨らむのは自然現象
ポレンタを炊く時は「逆回しにするべからず」の迷信

<誤った認識、間違いやすい言葉づかい>

フリットは天ぷらのようで天ぷらではない
シーザーサラダの発案者はメキシコのシーザーさん
イタリアのクスクスには肉がない
パーニャ・カウダは風呂のようで風呂ではない

野生でないのにルーコラ・セルヴァーティカ(野生ルーコラ)とは
野菜のフェンネルと、ハーブのフェンネルは別種
セモリナは小麦の種類にあらず
「ゼンゼロ」はしょうがであり、赤唐辛子でもある
イタリアで「ラテ」と言ってもカフェ・オ・レは出てこない
昼食のブランゾォは本当は「正餐」
料理のコースは「メヌ」、進路や講座のコースが「コルソ」

3 なるほど、料理名の語源・由来

<料理名と素材の語源と由来>

ミズ、靴ひも、すずめの舌 珍名、奇名のパスタたち
カルボナーラに黒コショウが必須のワケ
アラビアータは辛くて怒っているように見えるペンネ料理
ブッタネスカは大声ではいえない娼婦風
かわいい響きのケッカは、実はオカマ風！
ピッツァ・マルゲリータは19世紀のイタリア王妃の名に由来
魚介がないのにマリナーラ(船乗り風)とは？
ミラノ風リゾットの発案者はドゥオーモのステンドグラス職人
カプレーゼは町おこしのためのネーミングだった
カルパッチョは赤い色使いが特徴だった画家の名
鶏の悪魔風は、なにが悪魔か？
パニーノは「丸い小型パン」のこと
ブルスケッタは焦げ目がついていてこそ
ティラミスは激励の言葉か？ 愛の言葉か？
ゴルゴンゾーラもトレヴィスも、もとは町の名
パルメザンチーズとパルミジャーノチーズの違いは？
メキシコ原産のサボテンを「インドのいちじく」と呼ぶ不思議
スペインのパン、イギリス風ズッパ、ロシア風サラダとは？
外来語があふれる料理用語
乾杯の「チンチン！」は中国語由来

<わかっているようでわかっていない料理用語の定義>

そもそも、パスタってなに？
日本人のなじんでいるスパゲッティはホントのスパゲッティではない
穴があってもなくてもマカロニ、短くても長くてもマカロニ

タリアテッレとフェットゥチーネは同じもの？
使う材料で名前が変わるスープの法則
パンなくしてズッパというなかれ
ラトウイユとカボナータの違いとは
コストレッタとコトレッタに、骨は有りや無しや？

4 歴史・文化・芸術のなかの食

<歴史に残る素材、料理、飲みもの>

シーザーが食べたアスパラガスのバター風味
カテリーナ・デ・メディチの好物はアーティチョーク
料理にも名前を遺した美食の作曲家ロッシーニ
ベリーニ、プッチーニ、ロッシーニという名のカクテル
貴族の名前は「豆」だらけ

<聖人と食>

職業別の守り神 イタリアには守護聖人がいっぱい！

<映画のなかのイタリア料理>

イタリア映画の庶民の食事はスープかポレンタ
映画『ひまわり』のなかで作られるオムレツは南イタリア風
マカロニ・ウェスタンとは和製英語、正しくは「スパゲッティ・ウェスタン」
ラゲールの我が家自慢が大ゲンカに ソフィア・ローレン主演の映画『土曜・日曜・月曜』
伝統料理の名前がオンパレードの映画『星降る夜のレストラン』
マフィア映画に付きものの甘～いお菓子はカンノーリ
パパラッチは、あさがりか語源?!

<隠語集>

フィノッキオは「オカマ」、カルチョフィは「知ったかぶり」
知らないと恥をかく？ 食べものの隠語集

<スポーツマンの食>

イタリアのサッカー選手はやっぱりパスタ好き

<姓名のなかの食>

雄鶏さん、ほうれん草さん、玉ねぎさんがそろうイタリア社会

<食にまつわる言い伝え>

「食べて、愛して、歌って」は本当にイタリア人気質か？
イタリア式縁起のよい数字
厄除けは「鯛と柁」ならぬ「にんにく、玉ねぎ、エスカルゴ」

<民謡に登場する食>

オステリーアで歌うおすすめローマ民謡

イタリア・マップ

業態別イタリアの飲食店
全国横断イタリアの収穫祭<サグラ>
外来語の料理用語
職業別守護聖人
イタリア語版早口ことば

食にまつわることわざ・格言・慣用句

ワイン篇 / 生ハム篇 / りんご篇 / その他の食材篇
サラダ篇 / ブロード篇 / 食事篇