

お菓子に 埋もれる クリスマス

日本からウィーンに来て単身で暮らしている音楽留学生にとつて、クリスマスは危険な時期である。重症のホームシックにかかりやすいのだ。

カトリックと密接した行事の多いこの国で、クリスマスと復活祭は一年で最も重要な、家族みんなで祝うお祭りだ。宗教がどのよう
に人々の心を潤し、生活に密着しているかは、現地に住んでみないとなかなか実感できない。

ホームシックになる原因にはいろいろあるが、何といてもまず寒い。

次には、暗い。ウィーンの緯度はかなり北で、冬は日の出が遅く、日の入りが早い。日中もカラリと暗れわたる事はまれである。

そして孤独感。24日の午後以降27日朝まで街全体はちょうど日本の正月三が日に似た雰囲気、街中がシーンとする。

でも多少疎外された気分を味わわれても、我慢してしまおう。



ザッハー・トルテ

子供たちも大ハッスル

楽しいクリスマスの
ティータイム

クリストシュトレン

アプフェル・シュトゥルーテル

日本に住んでいる外国人にとつて、日本の正月はそれ以上のつらさだという。

ウィーンの子供達が毎年何よりも楽しみにしているのがクリスマス。一番の目当てはプレゼントだが、それ以外にもツリーの飾りつけやクッキー・ケーキ作りなど、家の中は華やかな空気で満たされる。

オーストリア名物のお菓子の王様は「アプフェル・シュトゥルーデル」だろうか。シュトゥルーデル・タイクという薄いパイ皮で林檎やくるみ、干しぶとうなどを巻いてオーブンで焼きあげる。

これに使うパイ皮は、出来合いのものを食料品店で買うこともできるが、ホームメイドの方がずっとおいしい。ただしこれを作るにはかなりの熟練が必要だ。

「クリスト・シュトレン」というケーキはクリスマス独特のお菓子である。イーストでふくらませたパン生地をレーズン、アーモンド、ドライフルーツ等をたっぷり入れたもので、これは主にクリスマス朝食用。

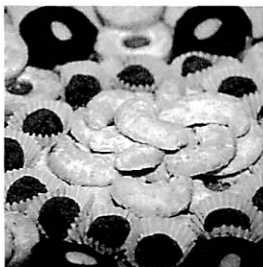
「ザッハー・トルテ」は言わずと知れたチョコレートケーキ。砂糖を入れないホイップクリームを添えて食べると最高だ。パウンド



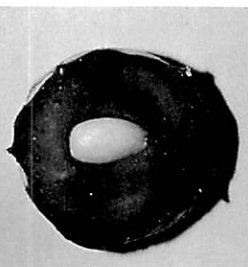
パイ生地をねる



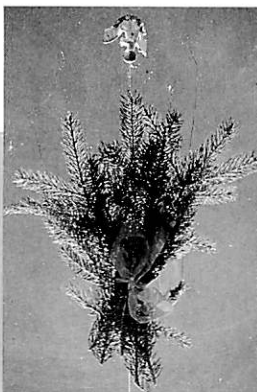
クリスマスのイルミネーション



クッキーの山



イシュラー・クラブファル



クリスマスのデコレーション



リンツァー・アウゲ



ヴァニレン・キプファル

ケーキの間、およびデコレーションとして塗るチョコレートの下地にアプリコットのジャムを使うのがウイーンの伝統である。

「ヴァニレン・キプファル」というかわいいバニラの香り高いクッキーも、クリスマスに欠けてはならないもののひとつ。キプファルというのはオーストリアでよく使われる方言のひとつで、三日月の形をしたものの呼び名である。

「リンツァー・アウゲ」は2枚のクッキーの間にジャムをはさんだもの。上になるクッキーがドーナツ型で、穴からジャムがのぞいている。

「イシュラー・クラブファル」はリンツァー・アウゲに似ているが、チョコレートを塗ってアーモンドを飾ったもの。チロル地方のクッキーだ。

どれもこれも「甘い」のがその身上であるケーキやクッキー。中に入っているのは山のような砂糖ばかりでなく、バターもエツと驚くほどの量である。「カロリーが怖いなあ」と思いながらも、クリスマスの縁起物でもあるこれらのお菓子を食べ続け、それに加えての豪華なクリスマス・ディナー、シャンペン、ワイン……と際限なくもぐもぐ口を動かしていると、その結果は如実にあらわれざるを得

ない。

クリスマスが過ぎると、ダイエット食品やダイエットを助ける薬品のコマーシャルがテレビでとたんに増加する。庶民の悩みは古今東西どこもかわりがないようだ。

クリスマスが終わるとすぐ大晦日。年が変わる時には爆竹が鳴り響き、路上でも公園でもお祝いの言葉が交わされ、乾杯される。一説によると年の変わる瞬間には誰にキスをしてもいいし、されても文句は言えないらしい。

日本の血がそうさせるのか、元旦の朝は天気さえ良ければ初日の出を見に行く。しかし残念なことに日本とオーストリアの間には時差があり、オーストリアが8時間遅れをとっている。

初日を見るたびに「ああ、これはもう日本で一回見古したセコハン太陽なんだなあ」と思い、何となく太陽の色まで褪せているように感じてしまうのも、ウイーンならではだろうか。