



# リジ・エ・ビジ

## ヴェネチアの名物料理



**ヴ**ェネトは米の産地だけあって数多くの米料理がある。その中でも、ヴェネチア料理のリジ・エ・ビジは別格だ。かつて、ヴェネチアの守護聖人、聖マルコの祝日(4月25日)には、ヴェネチアの大公が有力者や外国の大使たちを招いて盛大な宴会を行った。そのテーブルに欠かせなかったのがリジ・エ・ビジだ。ヴェネチアの伝統で、大公は宴会の前にサン・マルコ広場に面したドゥカーレ宮殿のバルコニーに登場して、群衆に挨拶した。その時、手には必ずリジ・エ・ビジの皿を持っていた。この料理が、ヴェネチアの繁栄を祝う印とされたのだ。

リジ・エ・ビシは、新しい季節の始まりを象徴する料理でもある。聖マルコの日には、ヴェネチア中でリジ・エ・ビジを作ったので、ヴェネチア産のグリーンピースだけでは足りず、ヴェネトやリグーリアの各地からグリーンピースが集められた。リジ・エ・ビジは、ヴェネチア共和国の領土だけでなく、アドリア海の東側のギリシャ、トルコ、

レバノンにも広まった。

ヴェネトでは、リジ・エ・ビジはミネストラーの一種とみなされるが、リゾットとは区別されていた。今は最初に米を炒めるのが一般的だが、伝統的なリチェッタでは米は炒めない。グリーンピースはさやから出して1時間ゆでてムーランに通し、ゆで汁は取っておく。パンチェッタの小角切りをオリーブオイル、バター、エシャロットのみじん切りでソフリットにしたらゆで汁をかけ、米と裏漉ししたグリーンピースを加える。そしてブロード・ディ・カルネをかけながら煮ていく。煮上がったら火から下ろし、プレッツェーモロのみじん切り、バター、パルミジャーノでマンテカーレする。

バリエーションはたくさんあるが、共通しているのは、「グリーンピースは米と同じくらいたっぷり入れる」ということ。米350gにつき、さや付きグリーンピース800gの割合が理想的だ。米は地元産のヴィアローネ・ナーノが適している。

### お勧めレストラン

■Cip's Club ; Fondamenta Le Zitelle 10, Giudecca, ヴェネチア, ☎0415207744、エレガントだがカジュアルな店。非の打ちどころのないリジ・エ・ビジを出す。

■Alfredo El Toulà ; Via Collalto 26, トレヴィーゾ, ☎0422540275、リパティースタイルの内装の家族的な雰囲気のお店。クラシクなりジ・エ・ビジ。 □