

日本発ドイツ便り～フランケン地方へようこそ Nürnberg の美味しいもの～

さて、フランケン地方 3 部作、最終回は「食」関係です。(お待たせしました。)
フランケン地方となると、やはり一番有名なのは「フランケンワイン」になると思います。ワインのお味は、どこかでフランケンワインを見つけたら試してみてください。ちなみに「辛口」です。

ここ Nürnberg の名物ということになると、前回もちょっとご紹介した Nürnberger Bratwürste (ニュルンベルガー・ブラートヴウルステ:焼いたニュルンベルクソーセージ) Lebkuchen(レープクーヘン:蜂蜜とショウガを入れたクッキー)が超有名どころです。

ドイツ人が Nürnberg と聞いて真っ先に思い浮かべるのが以上の 2 つでは？
(今回はドイツ語がたくさん出てきます。根性を入れてお読みください。)

まず、Nürnberger Bratwürste 私は食べてないので良くわかりませんが、思い返せば、10 年ほど前、初めてドイツに行ったとき、ミュンヘンでこれを食べたような記憶があります。(その頃は「Guten Tag」(こんにちは)と「Danke schön」(ありがとう)位しか、ドイツ語ができなかった…。)それはさておき、Wurst(ヴルスト:ソーセージ)は通常「レストランで食べるものではない!」なのですが(どちらかといえば、買い食い系ですね。)この Nürnberger Bratwürste は立派にレストランのメニューです。一本だけ、食べる、ということがないので、最初から Würste と複数形になっているのがドイツらしくなんだか厳密な感じです。

このソーセージですが、調べると結構面白い! 製法とか大きさとか、ものすごく厳密です。まず原材料は、大まかに脂肪を取った中粗挽きの豚肉にマジヨラムをはじめとする香辛料を混ぜて、羊の腸に詰める。一本の大きさは 7 - 9 センチで、重さは 20 - 25 グラム、その他にも、全体の脂肪率 35% 以下とか、事細かに定義されています。なんと、このソーセージ、14 世紀の前半にはもう売られていた、という記録があるそう。 (カール 4 世が…。なんて記述もできます。)「伝統を守り続ける」ドイツ職人ですね。歴史とか、まだまだ色々あるのですが、これだけでも相当あるので、省略。

Nürnberger Bratwürste を買い食いするときは、このように、3 本をパンに挟んで食べます。



レストランで注文するときはどうやら最小単位が6本のように、あとは一本ずつ追加可能なようです。あるお店のメニューですが、6本 = 初心者。8本 = 中級者。10本 = 美食家。12本 = プロ。20本 = der Würstl-König (ソーセージの王様!)とありました。って言われてもなあ。



付け合せには、写真のように Sauerkraut(ザウアークラウト:ご存知キャベツの酢漬け) Kren(クレン:セイヨウワサビ) Kartoffelsalat(カルトツフェルザラート:ポテトサラダ)が一般的。それにパンがつきます。付け合せ、というのが、そもそも私達の考える「付け合せ」のはるかに数倍はあるので、もうこれだけで充分ですね。Nürnberger Bratwürste は比較的ドイツ中どこのレストランでも食べられるものです。地域限定ではないので、ドイツに行かれたら、是非お試しください！もちろん本場は Nürnberg ですけどね。

ところで、レストランでメニューを見ていると、「方言」が多くて、何のことやらさっぱりわからんメニューが多いです。たとえば「Backers」とか「Kloß」(Bayern でいう Knödel と同じものようです。レバーとか、小麦粉とか、ジャガイモで作る団子で、スープに入れたり、ソースをかけて食べたり、します。)'Weckla」(上の看板の写真を参照。標準ドイツ語では小さな丸パンは Brötchen と言います)とか、辞書にも載ってないことが多いので??です。で、お店の人に「この店の名物はなに?」と聞いたら「Backers」とのこと。「それ何?」と聞くと「Reibekuchen」と。「おお！それなら知っている！」ということで頼んだのがこれ。



分りやすく言えば、ハッシュポテトですね。ジャガイモをすりおろして、油で揚げるといふか焼くといふか。ジャガイモのパンケーキのようなものです。ウィーンでは同じものを Kartoffelpuffer (カルトツフェルプフアー)と呼ぶし、ケルンの屋台では確か Reibekuchen(ライベクーヘン)と呼んでいました。フランケン地方では Backers(バックース)なんですね。(これまた一枚、という単位では食べないものなのか、最初から複数形なのに注目！)

このお料理、「甘いソース」で食べる場合と(代表的なのはりんごのソース。)それ以外となります。上記はキノコのラムクリーム(おいしかった!)さすがにドイツは、ジャガイモを使った料理の種類が豊富です。ビールによく合いますよー。ちょっとはまりそうです。

やっぱり美味しいワインのあるところには、美味しい料理がある!と再確認。もちろんビールもフランケン地方にはたくさんの醸造所がありますので、ビール好きにもお勧めです。

そしてもうひとつの名物 Lebkuchen(レープクーヘン:蜂蜜とショウガを入れたクッキー)ですが、これまた、以前ご紹介した Stollen(シュトーレン)同様にクリスマスの時期になるとでてるお菓子です。(そして同じく、はまります。)



とある Lebkuchen 屋さんのショーウィンドウの写真ですが、これで何が入っているか分ると思います。形はこんな感じで、ちょうど CD の大きさくらい。(といっても大きさや形には規制がないらしく、四角いものなど、色々な形や大きさがあります。)硬くはないです。中には蜂蜜とショウガをはじめ、ナッツ類やドライフルーツ、シナモンなどの香辛料が入っています。この比率が高くなると、値段も高くなります。(安いもので 500 グラム 2 ユーロくらい。高いものになると同じく 500 グラムで 10 ユーロくらいです。)日本にあるお菓子にはどれにも似ておらず、文章で味を伝えるのは、至難の業なので、実際にご自身で食べていただく以外ありません。Stollen は随分一般的になってきましたが、この Lebkuchen は出回る季節が限られている(大体 9 月からお正月頃まで。でもドイツでは最近是一年中買えます。)こともあり、日本で手に入るのか?? 不明です。

一個一個が大きくて、「食べれるかな?」と思いますが、一枚食べ終わる頃にはすっかり「はまる」こと請け合いです。実は今回、私が Franken 地方に行こうと思ったのも、「本場の Lebkuchen を買いに行こう!」と思った。という理由があったとかなかったとか…。(信憑性はありますね。☺)

以上、収集がつきそうにないので、まずは有名どころを…。

見所も美味しいものも満載の Franken 地方、一度出かけてみませんか?

これにて、Franken 地方 3 部作終了です。

次回は久々に、ドイツ・オーストリアを離れて…。

ご意見・ご感想その他、楽しみにしています!