

ガッツポーズ！おばちゃんから点心を受け取る毎に、スタンプを一つ押してもらいます。満足したら、このカードをカウンターへ持っていっ



ワゴンとおばちゃん

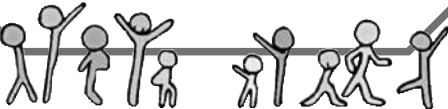
てお会計を済ませ、幸せな気分とともにお店を出ます。ちなみに代金はお茶プラス点心四つで大体1,500円から2000円です。

名古屋から香港へは、キャセイ航空と香港エクスプレスが飛んでいます。先日の授業の帰り際、「明日から香港で一す」と言って出かけた学生二名が利用した香港エクスプレスは関空発とは言え、なんと往復16,000円。名古屋発も最安値は20,000円前後。実は名古屋から“飲茶”へのハードルは意外に低いのです。ネットでリーズナブルな切符をこまめにチェックして、香港にエイヤッと飛んで“飲茶”のハシゴを楽しんでみては如何でしょうか。もちろん、この二人の学生にも『蓮香居』を薦めたことは言うまでもありません。翌週の授業で彼女たち曰く「行って来ましたー。店のお薦め、肉の湯葉巻きが美味しかったでーす」とのことでした。

①『東亜同文書院大旅行誌32 大陸遍路 第三十八期生 第三十九期生』pp.300-301。

いいえ！これはロシアの伝統料理です！

経済学部 清水 伸子



1. それ、なに料理？

「お茶」は、英語では【ti:】、フランス語では【te】、ドイツ語では【te:】、中国語や韓国朝鮮語、タイ語では【cha】、ロシア語では【chaj】という音で表される。つまり、世界の言語は、「お茶」を表す語の最初の音が閉鎖音【t】なのか破擦

音【ch】なのかで、大きく二つのグループに分けられるのだが、その理由をご存じだろうか？

これは、「お茶」が、その発祥の地である中国からどういうルートでその地に伝わったのかの違いなのだそうだ。中国から、シルクロード経由をはじめとする陸路で「お茶」が入った地域では、破擦音【ch】で始まり、中国南方から、南インド会社を経由して入った地域では閉鎖音【t】で始まると言われている。

しかし、現在、日本茶を中国茶の一種と考えている日本人はいないし、紅茶を中国茶の一種と考えるヨーロッパ人もいない。

お茶と同じように、世界中、おおよそ同じレシピで作られているが、それぞれの国で伝統料理と認識されている料理が世の中に存在する。

今回は、ボルシチ（赤カブのスープ）やピロシキではなくて、そういうロシア料理を紹介しよう。

2. ペリメニです！ギョーザではありません！

ペリメニ<пельмени>は、小麦粉の皮で肉のパテを包んでゆでてある料理で、どの露和辞典でも「(水) ギョーザ」と訳されている。

学食でも見かける、ごく一般的な料理であり、私も何度か学食や招待された家庭で食べたこ



とがあっただが、私にとってのペリメニは、露和辞典の訳の通り、どこからどう見ても「水餃子」だった。

実は、私は、ペリメニに苦い思い出がある。

ロシアの大学の寮に滞在していた時、親しくなった寮母さんがペリメニ作りに誘ってくれた時のことである。

餃子なら、日本で中国人と一緒に作ったことがあるんだけど、と思いつつも、せっかく誘ってもらったことだし、ロシアならではのレシピもあるかもしれないと考え、ペリメニ作りに参加することにした。

寮母さんは、料理を始める前に、材料と料理手順を説明してくれたのだが、それは中国人と

一緒に餃子を作った時とまったく同じだったので、私は、つい「ああ、作ったことがあります。中国料理ですよ」と言ってしまったのだ。すると、いつも穏やかな表情の寮母さんの眉毛がキッと吊り上がり、「違います！これは、伝統的なロシア家庭料理です！」と叱られてしまったのだった。

その「何をアホなことを言っているのだ！」的勢いに私は少々ビビってしまい、「そうなんですよ。間違えてました。」とモゴモゴ言い訳しながら、『露和辞典にはく水ギョーザ』と書いてあるけど、ロシア人にとっては、ペリメニはペリメニってことなんだ』と認識を新たにした瞬間だった。

3. ペリメニの特徴

さて、そのロシアのペリメニについて、水餃子との違いを強いて挙げるとすれば、ゆでる時の水と食べる時のソースにロシア独特の特徴がある。

まず、ゆでる時の水についてであるが、ペリメニは、かなり強めの塩水でゆでてあるのがふつうだ。最近の減塩健康食に慣れている日本人ならば、ソースは何もつけなくても大丈夫なぐらいだ。

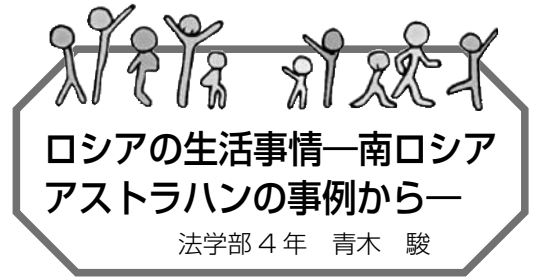
そして、第二に、ソースは、スメタナ《сметана》という乳製品をたっぷりつけて食べるのがロシア式である（注1）。

このスメタナは辞書ではくサワークリーム>と訳されているが、ロシア人いわく、日本のスーパーで売られているサワークリームとは別物だそう、在日ロシア人は、無糖ヨーグルトと生クリームを混ぜて、酸っぱくないヨーグルトといった趣のスメタナの代用品を作っている。

酸っぱくないヨーグルトとの組み合わせは、ラー油入り酢醤油で水餃子を食べる日本人にとって抵抗があるかもしれない。

しかし、ギョーザと錯覚してはいけないのだ。あれは、伝統的なロシア家庭料理のペリメニなのだから！

(注1) ロシア人は、スメタナ以外に、オーロラ・ソースという名前のソースをつけて食べることもある。これは、マヨネーズにケチャップを混ぜたものである。



2017年9月～翌年7月の間、アストラハン国立大学準備学部留学しました。準備学部は学部や大学院へ進学を希望する者にロシア語教育を行う予科のようなものです。現地の寮には学部・院生の他に研修等を目的とする外国人がいました。彼らの主な出身地域は東アジア・旧ソ連諸国・アフリカ・中東・欧州などです。寮には食堂もありましたが野菜不足と単調な食事を避けるために自炊をしていました。

人参入りプロフとミートボール。挽肉入りのブリヌイ。写真外だが白パンもセットに含まれる。



ロシアといえば「金髪・碧眼」「寒い」と想像されるかもしれませんが。実は100を越す民族からなる多民族国家で、夏の南ロシアでは気温が40℃を越すこともあります。この民族・気候の多様性はロシアの食文化にも表れます。主な特徴として塩胡椒・ハーブを用いたシンプルな味付けが多いこと。スープ、前菜やパイの種類が多いこと。保存のきく食材・調理法が多いことなどがあげられます。

左上から時計回りにギョベディヤ（甘い米とレーズンを包んだタタール料理）、グレーチカ（蕎麦の実）、アクローシカ（伝統的な冷製スープ）、エシボシマク（挽肉、玉葱、ジャガイモを包んだタタール料理）。



主食の代表格はパンです。ライ麦から作られる「黒パン」が伝統的に食されており、私たち