

ルイーダ・コンデュッロ (65歳) ピッツェリア『ダ・ミケーレ』経営

ナホリで最も由緒を誇る老舗ピッツァ専門店『ダ・ミケーレ』の料理人・経営者。111年前にルイーダの祖父サルヴァトーレが創業し、その息子ミケーレが店の名声を一躍広めたので『ダ・ミケーレ』つまり『ミケーレ屋』を名乗っている。経営にはルイーダと弟のアントニオ、甥のミケーレら一族が当たっている。



Photograph by Roger Chantry

左から/前列はルチアーノ、主人公ルイーダ、弟の共同経営者アントニオ。中列はフランチェスコ、バスカアーレ、ジュゼッペ、エンマヌエッレ、カルミネ、次弟の息子で共同経営者のミケーレ、エンリコ。後列はチロ、ブルーノ。

ナホリを見たなら、死ぬ前に食すべし、名店『ダ・ミケーレ』のピッツァ。

イタリアと言えば、すぐにピッツァを思い浮かべる人は少なからず。だが、そいつをイタリア料理代表と見なすのはやめて欲しい。その理由は、多くの日本人が食するピッツァはアメリカのものであって、イタリア正統ではないからである。

ピッツァは水溶性小麦粉にあり合わせのチーズと野菜類を載せ、かまどで焼いただけ。はつきり言って申し訳ないが、貧しい食である。その証拠に、ピッツァを召し上がる上流階級は存在しないし、親しくなったタクシー運転手もナポリ訛りでこう言った、「冷めたピッツァ？ そんなもの犬も食わんぜ」

とは言うものの、かの有名なマルゲリータ王女様は、トマトとチーズだけのものをいたくお気に召した。かくて一八八〇年、同名のピッツァは生まれた。ピッツァ生誕以来二十七年後の事件であった。

ある日の昼前、訪ねた『ダ・ミケーレ』は既に長蛇の列。店内はまさに戦乱のつぼ。正面にどつかと座る石窯には赤々と薪が燃え、白衣の職人が皿に生地と具を載せると、直ちに焼き方が巨大な木杓子を使って窯に入れ、次いで焼き上がりを窯から取り出す。ピッツァは半焼け、小麦粉もモツツアレツラもトロトロと溶けて流れ出す。そいつが、座った客の頭上を飛ぶように運ばれていく。その、どうにもまとまりのつかない熱々を、なんとか手でなだめて口に運ぶ。火傷。悔しいが、旨い。また火傷。そんな混沌を楽しむように半世紀、ルイーダはピッツァを焼いてきた。「このまま働きながら死ぬさ、それが職人つてもんだ。爺様も親父も皆そう、世界一大好きなマンマは、そうやって九十歳で召されたのさ。兄弟姉妹十三人、甥・姪を含めれば一族五十四人。平凡だけど、働けるだけで幸せさ」