

日本発ドイツ便り：夏のご馳走 Pfifferlinge



今回いきなり写真から入りました。今回の主役は写真の左側のキノコです。ドイツ人が一番好きなキノコがこれ。名前を Pfifferlinge (ピッフアリング) と言います。ドイツの中でもバイエルン州やオーストリアでは Eierschwammerl (アイアーシュヴァンメル) と呼びます。どっちにしても綴りも発音も難しいですが、ドイツで7月～9月位の夏の間が旬です。ドイツを代表する春の野菜が Spargel (白アスパラガス) だとすれば、Pfifferlinge はドイツを代表する夏のキノコ。どちらも共通点としては、①旬の期間中レストランで特別メニューが作られること。②肉・魚以外で料理のメインになりえること。③(日本の「松茸」ほど庶民とはかけ離れたものではないにしても) ある程度高級な食材であること。 でしょうか。

キノコの名前、各国でこんなに違います。

ドイツ語 (ドイツ)	Pfifferlinge
ドイツ語 (オーストリア・バイエルン州)	Eierschwammerl
日本語	アンズタケ
フランス語	Girolles / Chanterelles
イタリア語	Finferli

以前、ドイツで秋に Steinpilz (シュタインピルツ) というちょっと高級なとっても香りの良いキノコを見つけてハマったのですが、それと同じキノコがイタリアでは Porcini (ポルチーニ) と呼ばれている、と知ったのはずいぶん後になってからです。要は同じキノコで呼び方が違うだけだったんですね。☺ ちなみにこの Pfifferlinge、ドイツ語圏 (ドイツ・オーストリア・スイス) やフランスでは超人気で、ポルチーニ・アマガサタケと並びヨーロッパ三大食用キノコの一つに数えられるそうですが、イタリアでは全く人気

なく、見かけることも珍しいとか...。味覚の好みって不思議ですね。私はもちろん大好き！
ずっと Pfifferlinge は「初夏」が旬と勝手に信じていたので、8月でもお目にかかれるとは予期していなかっただけに、(旬は実は7-9月)、いつものように、最後の夜、フランクフルトで「今日はどこで何を食べようかな？」とレストラン物色中に、Pfifferlinge メニューを見つけて嬉しかったです。(ドイツのレストランは、お店の外にメニュー表を掲示することが義務になっています。お客さんがお店に入る前に、ある程度メニューとか料金とかを確認してから入れる仕組みです。ちゃんと外にメニューを掲示しているようなお店であれば、ぼったくられる心配はありません。☺)



Pfifferlinge の王道メニュー。Pfifferlinge in Sahnesoße クリームソース煮です。Pfifferlinge は鮮やかな黄色で、味も濃いし、杏のような独特の香りも強く (だから日本語ではアンズタケなんですね)、歯ごたえは独特のシャキシャキ感があって、クリームソースにも負けません！Pfifferlinge は他に、肉とか、卵と一緒に、もしくはサラダやスープに入れて食べることが多いようです。(デザートにも使われることあるようですが、まだお目にかかったことはありません。)

右の写真のように、パンで作る Knödel (クヌーデル：団子。写真のスプーン上の巨大な団子に注目！)と一緒に食べるのが、特にバイエルン州では一般的ですが、この日は、Rösti (レスティ：スイスの国民食！ハッシュドポテトに近い感じの、茹でてからすりおろしたジャガイモをオーブンで焼くか、揚げる料理です)を添えて。もちろん、せっかくのいい天気なので、外のテラス席でいただきます。お供はビールにしようかと思いましたが、せっかくフランクフルトなので、名物 Ebbelweoi (エッベルヴォイ：アップルワイン)を。標準ドイツ語では Apfelwein (アプフェルヴァイン) と言いますが、フランクフルトのあるヘッセン州の方言では Ebbelwoi になります。



ドイツ人の大好物、夏のご馳走 Pfifferlinge。
旬の美味しいものは、あまり手を加えず、シンプルにたっぷり頂くのがドイツ流です。 ☺