

7月度土曜例会 (2008/07/19)

ゲストスピーカーは Ms. Christine Panettiere 久々のアメリカ人です。1年前にミッショナリーとして Las Vegas から来ました。なぜフルネームを紹介したのか、その訳は後ほど。 Las Vegas のカジノやギャンブル、スロットマシーンとクリスチャンニティの話かと思いきや、タイトルは“The Joy Of Growing Up Italian” でした。彼女はイタリアからの移民 3 世代ですが祖母の代は Italian-Italian, 両親は Italian-American, 自分の代は American-Italian、そして子供の代は American-American というおもしろい表現をしていました。一人息子が 8 月に結婚するのでもうすぐ会える、嬉しいとのこと。スピーチの内容は家族のきずな、その中心となる食卓、手のこもった数々の料理、特に Grandmother に育てられた関係上イタリアの生活習慣の大切さを教えられ、今その良さを実践しています。ではその内容に入りましょう。最初は祖父母の移民の話から。



My Grandmother was from a city called Syracuse, Sicily which is located near the Mediterranean Sea and my Grandfather was from Napoli. When they arrived in America, they settled in a city called Syracuse in Upstate New York (How ironic that is!). They lived in a neighborhood that was about 90% Italian.

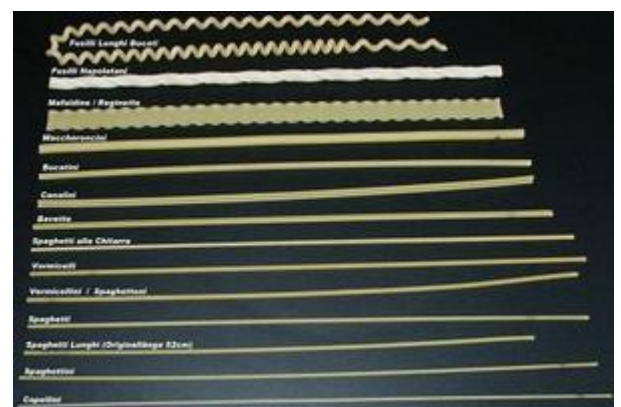


1) ここで彼女の名前に因んだ話題を紹介します。彼女は多趣味ですが特にクッキングが大好きです。

Italian food is my specialty and that is because I am and grew up Italian. I was raised in the home of my grandparents where my Grandmother taught me how to cook many fabulous dishes and breads. I love bread and here in Japan there are so many delicious breads! I see that many breads have fillings, all kind of fillings such as beans, jellies, fruits, pudding etc. I am surrounded by many delicious cake shops and bakeries in Ibaraki City. Perhaps my last name suits me very well. “PANETTIERE”... Pane in Italian=bread...and Tiera in Italian=land, so my last name means ”Land of Bread”

2) Food---“The Center of the Family”

Growing up Italian was more than just food. It is what



brought us all together. I remember gathering at my Grandmother's house every Sunday at 12:30p.m. It was a time to gather and share stories, troubles, gossips and anything you wanted. The table was prepared and ready. If you were late my Grandmother would get angry and let you know about it because she refuse to let you eat food that was cold. She would have to heat it up again---cold food for the first taste was unheard of. On Sundays we would eat home made Italian garlic bread, an anti pasta salad, with home made meatballs, and 1 of 50 varieties of pasta that Grandmother had in her pantry—Spaghetti, Linguini, Rigatoni, Gnochì, etc. In Japan there are many varieties of noodles that taste different and are eaten in different ways. Italian pastas are like that too. There are many varieties that taste and are prepared differently as well as sauces.



3) 食卓、料理が家族の中心でそこには厳然と Grandmother が存在していた話、秘伝のホームメイドトマトソース、Grandfather のこれもホームメイドワイン作りの話、彼女が小さいときからワインを飲んでいたのも Italian-Italian はそうしていたからです、ということです。彼女の得意料理レシピをいつか教えてもらいたいものですね。Canoli, Pizzelles, Lasagna どれも特別においしいそうです。

The Italian Holidays Easter, Thanksgiving, Christmas についても商業的な色合いの無い真の意味での Christianity について触れていました。

95歳で亡くなった Grandmother の遺言は、お葬式は明るく陽気にとりおこなってとのことだったので、懇意のレストランを借り切り 5 世代にわたる家族が集結し、それはもう楽しいパーティだったそうです。

アメリカは移民の国です。その歴史の一端をイタリア移民の彼女を通じて知ることが出来ました。当初多くのヨーロッパの国々から、そしてアジアから、またラテンアメリカから、それぞれがそれぞれの歴史、伝統、文化を持ちそれらが溶け合い現在のアメリカとなっている、アメリカと言う国を知りなす為にもイタリアだけではなくいろいろな国からの移民歴史を聞いてみたいものです。

パスタ トレビア

パスタはパスタ・ルンガ Pasta Lunga (ロングパスタ)、パスタ・コルタ Pasta Corta (ショートパスタ)、パスタ・ウオーヴァ Pasta Uova (卵パスタ) の3種類に区分されます。イタリアには、パスタの品質を厳しく管理するための法律 (1967年 580条) があります。

乾燥パスタはデュラムセモリナ粉と水で作ること、卵入りのパスタは小麦 1kg に対して卵 200g 以上使用することと義務付けられています。それ以外の材料が加わったものは特殊パスタと分類されます。

