

## 日本発ドイツ便り～散歩の後は・・・。

森を散歩すること約 2 時間。ぼちぼち麓に戻ってきました。

たくさん歩いたので、汗ばむくらいでしたが、日が落ちてきて、もともとひんやりしていた空気が更にひーんやり。皆、心は「まずはビールと、シュニッツェル」のつもりで降りてきたのですが、ビアガーデン、どうも人気がありません。こんなに天気がいいのに、どうもお休みだったみたいです。

ちょっとがっかりしながらも、「だったらあそこに行こう！」と車に乗って出発です。

途中時々村があるものの、あとは広い農地。その中に道だけが一本走っている、って感じのところを通っていきます。途中、実をいっぱいつけたりんごの木がたくさんありました。

たどり着いたのは一見の醸造所兼レストラン。夏にはビアガーデンもあるようです。

まずはビールで乾杯！もちろん、醸造所なので、出来立てです。ドイツなので、ちゃんと 1/2L とグラスに線が引いてあります。その線までは必ずビールでなくてはなりません。

それからメニューを検討。この地域の名物を試してみようと思って、「Karpfen: カルプフェン 鯉」に決定！でも困ったのが注文の仕方です。鯉一匹の大きさは様々なので、100 グラムいくら、という値段になっています。でも、鯉一匹、どのくらいの重さか・・・。分ります？

困って、「どうするん？」と友人に相談すると、「大きいの、とか小さいのとか言えば大丈夫」とのこと。凄い量があると困るので Fränkischer Karpfen (フランキッシャー・カルプフェン: フランケン風鯉) の「小さいの」を注文しました。どんなものが来るのかドキドキです。

ビールを飲みながらおしゃべりして、待つことしばし。

とうとう Karpfen 登場！



胡椒をたくさんつけて、パリッパリに揚げた Karpfen です。

この口の開け具合、そして反り返り具合はどうだ！

お子様ランチのように旗が立っていますが、これは後で重要な役割を果たすのです。

で、当然だと思いますが、こういう料理を目の前に、ナイフとフォークを渡されたら「どうやって食べよう・・・。」となると思います。正解というか現地の人の食べ方はこうです。

まず、レモンをキュッと絞って、しっぽ、背びれ、胸びれなど、パリッパリのところを手でちぎって食べます。⇒その後は、ナイフとフォークで身のところを食べます。

というものでした。早速しっぽから。パリッパリで香ばしくて、胡椒の味が利いていて、おいしいです！ビールのつまみにも最高かな？ぱりぱりかじった後はナイフとフォークで身に取り掛かります。外のぱりぱりと対照的に身は柔らかくてふわふわしています。淡白な身に胡椒がピリツときいてすごくおいしいです。



もちろん鯉だけではなく、付け合せも付きますよ。山盛りサラダ。緑の葉っぱの下は、ポテトサラダをはじめ、キャベツ、根セロリ、にんじんなど盛りだくさんです。そういえば、ドイツではサラダをはじめ、結構すっぱい料理が多いですね。ザウアークラウトが一番有名どころですね。

なんとかキレイに食べましたが、骨もあるし、ナイフとフォークよりお箸のほうが食べやすいかも。My 箸の持参もいいかもしれません。

この日は土曜日だったので、食べている間にもどんどんお客さんが入ってきます。何かお祝いだったのか、この地域の民族衣装を着てやってきた家族がありました。一家揃って Fränkischer Karpfen を頼んでいましたよ。鯉は秋から冬のご馳走ということなので、納得です。

ところで、鯉に突き刺してあった旗ですが、お料理が届いたら、まず旗に書いてある数字を確認して、外してテーブルに置いておく。のが正しいようです。何が書いてあるかというと、「値段」なんです。(今回私の頼んだ小さな Karpfen には 6 と書いてありました。100 グラム 2 ユーロとメニューにあるので、300 グラムってことですね。)あとでお会計をするとき、これが必要なのです。うっかり私は、外してお皿の上においてしまったので、運ばれていってしまいました。でも今回は周りの友人達がしっかり「6」と確認してくれたので、「6 やったよ。」で納まりました。これで Fränkischer Karpfen のお作法、分りましたね、皆さん。☺