

日本発ドイツ便り : Reserviert

「ドイツにはソーセージとジャガイモしかなくて、美味しいものはない」というイメージは相当根強いようで、この手の質問をされるたびに残念に思う私。

いつもつい力説してしまうのは「ドイツ料理は素朴で豪快で美味しい!」ということ。

でもまあ何とか、お決まりのパックツアーでは、皆さんの「ドイツ＝ソーセージとジャガイモ+ビール」のイメージを壊さないように（+予算とか旅行会社の事情もあって）、わざわざ日本人の団体旅行者専用にといったメニューを用意している、というのも事実。

その結果、ドイツを訪れる日本人の大多数は、イメージが修正されることもなく、「やっぱりその通りやった!」と思って帰ってしまうことになるのです…。

これまたいつも力説しているように、Wurst（ヴルスト：ソーセージ）って買い食いする軽食（大阪だったら「たこ焼き」に相当か?）であって、レストランで食べるものじゃないんです。（もちろん、Nürnbergerのようにレストランで食べる種類のWurstもあります。）この種の誤解というかイメージの刷り込みって、「全食事付ツアー」から離れて、自分でレストランに行ってもその土地の名物料理とビールなりワインを注文して飲んで食べる。を自分で体験しない限りは解けませんかね…?残念ながら。

そんなこんなでドイツのレストラン。一部の高級なお店を除けば、地元のビールやワインに合う料理が食べられる気軽なお店が多いです。お作法については、まあテーブルマナーにはそこそこ厳しいですが、最低限のマナーを守ればあとは、驚くほど寛容です。例えば冬の寒い日に、まずはコーヒー飲みながらメニューを見て、その後食事を開始したって、びっくりされることはありません。

気になる最低限のマナーとは：

- 音を立てない。特に「すする」音はすごく嫌われていて、隣のテーブルの人に睨まれたり、席を立たれたりしますので、ご注意ください。「すする」というとついドリンクとかスープとかスパゲッティを想像しますが、ドイツの Suppe（ズッペ：スープ）は基本的具たくさんで、私たちが思う「スープ」よりは野菜中心の「煮込み料理」と思った方が近いです。なので、「飲む」ではなく「食べる」とイメージすると良い感じですよ。それより意外な盲点（レストランとは関係ないですが）、日本人がうっかりやりがちな「鼻をすする」習慣。これは本当に嫌がられるので、気を付けましょう。人前で派手に鼻をかむのは一向に構いません。
- 酔っぱらわない：ドイツでは人前で酔っぱらった姿を見せるのはタブー。そんなことしたら、人格まで疑われるような大問題です。同じく大声で騒ぐのもダメですよ。
- お皿を持ち上げない：よく日本人チームで見られるのが、お皿を交換してシェアするやり方。これはやっちゃだめです。あと、「ちょっとちょうだい」と他の人の皿から取るのもやめた方が良いでしょう。
- 1人1皿必ず注文すること。あとドリンクは必ず注文すること。

くらいでしょうか？（細かく言い出せば、もちろん他にもたくさんあります ☺）

注文の仕方についても、別に前菜⇒メインとする必要はなく、お腹の空き具合で、前菜だけとかサラダ・スープだけとか、メインだけとか、そのあたりは自由で、基本何でもOKです。（ドイツのレストランはランチから夜中までずっと開いているので、意外に軽食のメニューも多いのです。）

まずはドリンクを注文して、飲みながら真剣にメニューを検討。これがドイツ流。急ぐ必要はありません。見当もつかない場合は、隣の人がおいしそうなのを食べていたら、「あれと同じもの」を頼んでも良いし、（ちなみに隣の人に「それは何ですか?」とか話しかけても全く失礼じゃないので、大丈夫です。）お店の

人に「今日のお勧めは？」とか「ここの名物は何？」と聞けば、喜んで教えてくれると思います。

ドイツで人気のレストランの絶対条件は「美味しい」「量が多い」ことなので、私たちが日本で慣れ親しんでいる量を基準にすれば、驚くほどの量が登場するし、メインには必ず付け合せがつくので、サラダとかを別に注文する必要はまずありません。(目安として、ステーキだったら、250-300グラム、鶏だったら1/2羽というのが普通の1人前の分量の目安になると思います。)

「ドイツの主食はパン」と思っている方も多いので、不思議に思うかもしれませんが、レストランでパンが出てくることはめったにないです。(もちろん頼めば出てきます。そういう時は1個いくら、という計算になります。だいたい日本円で50-100円くらいでしょうか。)

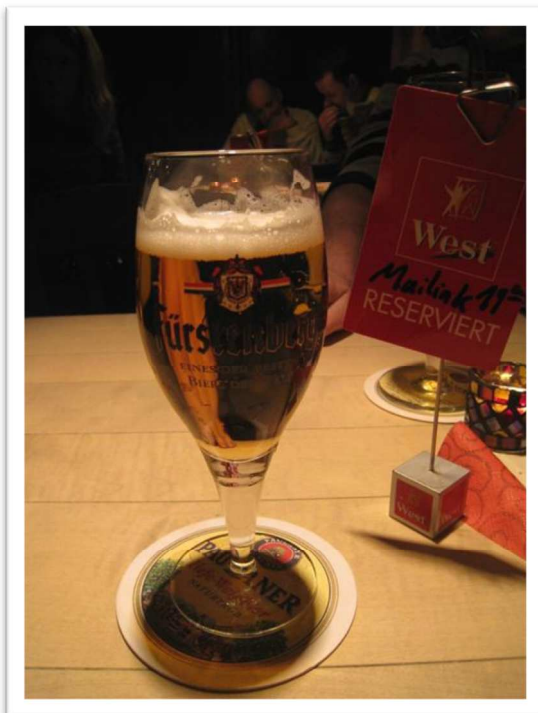
ドイツではお店の外に必ず値段を明記した Speisekarte (シュパイゼカルテ：メニュー) を掲示しなければなりません。(なので、外に Speisekarte が掲示していないようなお店は、ぼったくられる可能性があるのです、入らないでください。) まずはざっとメニューを見てあたりを付けます。

