

ドイツ・ソーセージ

ドイツは、年間を通じて気温が低く、春先を除くと、快晴といえる日は数えるばかり。ビールで名高いミュンヘンの年間平均気温が摂氏八度、首都ベルリンが同じく九度前後というのをみても、その寒さが分かるというもの。ドイツの風土を代表する風景といえば「野バラ」の中にも歌われている「ハイデ」と呼ばれる荒野である。事実、「野バラ」は、北ドイツ一帯に広がるこのハイデを舞台に、その荒野に春がきて、野バラが北国の夜空を彩る星のように咲き匂うさまを歌ったものだが、この北ドイツのハイデは、かつての氷河時代、深く厳しい氷と雪のじゅうたんの下に押しつぶされていた。

そして、地球に温暖期が訪れ、この氷河と深い雪は、地上の最も肥沃な部分を根こそぎ削り取り、ドイツの大地を不毛にした。その最悪の国土のために、ドイツ人は食物と飢餓との死にもの狂いの戦いにいたためつけられてきた。

ドイツ人の食事といえば、黒パンにソーセージとザウアークラウト（キャベツの酢漬け）といわれる。われわれ日本人の「ごはんにみそ汁、漬けもの」



に当たるものだが、ドイツ人の質実さとたくましさは、この黒パンとソーセージとザウアークラウトのたまものだといわれている。

が、中でも、ドイツ民族のスタミナばかりか、その精神までも支えているというのが世界に冠たる、あのドイツ・ソーセージ。

ドイツでは、ソーセージは、かつてのわが国の「みそ」と同じく、わが家で作るものとなっている。今日では、メーカーものの割合がふえたが、それでも、いまのドイツでソーセージと名のつくものは、ざっと数えただけで百三十種を超えるというから驚き。

ソーセージといえば、ウインナーやフランクフルトぐらいしかご存じない向きは、ドイツを知るためにもソーセージをここでしっかりと確認しておこう。