

ヨーロッパの クリスマス菓子



右上: 中世来のクッキー「レーブクーヘン」
左上・左中: ヒト形のパン、「クランブース」
と「ベックマン」 左下: ヒト形のクッキー「ター
イー・ターイー」(「ベックマン」はWald氏撮影、
他はすべて筆者撮影)

東海大学非常勤講師
舟田詠子
(ふなだ えいこ)

Profile

1941年生まれ 東京都出身 専門分野●ヨーロッパ文化史、生活史
著書●『パンの文化史』、『誰も知らないクリスマス』、『ビデオ・パンの民族誌』、他

日本ではクリスマス・イブの翌日には、街でデコレーションケーキがたたく売られ、満を持したかのように、大晦日めがけて歳末行事があわただしくなる。一方、ヨーロッパのクリスマスは、夏のバカンスから人々が町へ戻る九月には、その雰囲気は漂いはじめ、一〇月頃から実際の準備がはじまり、一二月ともなると、町も家庭もクリスマス一色となる。そしていよいよクリスマスの降誕祭をむかえる。しかしその後、年が明けてもクリスマスはつづき、一月六日にいちおう終わりとなる。しかしほんとうに終わるのは二月二日の「光の日」とされる。だからクリスマスのパンや菓子も、われわれのクリスマスケーキのようにイブ一夜で終わるものではなく、延々と二月まである、といっても過言ではない。

クリスマスという時期は、キリスト教会暦でいえば、キリスト降誕日直前の日曜日から四週間さかのぼった日曜日、つまり一月の末ごろに一年がはじまり、四週間の降誕祭をへてクリスマスを迎える。この降誕祭は、キリスト降誕を迎えるまでの節制期だから、降誕日と切っても切れない関係があるので、教会暦の新年は、クリスマスの準備から始まるということになる。

しかしキリスト教の布教以前のヨーロッパでは、冬至を中心に暦が考えられていた。つまり日照時間と自然界の冬への変化が問題であった。秋分から冬至までは、日は短く夜は長くなる一方、とくに聖ニコラウスの日(二月六日)のあたりを境に、北緯五〇度以北では、夜明けから日没までの時間が五、六時間しかない、しかも真昼でも薄明るくなる程度。もつと北では、全く夜明けが来ないまま、闇夜が四〇日もつづく。

Christmas Bread & Cookies

夏の白夜の反対現象だ。だからこの日あたりから、冬至のような状態に入る。そして冬至を境に日は一日一日と長くなり春へ向かう。二月二日が光の日とされるのは、このころによりやく太陽の光が戻ってくることによる。クリスマスは、この冬至の時期にも当たることから、冬至の伝統にもとづく生活習慣がクリスマス行事とまじりあって、今日の形を作っている。

だいたい食事とは、主食となるデンプン食とその他の副菜の組み合わせで成り立っているわけだが、ヨーロッパのハレとケの差別化は、おもに主食の領域で起きる。ハレの主食は、ケのそれに対比して存在する。我々の日常食がかつて麦、雑穀で、その対比としてハレの白米、餅があったように、ヨーロッパではライムギ、エンバク、フスマまじりの日常パン(黒パン)が、ハレ、ここではクリスマスには、コムギの白いパン、しかもクリスマスの時期のシンボルを象った象形パン、中にレーズン、卵、バターなどを入れたリッチなもの、飾りのついたものや、あるいは古代のパンにちなむクッキーなどが主役をつとめる。

これらのクリスマスのデンプンから成る食べ物について、少し説明しよう。

冬至期に入る頃、つまり二月五日の夜から六日にかけて、聖ニコラウス祭が各地で行われる。聖ニコラウスという、貧しい人にこっそりと贈り物をしたと伝えられる聖人の祭りで、サンタクロースの名もこの聖人に因^よんでいる。もともと夜中の祭りだが、子どもたちのためには夕方に前倒しされることが多い。この祭りに合わせて、ヒトの形をしたパンが現れる。

地方により呼び名はさまざま、素材も同じではないが、コムギ粉のパン生地、卵、牛乳、砂糖、バターなどがはいっている。(写真克蘭プースとベックマン)このヒト形のパンは、よく見るとヒトに似ているけれど、ちよつと違うようにもみえる。克蘭プースは角があり、長い真つ赤な舌を出している。ベックマンの方も禿げ頭で、服も着ていない。これらの「ヒトたち」は、実は森の精である。

自然界が雪と氷に閉ざされる冬、冬至に向かうときに、人々が希求するのは、来る年の豊かな稔りである。この時期に、稔りをもたらす森の精が人里を訪れ、来年の豊穰を約束する、という行事である。それがこの時期の祭りの本来の姿だった。聖ニコラウスが現れるのは、近世以降の習慣で、キリスト教と習合した結果に過ぎない。森の魔物が稔りの象徴である木の実を人間にもたらず、というのは迷信にすぎない、と見なしたキリスト教が、つまり豊穰をもたらす森の精の、木の実の贈り物と、貧しい人に贈り物をした聖人ニコラウスとを、すり替えてしまったのだ。そして森の精は、聖人のお供の魔物にされてしまった。しかしおもしろいことに、「聖ニコラウスの日」に現れるパンは、聖ニコラウスでなく、魔物の方なのである。ベックマンはケルンのパン屋さんでは毎年四万個も売れるという人気者だ。

