



食 活



パン生地でハムやチーズなどをくるんだストロンポーリ

file.80 米国・ストロンポーリ

ストロンポーリ パン生地にハムやサラミとチーズ、香草を詰め込み、焼き上げたパン料理。1950年に初めて作ったというイタリアンレストラン「ロマーノズ」では、当初と変わらない具材と作り方の「オリジナル」のほか、チキンとブロッコリーを詰めたものや、ハウレンソウなどの野菜を詰めたメニューなど計6種類ある。価格は9.95ドル(約1000円)から。



「ストロンポーリ生誕の地」と看板に掲げるレストラン「ロマーノズ」=米東部ペンシルベニア州エシントンで



多忙な人に重宝



出来たてのストロンポーリを掲げる2代目経営者ビート・ロマーノさん

文と写真 アメリカ総局・石川智規

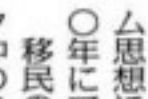
現在店を取り仕切る長男で三代目のビート・ロマーノ・ジュニアさん(宝)が作り方を教えてくれた。朝七時、製パン機に小麦粉と水、バター、塩、砂糖を入れて生地をつくり始める。こぶし大に切り分けた生地を延ばし、寝かせる



「ピザ生地を使っていたらそれは二セ物だよ」。米東部ペンシルベニア州エシントンのレストラン「ロマーノズ」の二代目経営者ビート・ロマーノさん(ハセ)は言い切った。店の看板には「世界初 ストロンポーリ生誕の地」と記されている。

米東海岸でストロンポーリといえば、ピザを筒状に丸めたものを出す店が少なくない。日本風といえばピザ巻きといったところ。だが、ビートの亡父ナット・ロマーノさんが「発明」したストロンポーリは、パン生地を使う。イタリア風のパンだ。イタリ

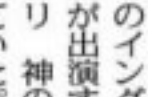
アから移り住んだ父がこの地でレストランを開き、一九五〇年に考え出したんだ」



一八九六年、ローマ近郊で生まれた初代ロマーノさんは石積みの職人だった。イタリア軍に所属していたこともあ

るが、ムソリーニのファシズム思想に嫌気が差し、一九二〇年にアメリカへ渡った。移民の玄関口、ニューヨーク沖のエリス島から東部マサチューセッツ州へ。石積みで生計を立てながら、ペンシルベニア州に移った。店を開いたのは四四年。現在の店の一ブロック先、今よりも小さな店だった。

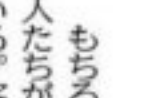
周辺にイタリア人の家族は五世帯しかなかったが、初代



「ピッツァリア」と叫んで店の前でピザを売り込んだ。開店の三年前に愛妻を亡くしており、子どもたちを養うために必死だった。当時、十三歳だったビートさんも店を手伝ったという。

転機は五〇年。近隣の路面電車には、大きなサンドイッチを抱えて工場へ向かう男たちの姿が多いのを見て、「サンドイッチのように持ち運べる商品をつくらう」と思いついた。屋外でも食べられるように、やわらかいピザ生地ではなく、硬いイタリアパンにピザの具を包んで焼いた。

「このサンドイッチは何で言うんだい」。顧客の労働者に尋ねられたが、答えられない。先代は友人にアイデアを求めた。当時、女優のイングリッド・バーグマンが出演する映画「ストロンポーリ 神の土地」が話題になっていた。ストロンポーリはイタリア南部の火山島のことだが、「その名前を使えばいいんじゃないか」。やや安易に名付けた感はないが、二代目は「皆に親しまれることが大事だから」と笑った。



独特の食感と味わいは、確かに親しまれた。忙しい労働者の腹を満たしたストロンポーリで店は繁盛。最近はその東方にあるフィラデルフィア国際空港の職員やパイロットも買い求めにやってくるという。生まれた当初と同じ、「トウ・ゴー(持ち帰り)」で。

九七年十月、大統領専用機エアフォース・ワンが空港に降り立った。当時のビル・クリントン大統領が、フィラデルフィアで政治資金パーティーを開くためだった。その際、店の評判を聞き付けたスタッフが、大統領警護人の車列とともに店を訪れ、ストロンポーリを持ち帰っていった。帰路の機内で大統領が食べるためだったという。

もちろん店内でも、近隣の人たちが焼きたてを楽しんでる。客でにぎわう店内でストロンポーリをかじった。パンの外はさっくり、中はもちもちという絶妙な食感に驚く。熱いチーズとハムのうま味がパンと絡み合い、何とも絶妙な味わいだ。

イタリアの味を米国風にアレンジし、ロマーノ一家が家族三代で守ってきたストロンポーリ。その濃厚な味わいに大統領を含めあらゆる多忙な人々が魅了されてきた。もう、類似品は食べられそうにない。