

5月「Deutsche Kuchenkultur」 アントニア・シュルト



1.今回はドイツの食文化の一環である「ケーキ文化」を少し紹介してみたいと思います。「ケーキ」に「文化」という言葉を付けるのは、ケーキを食べる習慣があることに加えて、ドイツでは決まった場面でケーキが食べられること、期待されているところを強調したいからです。

誕生日ケーキを始めとして、クリスマスケーキ、ウェディングケーキなど、共通点だと言えるほど日本でもケーキを食べる機会がたくさんあると思いますが、ドイツと比べると少ない方ではないでしょうか。例えば、ドイツでは、小学生であろうが、社会人であろうが、誕生日の際はケーキを焼いて持って行くというのがほとんど決まっています。現在、そこはどうなっているか、よく分かりませんが、私が学校に通った時代の鉄則でした。結婚式の時はもちろんですが、お葬式の後でも「Leichenschmaus」（ライヒェンシュマウス、葬儀の食事）というのを行い、ケーキと紅茶及びコーヒーが振る舞われます。職場でどんなときケーキが出るかと妹に聞いてみたら、誕生日のときだけでなく、転職、引退、着任などの場合もケーキが期待されています。手作りのものは最高に評価されていますが、自分で焼けない人ももちろんいますので、買ったものも普通に食べられています。



2. 「ケーキを焼く」と言ったら、ドイツではどんなに小さなお家でも、大きいオーブンがあります。機会がなくても、日曜日が近づいてくると、母が好きなレシピが入ったフォルダから、季節と気合に合わせて、大体お砂糖を少な目にしたフルーツケーキのレシピを選んで、ケーキを作りました。そこが家庭にもよるんですが、私たちの場合は、日曜日の8:00ぐらい小朝食を食べて、少しあれこれ時間をつぶして、11:00ぐらいになったら、大朝食を食べました。それが2時間がかかるときもあるので、昼ご飯を食べず、16:00頃「ティータイム」をしました。その場で、ケーキが登場します。

3. 私自身はどちらかという甘派ではなく、辛派だと思います。ちなみに、ポテチとチョコレート、どちらでもあれば、ポテチを食べがちですが、日曜日のケーキは楽しみにしていた記憶があります。ドイツの海軍の中で、更なるケーキ文化の表現が見られます。今でもそうですが、特に昔は、船で働いたら、仕事が終わらないので、休みの時間もほとんどない状況から

「Seemannssonntag」（ゼマンズゾンタグ）という習慣が生まれました。意味的に、「海の男の日曜日」か、「舟人の日曜日」に訳しても良いと思います。日曜日と言っても、

「Seemannssonntag」は木曜日に行います。日曜日ではない日でも少しでも仕事から休んで、ケーキを食べるという特別な習慣です。

ケーキではなくてもいいので、日曜日を家族の日とし、おいしいものを一緒に食べる時間を作りましょう。

