

## 日本発ウィーン便り : Straßencafé

春から夏、一日の日照時間の長い時期のお楽しみ。Straßencafé (シュトラークセンカフェ : カフェテラス)



ことしも大きなパラソルの下は大賑わい。

この時期、どんなに暑くて、店内には冷房が入っていても皆が座るのはテラス席。

ヨーロッパの夏は暑いけど、湿度が低いので、ちょっと影があるだけで心地よいのです。

みんな太陽の方に向かって、サングラスをかけてお茶しながら日光浴を楽しみます。

ウィーンではコーヒー一杯で、何時間居ても、いやな顔をされたり、追い出されることはありません。☺

今回あんまりいいお天気ではなかったですが、少なくとも雨ではなかったので、迷わず Straßencafé へ。

適当に空いてる席に座って、メニューを見てみると、お店の人が注文を聞きにきます。

(ウィーンでは伝統的カフェは男性、ケーキ屋さんは女性のことが多いです。)



お気に入りのケーキ屋さんで、Malange (メランジェ : ウィーン風カフェラッテ。ウィーンの人はこちらとフランス語風に「メラーンシュ」って感じに発音します。) と Sauerkirsche (ザウアーキルシェ : 日本にはないと思うので、説明が難しいですが、酸味の強い黒いサクランボだそうです。) の Strudel (シュトゥルーデル : これまたウィーン名物のケーキ。リンゴをつかった Apfelstrudel (アプフェルシュトゥルーデ

ル)が有名です。しいて言えば「ウィーン風アップルパイ」でしょうか。なので、今回はサクランボ版なので、ウィーン風チェリーパイですね。)

ヴァニラソースと一緒に食べることが多いのですが、その時の気分で何もなしで頂きました。どちらかというと酸味の方がかなり強く、最初の一口は目の覚める「甘酸っぱい〜！」でドキドキしましたが、Sauerkirsche たっぷり、ビタミンもたっぴりな感じで美味しかったです。

Schlagobers (シュラクオーバース: 砂糖を入れないホイップクリーム、ドイツ語では Sahne : ザーネ)をつけてもらってもおいしかったかもしれません。



Sauerkirsche ぎっしりです。持ってみるとずしりと重いです。外側が薄いパイになっていて、仕上げに粉砂糖がかかっています。

そうそう、お題はケーキではなくて、Straßencafé でしたね。

美味しいケーキとコーヒーを楽しみながら(もっと暑くなれば Eis (アイス: アイスクリーム) の出番!)

日光浴も良いし、ゆっくり本や新聞を読んだり、道行く人々の観察も楽しいです。

慣れてくれば隣の席の人の会話に突然突っ込みをいれるのも楽しいかもしれません。☺

暑いときは冷房のきいた室内も確かに魅力的ですが、一度 Straßencafé の楽しさを知ってしまうと、「絶対外!」という気分になるのが不思議です。(いつの間にやら、私も「断然外」派になりました。)



太陽の熱と明るさ、そしてパラソルの影で風を感じながらのお茶。

ヨーロッパの春から夏の風景です。もし、この時期に旅行することがあれば、是非、その風景の一部になってのんびりと Straßencafé を楽しんでみてください!