



ロシア料理教室に参加して

山田 友梨



母が子どもの頃モスクワに住んでいたため、私も昔からロシアという国に対して漠然とした親近感を抱いていました。が、残念ながらロシア語は「こんにちは」「ありがとう」さえも何と云うのかわかりません。そんな私ですが、今回はじめて日口交流協会主催のロシア料理教室に参加させていただきました。

会場に着くと、ロシアが好きという共通点を持つ日本の老若男女と、ロシア大使館の方々が集まっていました。

はじめにこの日作る料理について、総領事夫人のスペトラーナさんから説明がありました。それぞれの料理がロシア人にとってどのような意味を持つのか、またどんなシチュエーションで食べられるのか、料理だけでなく文化的背景にまで話が及び、ロシア初心者の方にとってとても興味深い内容でした。意外だったのは、ロシア人はカニが大好物だとい

うこと。厳しい冬の寒さに備え、もつぱら脂肪の多い肉を食べているイメージが個人的にはあったからです。

この日のメニューは、カニのサラダ、ロシアのクレープ「ブリヌイ」、ロシア料理の定番「ボルシチ」でした。ロシア料理というとボルシチとピロシキしか知らなかった私にとって、カニサラダとブリヌイははじめて見る料理でした。

大使館の方々が、リズムカルに響くロシア語を話しながら鮮やかな手さばきで肉や野菜をどんどんボルシチに変えていく様子は、ロシア語がわからない私には魔法を見ているようでした。以前に参加した別の料理教室では「私はこれをやるからあなたはあれを」と調理工程を分業にしていたのですが、今回は一つ一つの作業を「次はあなたもやってみたら」と仲良く協力して仕上げていき、和気藹藹とした雰囲気でした。不器用な私がじゃがいもを切る時には、日本人もロシア人も悲鳴をあげつつも見守ってくださいました。驚かせてごめんなさい、そして優しく教えてくださりありがとうございます。お待ちかねの実食タイムでは、みんなで頑張って作った料理にロシア直送の黒パンも並び、豪華なお昼ご飯となりました。国籍、世代、性別の垣根を越えて楽しくおしゃべりしながらのおいしい食事は、会話の内容がほとんどわからなくてもとても楽しいひとときでした。

私が最初に覚えたロシア語は「フクースナ」。おいしく楽しい会に参加させていただき、どうもありがとうございました。