

ビアホールにて…

私の好きな食べ物は脇役的なものが多いように思います。「刺身定食」に添えられている大根の「つま」とか、特にビアホールの「ドイツウインナー盛り合わせ」に添えてある「ザワークラウト」です。千切り状態の酸っぱいキャベツの漬物です。英語では「サワークラウト」、仏語では「シュークルットゥ」。迷走坊さんに教えてもらいました。

京都には何十年も続いている古いビアホールが複数店存在します。私が行くお店も内装やホール係着用のドイツ民俗衣裳的ユニホームなど、私の学生時代と変わりません。今まで昼間の店内を私は知りませんでした。先日昼食を兼ねふらっと入ってみました。多くのご高齢のカップルが楽しそうにビールを楽しんでいます。それも大ジョッキです。もし岐阜で昼酒をしている爺様を見れば、人生に挫折した「アル中」の人としか映りませんが、その点京都ではお洒落でレトロな雰囲気がそれを打ち消して



いるように思います。現に隣のテーブルのスカイブルーのセーターとホワイトジーンズがお似合いのおじいちゃん、足元を見れば私が高校生の頃憧れた白色の

コンバースのバスケットシューズです。聞き耳の結果判明した奥さんにピザを笑顔で切り分けています。窓際の小テーブルでは数人の若い人が本を片手にビールを楽しんでいます。この光景も私は見とれてしまいました。スマホを見ている人が存在しない光景を見たことが随分久しぶりだと感じたからです。窓の外は河原町通り。行きかう人を眺めながらグラスをのんびり片手にできることも、この老舗の魅力です。

そんな素敵な雰囲気が後押ししてくれて今日は思い切って！好物で脇役のザワークラウトの単品を頼んでみました。なんと！メニューにはないものですが気持ち良くOKしてくれました。さらに、「細かく刻んだベーコンと軽く炒めますか温かくしますか？」と聞かれたのです。今日まで数えきれないほど食べてきた



のですが、ザワークラウトを温めて食べるという事をはじめて知りました。これも迷走坊さんに教えてもらいました。寒いヨーロッパ北部では冬の間貴重な野菜の保存食で、スープ、サンドイッチの具として調理されているそうです。更に、酢漬けではなく発酵させた酸っぱさだそうです。どうりでこれを食べた後にお通じが良いことを初めて知りました。

左写真のドイツ製大瓶詰、これだけギュウギュウ詰で500円程とは超お買い得。この事を月参りで何人かの檀家の奥さんにお話ししました。先日近くのイオンのKALDIに行ったら売り切れでした。ええ、それっていつもの私のくだらない布教????のせい… 俊徳丸