

日本発ウィーン便り～ザッハートルテに一言～

いつものことながら、あっという間に2月に突入。

1月の怒涛の4連作を作成後、今回はドイツ・オーストリアを離れて、と予告しつつも、そこまでパワーがないので、全然関係ないですが、ウィーンのお菓子の小ネタをひとつ。

ウィーンはお菓子とコーヒーの街、ということはお存知の人も多いでしょう。そうらしい、と聞いたことがある人はもっと多いと思います。

そのウィーンのコーヒーはまた別の機会に熱く語るとして…。

ウィーンのケーキ。と聞いて、どんなケーキを思い浮かべますか？

Linzertorte(リンツァートルテ)？ Esterházytorte(エステルハーズィートルテ)？ Doboschtorte(ドボースュートルテ)？ Apfelstrudel(アプフェルシュトゥルレーデル)？ それとも Sachertorte(ザッハートルテ)？ 多分 Sachertorte は「食べたことある」「食べたことないけど名前は知ってる」という方が多いのでは？ はい。Sachertorte はウィーンを代表する世界的に有名なケーキです。

Sacherというのはウィーンの名な5つ星ホテルです。オペラ座のすぐ横にあります。Sachertorte は、ここのお菓子の職人さんが1832年に創出したケーキ。かなりこってり濃厚なチョコレートケーキです。長らくこのホテルのオリジナルとして人気があったのですが、ある時、秘伝のレシピが流出！ あっという間にほかのお菓子屋さんでも作られるようになってしまい、しかも Sachertorte の名前で売られてしまいました。その後、商標登録の件で裁判になり、オリジナルは Sacher ホテルのもの。と認められましたが、同時に、ほかのお菓子屋さんでも Sachertorte を作って販売してもよい、ということになったとのこと。

これが簡単な Sachertorte の歴史です。

で、なぜ今回 Sachertorte を取り上げたか。なんですが、これには理由があります。

Sachertorte は日持ちがするので、お土産にも人気なのですが、どうも「甘すぎる」とか「食べにくい」といった良くない感想や「Sachertorte ってどこがおいしいの？」ってな悲しいご質問はいただくのですが、「さすが Sachertorte !」といった賛辞の方はほとんど聞いたことがありません。(実は結構高価なんですよ！) ということで、「いつかこの誤解を解いてあげなければ」と、ずっと思っていたのです。不評だった方たち何名からか、よくよく話を聞いて、理由が分りました。



答えはこの写真にあります。これが本家本元、Sacher ホテルのカフェで Sachertorte を頼んだときにでる姿です。よく見てください。特に、食べたことあるけど美味しいと思えなかった人は、自分が食べた時とどう違うのか比較してみてください。

そうです。答えは、手前に見えている、山盛りの「生クリーム」です。これがないと、Sachertorte は完全ではないんです。ホテルザッハーの有名なカフェには毎日毎日たくさんの日本人が訪れます。(私も以前1回だけ行きました！)ウィーンで唯一、日本人が「ウィーンナーコーヒー」と注文してコーヒーが出てくるカフェ。だというジョークもありますね。このクリーム、たいていは50セント程度、追加料金を払って願うするものです。で、悲しいかな、日本人。ケーキに生クリームをつけて食べるなんて習慣がないから、「クリームはつけますか？」と聞かれて、つい「いりません」と言ってしまう…。

さて、この Sachertorte をはじめ、焼菓子系や甘くないパンなどに、バターやクリームなど何もつけないで食べることをドイツ語では Trocken(トロッケン)と表現します。意味はそのまんま「なにもつけないケーキやパン」という意味もあるし、「乾いた」とか「干からびた」とか「面白みがない(ジョークなど)」とか、ワインの味を表現する場合は「辛口の」とかいろんな意味があります。Sachertorte もそのまま食べると Trocken なので、生クリームをたっぷりつけて食べるのが正しいのです！

で、「生クリーム」と聞くと、ついついショートケーキについているような砂糖の入ったクリームを思い浮かべるかもしれませんが、ここで使うのは動物性の生クリームに何も入れずにふわふわに泡立てたものです。

Sachertorte はそのまま食べると、ちょっとぱさぱさしていて、ジャムも入っているし、周りをコーティングするチョコレートは相当甘いです。ここで、生クリームは、ぱさぱさの生地を滑らかにしっとりさせて、チョコレートの甘みを良い具合に緩和する、という重要な役目を果たすのです！ポイントは一口ごとにたっぷりクリームと一緒に食べることで、です。植物性ではなく動物性の生クリームは脂肪分は高いけど、上質の生クリームなので、意外ともたれたりしないもんです。こうやって食べると Trocken な状態で食べた Sachertorte と同じものとは思えないほど美味しいです。



美味しそうなケーキたち。

生クリームをつけるのは Sachertorte だけではありません。クリームをつけて食べるかどうかの判断は慣れないと難しいかもしれませんが、カフェを併設するケーキ屋さんで、「これをここで食べる」と指差すと、現地レベルでクリームをつけて食べるケーキを選んだ場合はたいてい、「mit Sahne?(ミット ザーネ?:生クリームはいりますか?)」と聞いてくれますので、「Ja, bitte(ヤー、ビット)」といってつけてもらってください。最初はクリームの量に驚くのですが、一度やると病みつきになりますよー。クリームが余ったらコーヒーに投入するもの良いですね。

ウィーンは食のレベルも、お菓子のレベルも高いです。老若男女みんなお菓子が大好き！そして、よく「ウィーンの人には砂糖の舌を持っている」といわれます。しっかり甘くないお菓子はどうも流行らないようです。(その点、私はお菓子はしっかり甘くないとイヤなほうなので、合うのです。)もちろん、ただ甘いだけではだめですけどね。その反面、少し甘さを控えめにした「ダイエットケーキ」もこの10年ほどで、

かなり定着してきているようです。

さて、上でも書いたホテルザッハーのカフェ。毎日毎日、途切れることなく世界中から観光客が、Sachertorte を食べにここを訪れます。これだけ観光客が多いと、地元の人には去ってしまうのが普通なのですが、このカフェは違います。観光客にまぎれて、たくさんの地元のお客さんも Sachertorte を食べにくるそうです。なんでもウィーンの人にとっても「日曜日の午後にホテルザッハーのカフェで Sachertorte を食べるのは、特別なこと」なんだそうです。それはきっとケーキやサービスの質を落とさない努力があるからなんだろうな、と。ここでも職人根性を見た気分です。1832 年から続く伝統……。こういうのいいなあ。と思いませんか？

もし、ウィーンでなり、お土産でなり、Sachertorte に次に対面する機会があれば、大事なパートナー生クリーム(ウィーン風には Schlagobers: シュラクオーバース)をお忘れなく！

以上、「Sachertorte を熱く語る」の巻でした。