

日本発ウィーン便り : Christkindlmakrt

ベルリンから向かったウィーンはすごい霧が濃くて、飛行機がなかなか着陸できず。外気温はマイナス2度。バスで空港から市内に向かう途中では、雪もちらついていました。11月に入ると、もう夕方4時には暗くなってしまうので、ホテルについて、荷物を置いてすぐ出発。まずはやっぱりここへ。



ウィーン市庁舎前の Christkindlmakrt (クリストキンドルマルクト) 写真でもわかるように、ものすごく霧が濃かったです。今年もやってきたよ～。って感じです。



光り輝く市庁舎。大きな Tannenbaum (タンネンバウム：もみの木。もちろん生の木。) の下の小屋には、Krippe (クリッペ：イエス・キリストの生まれた馬小屋の情景を木彫りや粘土などで模したもの) があります。教会とかの立派な Krippe となると、それだけで観光客が見に来るほどの人気なんですよ。



一般の家庭でも、こんな風に、生のもみの木と Krippe を飾ります。

クリスマス市には、ちょっとしたステージが準備されていて、アドヴェント中、コーラスとか、色々催しがありますが、それ以外は基本的には音なしです。（ここが日本と大きく違うところですね。）

クリスマス市に近付くと、Glühwein（グリューワイン）と砂糖を焦がす匂い。クリスマス市には沢山お店がありますが、①クリスマス用のお菓子 ②クリスマスのプレゼント関係 ③ツリーの飾りなどのデコレーション関係 ④クリスマス中に使う物色々。もちろん買い食い関係もたくさんあります。



色とりどりのお菓子屋さん。砂糖がけして炒ったアーモンド、レープクーヘンにシュトーレン、チョコレートや色んな種類のクリスマスのクッキーなど見るだけで楽しいです。レープクーヘンの本場はドイツのニュルンベルクですが、ウィーンのレープクーヘンは、説明が難しいですが、何だか全くの別物なんですよ。（どちらも美味しいです。）



ツリーの飾りは、色とりどりで、というよりは同じ色で統一するのがヨーロッパ流？繊細なデザインのものも多くて、お値段もそれなりなので、毎年少しずつ買い足していく感じでしょうか？ゴールド・シルバー・青・紫なんか好まれるみたいです。Krippe もこういうデコレーション関係のお店で売っています。



これは綿菓子。日本の綿菓子って、こんな風に色ついてましたっけ？



保存食タイプのハム・ソーセージ屋さんもありました。チロル地方の特産品です。見るからに美味しそう！
その場でパンに挟んで簡単なサンドウィッチを作ってもらっても可能です。



一番人気はもちろん Glühwein (グリューワイン)。シナモンやクローブ、レモンやオレンジの皮といったスパイスを漬け込んで、砂糖を入れたお馴染みのホットワインです。オーストリアでは、Punsch (プンシュ) と呼ぶのですが、どうも中身は同じでは？と思っていましたが、そうではないらしく、Glühwein は基本的に赤ワインで作るのですが、Punsch はワイン以外 (ラム酒とかが多いみたいです) のお酒で作った暖かい飲み物とのことで、いろんな味のバリエーションがあります。(子供用にアルコールが入っていないものもあります) だいたい料金にはマグカップの保証金が含まれています。飲み終わって、マグカップを返却すると保証金が返ってきます。=マグカップは持って帰っても OK ってことですね。毎年集めている人もいるんじゃないかなあ？

Glühwein の一口目、湯気と濃厚な香りにむせそうになりますが (眼鏡の人はご注意)、ここで挫折せず、もう一口。寒いときには、体中にしみわたるといふか、温めてくれるといふか、なんだか効くんです。一杯飲み終わる頃には「Glühwein おいしいかも？」と新しい世界が開けるかもしれません。なので、クリスマス市には、両手に暖かい Glühwein のマグカップを抱えて、寒い中長々とおしゃべりしている人がたくさんいますよ。Glühwein の香り=一気にクリスマスの気分になりますよ。仕事が終わって、家に帰って、さっと夕食を食べて、それから、友達とクリスマス市で待ち合わせして、Glühwein 片手に暫しのおしゃべり。そんな感じです。



市庁舎の正面には Burgtheater (ブルグ劇場) マリア・テレジアが宮廷劇場として作った劇場¹。
ドイツ語で古典演劇を上演しています。天井画とか中も素晴らしいので、ガイドツアーでどうぞ!



霧の中に浮かび上がる、光り輝くウィーン市庁舎前の Christkindlmarkt でした。

¹ 今の姿は、第二次世界大戦で破壊されて、1955年に再建されたものです。