

## シチリアの素材の魅力を クリアに伝える、軽やかな皿



Bye Bye Blues  
Via del Garofalo, 23-Valdesi  
90149 Mondello (Palermo)

パレルモの近郊、海辺の町モンデッロに、「バイ・バイ・ブルース」という不思議な名前の店がある。ドルチェの評判が高く、1999年度版のエスプレッソガイドでは、ドルチェ最優秀賞を獲得しているレストランだ。

オーナーシェフ、パトリツィア・ディ・ベネデットのシェフへの道も、店名と同じく一風変わっている。会計事務として働いていた彼女がプロとして料理を始めたのは、27歳の時。パルマン兼ソムリエとして働いていたアントニオ・バラッコと出会い、いつか自分のレストランを持ちたいという彼の夢を一緒にかなえるため、迷うことなく料理の世界に飛び込んだ。

彼女は周囲の反対を押し切り、調理場の経験を積むためにロンドン、マルセイユへ向かう。同時に伝統的なシチリア料理の本やリチュッタを読みあさった。

「古いリチュッタを読んでいてわかったことは、それをそのまま作ることはできないということでした。味も悪くなってしまうし、今の時代には合わないと思います」

パトリツィアは、試作を繰り返して徐々に自分の目指す料理の姿をつかんできた。それは、「使う素材の味や香りがはっきりと感じられ、しかも軽く仕上げたシチリア料理」である。多種多様な素材を組み合わせるのではなく、主素材を定め、それを際立たせる、あるいは風味づけするものだけを添えるというシンプルさを基本とする。

たとえば、もともとシチリアでは、生の魚を食べる習慣はないが、ごく新鮮な魚は手に入る。そこで、デンティーチェ（タイの一種）を生のままマリネして、そこにシチリア特産の香りの良いレモンを使ったマルメラータを添える。甘酸っぱい風味を加えるだけで、皿全体がフレッシュにすっきりと仕上がる。

「自分がシチリア人だ」と料理で表現するということは、いろいろと複雑に手を加えることではない。むしろ余分なものを取り去り、素材そのものをクリアに感じ取ることだと信じている、と彼女は言う。そういう料理こそが、先人が残した文化遺産を受け継いできた証になると。多



くの異なる民族の味、香りが融合して作り上げられたシチリアの味覚も、彼女の中ではシンブルな形に昇華されているようだ。

「イタリアの高級レストランの多くは、「頭脳」で料理を作っています。でも、私は感動と心で料理したいと思っています」

五感を使って作り、享受する料理。そこには調理技術も必要だが、質の良い素材に出会った時の感動は、何ものにも代えがたい。

「散歩をしていても何か香りが漂ってくるとインスピレーションが湧いてくる」という彼女が、もっとも感性を自由に発揮できるのはドルチェ部門だ。みるみる品数が増え、メニューには現在14種類のドルチェが常時載せられている。

とかく、シチリアのドルチェは非常に甘い。コースを食べ終えたあとには、特に甘さが過剰なのが気になるのだが、パトリツィアは甘さを控え、香りづけによって軽やかな風味を作り出した。カラーページで紹介したセミフレッドは、伝統的なカッサータをベースとしたもの(108頁)。リコッタ・チーズのクリームを、スポンジ生地でカバーするという形状こそ、まさしくカッサータだが、本来のねっとりしたクリームの代わりに空気を混ぜ込んでソフトな軽い触感に仕上げる。また、フルーツの砂糖漬けではなく、香りの良い苦オレンジのマルメラータに代えてクリームの軽さと調和させている。

現在、カウンターとホールを担当するのは、夫のアントニオ。そして、厨房がパトリツィアの担当だ。トラットリアではなく、こうしたレストランで女性がシェフというのは、シチリアでは珍しいという。