聖ニコラウスは、このお供を従えて子どもたちの家をまわり、子どもが良い子であるか調べて回る。そして良い子には長靴に入れた木の実とチョコなどをプレゼントする。魔物もたらす木の実はこのように今も登場する。それが聖ニコラウス伝説と結びついた長靴の中に入っている、というふう

に、チーズケーキ、その他様々なトルテを食べる人々が、クリスマスには、トルテでなく、クッキーを食べるのだ。その理由は古代のパンに関係している。

古代ローマ時代の一年の祭事を記したオヴィディウスの『祭暦』など、古代の書物には、祭りの時は、発酵させていないぺちやんこのパンを焼いたと書かれている。古式に則った祭事で、神に捧げ、共に食べるパンは、発酵させたパンではなく、太古の昔さながらの無発酵のパンなのだ。クッキーとは、この無発酵のパンに由来して、これに油脂や香辛料を混ぜて味をよくしたものと考えられる。つまりクッキーは、パンであり、しかもそれよりも格が上ということになる。だからクリスマスには、圧倒的にさまざまな「平たいもの」と呼ばれるクッキーが焼かれる。どの家も洋服箱に数箱分、ぎつしり詰めておく。もちろんそれは一日ではできないから、一〇月ごろから少しずつ焼きためていく。

とくに欠かせないのがレープクーヘンと呼ばれる、ハチミツとシナモン、カルダモンなどの香料をたっぷり入れた中世来のクッキー。家庭でも盛んに作られるし、クリスマス・マーケットでもロウソクと並ぶ目玉商品になっている。このクッキーの特徴は上に挙げたほかに、卵の白身と粉砂糖を混ぜた、白いアイシングで描き出す模様や言葉にある。愛の言葉を書いた美しい菓子を恋人から贈られたら、壁にかけたり、ツリーに飾ることもできる。記録によれば、クリスマス・ツリーが現れた初期に、ツリーに飾ったのはこのレープクーヘンと色紙、金色に塗ったクルミ、それにリングゴだったのだ。こうしたクリスマス・クッキーの伝統のほか、さまざま

Christmas Bread & Cookies

変わったのだが。人々は「長靴には必ず木の実が入っていないければならない」と言う。

本来は「稔り」そのものの擬人化された形と見なすことができる森の魔物(精)は、克蘭プースやベックマンのようにパン生地で作る他に、クッキーにもなって、クリスマスの時期に登場する。その代表的なのはオランダの「ターイ・ターイ」だろう。

ヒトの形を彫った木型に、コムギ粉、バター、ハチミツ、シナモンなどの香辛料をたっぷり入れた生地をしっかりと叩き入れ、それを逆さにして取り出し、オーブンで焼いたものである。アムステルダムやライデンの一带では、どの家にもこの木型があるほどポピュラーだ。「ターイ・ターイ」が「かたい、かたい」を意味しているように、大変硬いヒト形のクッキー。これも聖ニコラウスの日を中心に、クリスマスが終わる頃まで食べられる、日もちのするお菓子である。ターイ・ターイとともに、「真ん丸コショウナッツ」という木の実形の硬いクッキーもよく一緒に作られる。もちろんこれは木の実を表しているため、クルミの殻のように固くなければならない。

オランダ、ベルギー、ドイツには、やはり木型で形を取ったヒト形のクリスマスクッキーがある。オランダ語でスペキユロイ、ドイツ語でシュペクラスと呼ばれており、ハチミツと香辛料がたくさん入る、クリスマスにはなくてはならないクッキーだ。これらにかぎらず、クリスマスには、圧倒的にクッキーが作られる。洋服箱に何箱もクッキーを情熱的に焼きためて、クリスマスに備える。

なぜこのようにクッキーなのか。普段はチョコレートケーキ、クリスマス特有のパンやケーキもあることは日本でも知られている。その代表例がイギリスのクリスマス・プディング、ドイツのシュトレン、フランスのビュシュ・ド・ノエルなど。クリスマスは、秋にとれた木の実やドライフルーツをたっぷり入れる特徴がある。時節柄そのストックがたっぷりあるということのほか、木の実や果実が、来る年の豊穰を表すので、それを先取りして祝うという意味もある。たつぷり乾燥果実やアーモンドなどの木の実を入れたシュトレンは、好んで贈り物にもなる。その昔、木の実を窓から投げ込むことで、「招福」を表したことを、パンにこめて、来る年の実りを贈ることを表している。シュトレンの形が幼いイエスのおくるみ姿を表す、という宗教的説明は、キリスト降誕と関連づけようとした商業的意図にすぎない。

クリスマスは、森に横たわる大薪、ビュシュ・ド・ノエルは、暖炉のあった時代、人々が森からミズナラの木を伐って家に運び込み、暖炉でクリスマスの一二日十二夜(一月二五・一月五日) 燻したことに由来している。この習慣は、樹木を持つ生命力、繁栄、ひいては幸福を家内に運び入れ、燻すことで来る年の生命力をこの木から抽出しようという行為だと考えられる。暖炉が消え、近代建築での生活がはじまると、この習慣が廃れ、かわりに考案されたのがこの薪のケーキである。このように、クリスマス菓子には、来る年の豊穰、一家の繁栄、ひいては人の幸せへの願いが込められている。ひとびとが菓子をつくり、人に贈り、自らも食べるという予祝の行為が、クリスマス菓子の意味するものである。

参考文献

- 舟田詠子著『誰も知らないクリスマス』朝日新聞社 1999年
- 舟田詠子著『パンの文化史』朝日選書 1998年
- 舟田詠子著『アルプスの村のクリスマス』リプロポート 1990年