

セルビアのおいしい食事について

阿波 優里花

セルビア滞在中、ホームステイ先、ウロシュ・ギムナジウムや周辺レストランでの昼食、おやつなど、いろいろなところでセルビアの料理を食べました。セルビアの食事は肉料理が中心で、量は毎回多めでした。昼食は3食のなかで一番量が多く、一日の食事の中心でした。

セルビアに到着した日、ホームステイ宅に着いたのは夕方だったので、さっそく食事を用意してくれました。メニューは焼いたチキンとパン、野菜のサラダ、リゾットのようなもの、グリーンピースやニンジンジャガイモなどをマヨネーズで和えたロシア風サラダでした。米は、日本のものより少し細長く、硬めでした。セルビアでは、日常あまりお米を食べないそうですが、私が日本人ということでホームステイ先のお母さんがわざわざ用意してくれました。滞在中、その他にもたくさんのセルビアの家庭料理を作ってもらいました。サルマという、中にひき肉と米を入れ、キャベツで巻いて煮込んだものは、セルビアの家庭でよくする料理だそうです。それは日本で食べるロールキャベツに似ていました。

ビデオワークショップ中の昼食も、ウロシュ・ギムナジウムやレストランでいろいろなものを食べさせてもらいました。パンチェボを流れるタミス川沿いにある郷土料理のレストランでは、セルビアの肉料理であるチバッピやレバルチャを食べました。それは、味が濃く、パンにとてもよく合い、おいしかったです。ホームステイ宅でもレストランでも、はじめにスープがでてきて、それを食べてから、サラダとメイン料理を食べる形式が多く、最初からみそ汁やおかずがすべて並ぶ日本の食事との違いを感じました。

また、ベオグラードのゲーテ・インスティトゥートを2度訪問した際には、昼食にピザを食べました。日本の通常のピザの倍くらいの直径があり、一切れでもうまく皿に乗らない程大きかったのですが、とてもおいしかったです。ほかにも、セルビアでの滞在期間を通してプレスカピツツアというビーフバーガー、ピッタというパイのようなもの、グリルパーティーで食べたバターの風味のするカイマックなど、たくさんの料理を食べさせていただきました。私は、ワークショップはもちろんですが、毎回セルビアでの食事も楽しみで、毎日わくわくしながら過ごしていました。マリヤにいくつか調理法を教えてもらったので、日本でも作ってみたいと思っています。

今回のホームステイ先のツベトコヴィッチ家では、いつもわかりやすいドイツ語で話してくれ、いろいろとお世話をしてくれたマリヤ、おいしい食事を作ってくれたお母さん、いつも笑わせて楽しい気分にしてくれたお父さん、一緒にカフェや買い物に出かけた妹のドゥーニャのおかげで本当に楽しく過ごすことができました。ツベトコヴィッチ家のみなさんには、特にお礼を申し上げたいと思います。