

文語日誌(平成二十六年一月二十日)

(注記)飽く迄も昭和六十一年(一九八六年)當時の拙文をもとに文語化したるものなれば、最新の事情にはあらゆる點、留意せられたし。

「二億總グルメ時代」の到來は日本のみの現象かと思ひしかど、此の頃は瑞典にても新聞・雜誌にレストランの品定めをするの記事、頻繁に登場せり。當地のトップ・ビジネスマンとの付き合ひに際しても、「食」を話題とすることは會話をば圓滑に運ぶための祕訣とこそいふべけれ。小生の經驗に照らさば、ストックホルムのレストランは以下の如くに大別することを得。

(一) 地下レストラン

十三世紀に淵源を發するガムラストン(舊市街)には「シエラーレン」(瑞典語にて酒藏の意)と呼ばれる地下レストラン幾つも存在す。いづれも硬き岩盤をば削り貫き、恰も防空壕の如き様相を呈す。岩肌の剥き出す狭き壁に圍まれ、地底の奥深くにて、揺らめく蠟燭の火に照らし出され、アクアビット(アルコール度の高きじやが芋焼酎)を飲みつつ、練の酢漬け、馴鹿のステーキを味へば、自ら北歐的なる雰圍氣を醸し出づ。觀光客に特にお奨めしたき範疇のレストランとぞ言ふべき。地下レストランのうち特に格調高き店は「アウローラ」なり。次いでより一般向けにて繁盛せる店は「ダイアーナ」なり。藝術的香りには滿つも料理にさほどの特色なき店は「ジルデネフリーデン」なり。日本人客多くメニュー數の限られたる店は「フェム・スモー・ヒューズ」なり。客はもはら瑞典人なるもメニュー數の豊富なる店に「ラトーナ」あり。

(二) バイキング料理のあるレストラン

日本にては帝國ホテルにより戦後有名となりたるバイキング料理なれど、當地にては「スメルゴスボード」と稱す。残念乍ら、供する店の數は極端に限定せられ、しかも原則として晝食時のみなれば、大いに注意を要す。(食すること能はずして涙を吞みて歸る日本人客數知れず。)スメルゴスボードの最も有名なる店は、王立歌劇場と同じ建物の中にある「オペラシエラーレン」なり。その完成度の高き皿の配置、料理の種類、料理の質には定評ありて、風格を感じせしむ。皿を取るべき順番は冷たき料理(練の酢漬け、サーモン、エビ、肉類等)より始め温かき料理(ヨンソンの誘惑といふじやが芋とアンチョビのグラタン、ミートボールなど)に及ぶ。デザートはミルクフィードにブルーベリーの類とヴァニラ・アイスクリーム。

佳き季節ならば、郊外レストランの「ウルリクスダール」、通稱馬小屋と言はるる「スタルメスタルゴーデン」もお奨めしたき店なり。但し値段は相當高めなり。値段手頃にて港の景色のよき店は、ノーベル賞受賞者の宿泊にても有名なる「グランドホテル」のテラスなるらむ。なほ、クリスマス・シーズンには、「ユールボード」といふ一層豪華なるバイキング料理をば數多の店にて楽しむことを得。意外なる穴場は、ヘルシンキとストックホルムの間を毎日運航(夜六時に出港、朝九時に到着)する豪華客船「シリアライン」及び「ヴァイキングライン」のバイキングにて、觀光客の間に根強き人氣を誇る。