



タベルナで食べるひき肉めし  
ギリシャにもあった日本の味

国際化時代とはいえ、ギリシャ語ともなると、われわれ日本人にはあまりなじみがない。で、「タベルナ」と聞いても、つい「食べるな」と聞こえてしまふ。

ところが、このタベルナ、食べるなどころかギリシャ名物の国民的「お食事処」なのである。もちろん、酒も飲めるし、歌や踊りもある。だから、国際通、ないしギリシャ通を気取るなら「タベルナで食べないうちは食べたというな」といったただじゃれのひとつもいつてみたくなる。

ギリシャでは、夕食はめつぼう遅い。わが家で食事をする場合でも、たいてい夜の九時ごろからで、ましてタベルナに練り込んで、みんなで楽しくやろうとなると、どうしても十時は過ぎる。それから延々二、三時間も食べたり踊ったりするのだからわれわれの夕食の概念とはかなり勝手が違うのである。それに、ひとくちにタベルナといっても、わが国の居酒屋風の小さな店から、民族舞踊を楽しめる大きな店までさまざまあって、その夜の気分やふところ具合で好みの店に足を踏み入れることになるが、ギリシャ産のワインや料理を楽しんでいるうち、華やかな衣装を着た一団が現れて民族舞踊を踊りまくったり、客も、何人もがへびのようにつながって、店の中をくねくね踊り歩くといった雰囲気になってくる。

ただし、観光客目当ての店は別として、一般のタベルナでは英語は通じないし、メニューもギリシャ語でしか書いてないから、タベルナで食べられるようになるまでには、いささか修行？がある。

といっても、このタベルナの気安さは、客が調理場まで行って材料を吟味したり、盛りつけられた料理を品定めすることができる点で、だから気に入った料理を指で指し示せば、あとで目を白黒させることはない。

とまれ、このタベルナでギリシャ風の一品を選ぶとすれば「ドルマデス」——ライスにひき肉と野菜のみじん切りを加え、若くやわらかいブドウの葉にくるんで煮たものだが、ライスとひき肉の取り合わせがいかに日本人向きのうえ、それをブドウの葉でくるんだところが地中海のムードである。

このドルマデスには、同じ材料をピーマンに詰めて煮たものもあり、こちらはいつそうエキゾチック。なお、ギリシャ風の肉料理をたつぷり味わいたかったら「プシタリア」がある。これは肉専門のタベルナである。