

大使の 食卓拜見

冬のセルビア料理 「サルマ」

フリージャーナリスト

横井 弘海



セルビア共和国
イヴァン・ムルキッチ特命全権大使
H. E. Mr. Ivan Mrkić

セルビアの歴史と 新しい国づくり

2006年6月5日、モンテネグロの独立により、セルビア・モンテネグロの承継国となったセルビア共和国。イヴァン・ムルキッチ初代大使が来日して、間もなく2カ月がたつ。

「外交官と4人のセルビア人女性スタッフが日本語を流暢に話しますので、とても助かっています」と大使は笑顔で語る。ベオグラード大学では現在150人以上の学生が日本語を学んでいるという。彼女たちも母国で日本語を学んでおり、駐日外交官の日本語スピーチコンテストで優勝した者もいる。

「日本との関係は、チトー大統領のユーゴスラビアの時代から良好でした。こうした人材がいることは、セルビアが日本との関係にいかに関心を払っているかという証しです」と大使。

ドナウ川とサヴァ川に挟まれた地理的要衝は、古来、列強の争いの地だった。

第一次世界大戦では500万人、第二次世界大戦では200万人の命がこの地で奪われ、残された人口はわずか800万人。大使が生まれてから、国名は5回（ユーゴスラビア・ユーゴスラビア連邦人民共和国・ユーゴスラビア社会主義連邦共和国・ユーゴスラビア連邦共和国・セルビア・モンテネグロ・セルビア）変わった。そして、いまだセルビアが氣をむくのがコソボの地位確定の行方である。

「中世以来コソボは我々のハートランドで、ユダヤ人にとってのエルサレムのような聖地です。チトーの時代にアルバニア系の住民がどんどん移住し、いつの間にか国民の大多数となりました。彼らは先住民ではありません。現在は交渉中で、暴力に訴えることなく合意を得ることが必要です。ただし、コソボはあくまでもセルビアの国土にあるということ



セルビアでは、「サルマ」の他にも
様々な香辛料を加えた伝統的肉料理が多い

でなくてははいけません。最近の議会でも、コソボはセルビアにとどまるべきだという方向で全会一致しました。国民の99%が同じ意見でしょう。領土問題の解決が難しいことは万国共通ですが、コソボ問題は歴史や文明に鑑みつつ解決してほしいと心底願います」と大使は力を込める。

セルビアの人々が新しい国づくりを整える意欲は高い。彼らがバルカン半島に定住を始めたのは6世紀頃。その後11世紀にセルビア王国を建国して以来、セルビア人としての誇りがある。

「我々は苦難の歴史を生き延びてきました。国を一言で言い表すなら、それはスタミナです。今後もスタミナとバイタリティーを強みにしていかなければなりません」と大使は真摯に語る。

受け継がれていく 伝統の手料理

このようなセルビアの食文化にはどのような特徴があるのだろうか。セルビアではほとんどの夫婦が共働きだが、休日や祭日になると妻が家で食事を作る傾向が強い。これは地方に限ったことではなく、ファストフード店が立ち並ぶ都会に

あっても、特別な日は手料理で迎える。夕食は家族で集まる大切な時間だ。

「家族で集まり、友人や親戚を呼びます。社交的な場が大好きなのです。そこで自慢の手料理でもてなすのが伝統です。女の子はそうした母の姿を見て育ちますから、自然と郷土料理を受け継がれていくのです」と大使。

10月になると、主婦はキャベツを10個も15個も市場で買い込む。国の南部で収穫されたものが特においしい。キャベツの芯の部分に穴を開けて塩をすりこみ、裏面にキャベツを入れて蒸をし、テラスや地下に保存するのが年中行事だ。2カ月もするとキャベツが発酵して、独特の味と香りがしてくる。このサワーキャベツを必要な分だけ取り出して作るのが、セルビアの冬の料理「サルマ」だ。

「クリスマス明け、家族が集まる時にはこの料理を食べます。私も大好きでぜひ紹介したいと思いました」と大使。サルマはいわばロールキャベツで、中にはひき肉、タマネギ、米が入っており栄養価が高い。付け合わせはパンのみ。キャベツがあるので、サラダも必要ないというところらしい。

「見た目はとてもシンプルですが、作るプロセスには時間がかかっているんですよ」と大使は懐かしそうに。

セルビアが日本に多く輸出するバルクワインやビールなどと一緒に食べるサルマは最高だ。果物が豊富に取れるセルビアでは、ブラム、梨、アボカドなど果実から作るアルコール度50%の蒸留酒「ラキヤ」も、集まりを賑やかに盛り上げる。

自身を取り巻く環境が厳しいほど、家族の絆や友人の絆は強くなるのかもしれない。そんなことを考えながらいただく「サルマ」は、一段と深みのある味わいだった。

★ サルマ(SARMA)の作り方

- ① 発酵させたキャベツを葉から取り出し、適当な大きさの葉を選び、醜くばらばらになったものは冷水で洗う。
- ② タマネギをみじん切りにしてよく炒め、そこに牛肉か合い肉を加える。
- ③ 空に塩コショウ、パプリカで味付けをして、小麦と小さく刻んだベーコンを加えてよく混ぜる。
- ④ 手のひらにキャベツの葉を置き、その上に③を乗せてロールキャベツの要領でしっかりと巻く。
- ⑤ ④をパットの上に1列に並べ、間にベーコンやスモークした肉を挟む。キャベツの葉で蓋をしたらオーブンに入れ、2-3時間ほど煮込む。