

## 日本発ドイツ便り～”Frohe Weihnachten”

あっという間に 12 月も半ば。

もう今週末はクリスマスですね！といっても非キリスト教国の日本と違って、本場(?)ドイツのクリスマスの過ごし方はまったくといって良いほど違うのです。

今日はちょっとクリスマスの過ごし方、その他についてお伝えしたいと思いますが、私もドイツで過ごしたクリスマスは 1 回だけ。ですので、いろいろ細かい決まりごととか、よく分らないことも多いのです。

まず、ドイツ語で、**Merry Christmas!**は **Frohe Weihnachten!**(フローエ・ヴァイナハテン)といえます。この言葉、私達の感覚的には、使うのはクリスマスカード書くときか、12月24日・25日のあたり?という感じですが、アドヴェントが始まると、普通にどこでも使う言葉なのです。例えば、お店から出るときに、「Wiedersehen(ヴィーダーゼーン)さよなら」の代わりに使ったりと、知っている人知らない人を問わず、この時期になると街でよく聞く言葉になります。

で、Advent(アドヴェント)って何?なんですが、ドイツではクリスマス前4回の日曜日から、クリスマスまでの期間がアドヴェントと呼ばれる期間になります。今年は11月27日が第1アドヴェント。その次の日曜日が第2アドヴェントです。で、毎週日曜日にお祝いします。Adventkranz(アドヴェントクランツ)という、もみの枝やら松ぼっくりやらで作った燭台に大きなろうそくが4本立っていて、第1アドヴェントには一本目の蠟燭、次の週には2本目に火をとます、といった決まりごとがあるようです。



アドヴェントクランツ。この時期、花屋さんなんかで売っています。

ところで、ドイツの子供達はいくつプレゼントをもらうかご存知ですか？

答えは3つ。

1つ目は12月1日にアドヴェントカレンダーをもらいます。最近日本でも売っていますが、1から24まで窓があって、毎日ひとつずつ窓を開けると、チョコレートやキャンディーが出てくる。と

いうものです。最近では子供用でもお菓子ではなく、レゴブロックが入っているものとか、大人用に、毎日香りの違うフレーバーティーが入っているものなど、いろいろ出ているそうです。

2つ目は12月6日の Nikolaus Tag(聖ニコラウスの日)。これがいわゆるドイツ版のサンタクロースの日です。はい、もう6日に来てしまいます。この日、子供達は靴をピカピカに磨いて、外において寝ます。そうすると次の日おきたら、「いつもいい子」にしていた子の靴には素敵なプレゼントが、「悪い子」の靴には木の枝(ムチの代わりらしいです。)やら、ジャガイモ(ドイツらしい。)が入っているのだそうですよ。ジャガイモしかもらえなくて悲しい子供も、お昼にお母さんにジャガイモのおいしい料理を作ってもらってご機嫌になる、という筋書きです。ほのぼのしていますねー。

3つ目はクリスマスプレゼント。ドイツ人にとってクリスマスは、家族で祝う大切な行事です。24日の午前中、小さな子供のいる家では、両親がツリーを飾ります。(もちろん生のもみの木です。)子供達は手伝いはもちろん、ツリーの部屋に入ることも禁止!飾りを終えて、ツリーの下にプレゼントを置いて、明かりをつけて、ここで初めて子供達は入室を許可されます。

ツリーをみて、感動するでしょうねー。なかなか素敵な演出だと思いませんか?

ちなみに、このときのプレゼントはサンタさんが持ってくる。という筋書きではなく、家族間でのプレゼントの交換になります。

12月24日の夜中にはみんなで、教会に行って、25日は家でご馳走を食べて祝います。この日は独立している子供たちも実家に戻り、家族だけでクリスマスを過ごします。

(だから、12月24日の午後から25日までは旅行者にとってはとっても寂しい2日間になるのです。お店は開いてないし、レストランでさえも閉まっています。できればこの2日は避けたほうが良いです。)

結構な長さになってしまったので、最後にクリスマスのお菓子をひとつ紹介します。

日本でクリスマスケーキというと、生クリームたっぷりのケーキを想像しますが、ドイツでは、クリスマスの日に食べる、というよりも、クリスマス期間中ずっと食べる焼き菓子系が多いです。

その代表、最近日本でもポピュラーになった「Stollen(シュトーレン)」。



見た目「ハム?」と間違われることも多いのですが…。  
この形は布にくるまれた、キリスト(幼子)のイメージだそうです。

はい、今年もシュトーレンを買いにウィーンに行ってきました(?)もともと、ドレスデンあたりのお菓子です。こんな見目で、持ってみるとずしりと重いです。



中身はこんな感じ。ナッツやドライフルーツ、オレンジピールなんかがたくさん入っています。素朴で、でも食べだすと癖になるおいしさですよ。

シュトーレンは作ってすぐ食べてもおいしいですが、ちょっと時間を置いて、寝かせてから食べても熟成された感じでおいしいです。かなり日持ちがします。たとえば11月末にウィーンで買ったシュトーレンには、「12月末日まで」となんと適当な賞味期限が記載されていました。冷蔵庫に入れずに保存すべし。とケーキ屋のおねえさんに力説されました。

ちなみに、ある方から「どうしてシュトーレンはすこしずつ食べるの？」というご質問をいただきましたが、これは食べてみれば一切れ瞭然(?)シュトーレンは1センチ程度の薄切りで食べるのが正しいと思います。持ってずしりと重いことから分るように、シュトーレンは恐ろしく中身が詰まっています。密度が高いです。なので、厚切で食べると、おなかに「ドカン」と到着して、大変なことになります。もしかして他に「それらしき」理由があるのかもしれませんが…。

今年、日本でもかなり色々なお店でシュトーレンが売られているのを見ました。フランス風のケーキ屋さんとか、パン屋さんとかでも…。フランスでもシュトーレンを食べるのかどうかは？ですが…。見つけたら、是非一度試してみてくださいね。

## ***Frohe Weihnachten!***



いつ行っても素敵なシュエーンブルン宮殿のクリスマス市