ここかな、と思ったらお店に入っています。(夏だったらもちろんテラス席！) ドイツでは、席に案内してもらうのを待たたりする必要はなく、空いている席に適当に座ってOKです。(ちゃんとテーブル担当のウェイター・ウェイトレスさんがどこからともなく見張っていて、座ったら Speisekarte を持ってきてくれます。英語のメニューはだいたいどこの店でも用意しています。)

適当に座ってOKと書きましたが、勝手に座っちゃいけないのは…。

・Stammtisch (シュタム・ティッシュ：常連席) だいたいお店の中央くらいにあって、大きな丸(楕円)形のテーブルであることが多いです。ここはお店に認定された Stammgast (シュタム・ガスト：常連客) もしくはその連れしか座っちゃだめです。Stammgast、ちょっと懂れますね～。このテーブルはある時間になると、顔見知りの人がなんとなく集まってきて、それこそ「いつものアレ」って感じで注文して、お気に入りのビール片手にしゃべっている。って感じのテーブルです。ドイツの人って、会社では残業とかしないし、基本的に朝早くから働いて、夕方5時頃までには家に帰っているの、早めに夕食を家で済ませて、その後飲みに行ったり映画に行ったりするんです。

そしてもう一つの勝手に座っちゃいけない所は
・Reserviert (レザヴィアト：予約済) の札の出ているテーブル



予約されたテーブルは不可。っていうのが一般的な考え方だと思いますが、ここドイツでは場合によっては座ってもOKです。

ちょっと見にくくて申しわけないですが、左の写真。ちなみに、注目すべきはビールではなく、右側の赤い Reserviert の札ですよ ☺。

Reserviert の文字の上に名前+19:30 と時間が書いてあるのが分かるでしょうか？

ドイツ的合理主義では、19:30に予約=19:30までは空いている=19:30までにテーブルを確実に空けるなら、座ってもOKということになるんです。覚えておくと便利な裏ワザでしょう？☺

相席も当たり前なので、困ったときは「ここに座って良いですか？」一言尋ねれば、まず拒否されることはないです。相席だからって別に無理に話す必要はないですが、一緒に乾杯したり、(時にはビールご馳走してもらったり) 面白い経験ができることもあって、なかなか楽しいもんですよ。

Speisekarte を読むのは簡単ではないですが、絶対美味しいものが食べたい私のやり方はこうです。覚えるのは「嫌いな（食べられない）食材」「好きな（食べたい）食材」の現地語の表記。あとは「前菜」「肉」「魚」「スープ」「デザート」といった分類と大まかな「調理法」（焼くのか煮るのかといった類）の表記。これだけです。とりあえず、メニューを見て大まかにイメージできれば良いのです ☺
もちろん好き嫌いのない人には不要なことかもしれませんが、私のように好き嫌い多いさんには（言語を問わず）メインの食材を外さないだけでもかなり有効なので、是非お試しを！



季節を問わず楽しめるドイツの豪快系肉料理の代表、左が Bayern (元バイエルン王国) 名物 Schweinehaxe¹ (シュヴァイネハクセ：豚のすね肉のグリル)、右は Berlin (元プロイセン王国) 名物 Eisbein (アイスバイン：塩漬け豚すね肉の煮込み)。どちらももともとは「家庭料理」だったようですが、今では、さすがに家では作れないので、お気に入りのレストランに食べに行くご馳走です。

大きな骨が入っているので、全体の重さは多分 800 グラムから 1 キロ位かなあ。もちろん 1 人分ですよ。(日本だったら、2-3 人分って感じですかね?) ね。こんな一皿が登場するなら他に何も注文する必要ないでしょう? お皿の大きさだって半端じゃないですよ! ☺

「そんなたくさん食べられない!」と心配する必要はありません。さすがに一人の時はまあ「頑張れ」と言って励ますしかないのですが、2 人以上であれば、前菜 1 皿 + 豪快系などのメイン 1 皿頼んでシェアしても良いと思います。

「え? でも『お皿の交換禁止』って言ってたよね?」という方には、私が長年の経験から編み出した (ホンマ?) とっても簡単かつスマート (?) な「魔法の言葉」をお教えします。

お料理が届いた時にでも、係のウェイターさん・ウェイトレスさんに “Extra Teller, bitte” (エクストラ・テラー・ビッテ! 「もう一枚お皿をください」) と言ってみてください。文法的には正しくはないですが、そんなこと気にする必要はありません。言わんとすることは、ほぼ確実に通じます (実験済み)。

もう一枚お皿を持ってきてもらえば、マナー違反せずにシェア問題解決です。

もしくは注文の時に、シェアして食べたい旨伝えと、最初から 2 皿に分けて盛り付けしてくれるお店もありますよ。(ドイツのレストランって、臨機応変で、よほど無茶な要求でなければ、付け合せの変更とか、調理方法とか、リクエストには快く応じてくれることが多いです。まずは何でも聞いてみるもんです。)

あとはおいしく食べるだけ! Guten Appetit! (グーテン・アペティート! : 「美味しく召し上がれ!」)

良い素材を使った素朴で豪快で美味しいドイツの郷土料理、是非地元ビールやワインと一緒に召し上がってみてください! きっとドイツの食文化に対するイメージが大きく変わるはずです。

¹私は残念ながら食べたことないので、写真 2 点は提供していただきました。どちらもとっても美味しいそうです。© Danke schön, Herr TAKANO!