

ドイツ初夏の味覚

吉田 真人

「ドイツに旨いものなんかあるのか?」「せいぜいソーセージ位だろう?」と侮ってはいけない。実は旨いものがある。それは『シュパーゲル(白アスパラ)』で、四月末から市場に回る。畑と根を休ませて翌年以降も最高品質のものを収穫するために、日が短くなり始める聖ヨハネの日(六月二十四日)が収穫期限と定められている。従って賞味期間は2ヶ月弱だ。特に六月に入ってから食べる『ベビークラム(母乳のみで育った羊肉)』との取り合わせは絶品。

太いシュパーゲルを普通の鍋で茹でると、上部が茹で過ぎて柔らかくなってしまふ。このためやや細長い専用鍋が用意されている。根の方向を下に、七分目程湯を入れ、蓋をして茹でると、首から上の部分は蒸気で蒸らされ、全部が均等に茹でられる。

溶かしバター又はオランダースソースを掛けて食べると、ふくよかでジューシーな食感と繊細な甘みを楽しむことが出来る。



ドイツに勤務していた頃、事務所向かいのデパートの地階に食堂があった。オープンキッチンを囲むコの字型のカウンターが客席で、昼を一人で食べる機会には好適だ。毎月のように通った。勿論初夏にはシュパーゲル、六月は主菜にベビークラムを注文する。

併し問題もあった。水も有料なので、最初の訪問時にグラスワイン(イタリア産ピノグリジオ)を注文した。給仕兼会計のおばさんが記憶力抜群の人で、二回目以降席に座った瞬間に自動的にこれがサーブされる。

運悪く月に一度の年金支給日に当たると、カウンターはほぼ満席、年金生活と思われるカップルが悠々とワインやビールを楽しんでいる。なかなか料理が出てこない。パン(これが又旨い)と共にワインをちびちびとやっても、やがてグラスは空となる。すると間髪を入れずお替わりが注がれる。グラスワインと言っても、二杯飲むとボトル

半分以上になるので、充分酔いが回る。食事を終え、酒気を帯びての就業は不可との規則が確かあったなと思いつきながら、事務所に戻る。

