

## バイキング料理に不可欠 おふくろの味は肉団子

日本でいうところのバイキング料理（某有名ホテルの社長が社員に公募したところ、当時は映中の映画の題名から、命名されたという）のもとになったのが、スウェーデンを代表する料理のスメルゴスブード（英語ではスモーガスボードといい、最近ではポピュラーとなった）である。

「オープンサンドイッチのテーブル」の意で、魚や肉、野菜などの温・冷製料理を大きなテーブルに何十種類も並べて、好きなものを自分の皿に取って食べる食事形式のものをいう。

料理のすべてをテーブル上に並べて皆で取って食べるという習慣は、冠婚葬祭時にありあわせの皿を持ち寄ったことから十六世紀ごろに始まったといわれ、現在のような豪華なものは十九世紀の末に完成したものである。この方式は合理的で、大食漢は欲しいだけ食べられるし、小食の人でもいろいろな味を少しずつ楽しめ、シャイな人々もすぐに打ちとけることができるので発展したのだろう。

料理は大きく分けると、冷たい料理、室温の料理、熱い料理の三種類があり、テーブル上



と一緒に並んでいる。ニシン料理から始まり、次にサケなどの他の魚料理、次いでハムやソーセージ、ローストビーフなどの肉料理、最後にオムレツやグラタンなどの熱い料理で締めくくる。

最後の熱い料理で絶対に欠かせないのが、スモーシエツトブールという肉団子。いうならばスウェーデン版おふくろの味で、レストランで熱い料理の中にこれじゃなかったら、「支配人を呼べ！」の聲が上がるほどだという。

牛のひき肉とみじん切りのタマネギ、ゆでたジャガイモをよく混ぜ、クルミ大の団子にして、バターをふんだんに入れたフライパンで焼く。クリームソースやリンゴンベリー（コケモモ）のジャムがこの肉団子には合うという。