

## 日本発ドイツ便り：金曜日には魚を

地域による違いはあれど、基本的には肉食が基本のドイツですが、毎週金曜日は魚を食べます。なんでも、キリスト教では、金曜日はキリスト受難の日として、肉食を避け、魚を食べる習慣があったとのことで、ドイツでもバイエルン州のように、カトリックの勢力の強い地域では、まだその習慣が残っているとのことです。（「習慣」なので、金曜日に肉を食べることはタブーではないそうです）

そんな習慣もあって、金曜日にはスーパーにも魚が並び、レストランでも魚料理がメニューに並びます。ある金曜日の夜。今日は何を食べようか？とお気に入りのレストランに入ると、テーブルの上に置かれた別メニューが。



金～日曜日限定の魚料理。カラッとフライした Karpfen（カルプフェン：鯉）1/2 匹。大きな Salat（ザラート：サラダ）と Karfoffelsalat（カルトツフェルザラート：ポテトサラダ）付き。料理に20分くらい時間がかかります。と書いてあります。（魚料理はドイツではちょっとお値段高めです）



ビールでもちびちび飲みながら（これは300mlの小さなグラス）待つこと暫し。



「大きな」サラダ登場。大きさが分からないですが、普通のディナー皿くらいの大きさです。サラダ＝葉っぱもの系生野菜を想像しがちですが、ニンジンやキャベツ、根っこセロリなど酢漬けが多いです。ポテトサラダはドイツでは、マヨネーズではなく、生の玉ねぎのみじん切りに、お酢とコンソメ、オイルで作るちょっと酸っぱくてさっぱり味です。

サラダとしばし格闘していると、主役がどーんと登場！



よーく揚がった Karpfen です。サラダの皿が小さくみえるくらい大きなお皿に載ってやってきました。

まずはレモンをかけて、カリッカリのシッポやヒレをかじります。(これは手で)  
あとは、ナイフとフォークで解体作業に入りますが、Karpfen って身がとっても柔らかいので、外側のカリカリとの食感の違いが面白いです。ただ、小骨も結構多いので、ナイフとフォーク(十時には手)でキレイにむしるのは至難の業。「お箸があればなあ」とお箸の国の人は思うのです。☺

ドイツで魚料理と言えば、北の方の海の近い地域を除くと、鯉や鱒など川魚が多いです。調理方法もこの Karpfen のように揚げるとか焼くとか蒸すとか、燻製にするとか、あまり凝ったことはせず、豪快な感じなのが多いです。(これは肉料理にも言えることですが、「たっぷり量がある」のがドイツ料理の基本なのかもしれません。)

もしドイツで金曜日を過ごすことがあれば、是非魚料理も試してみてください。