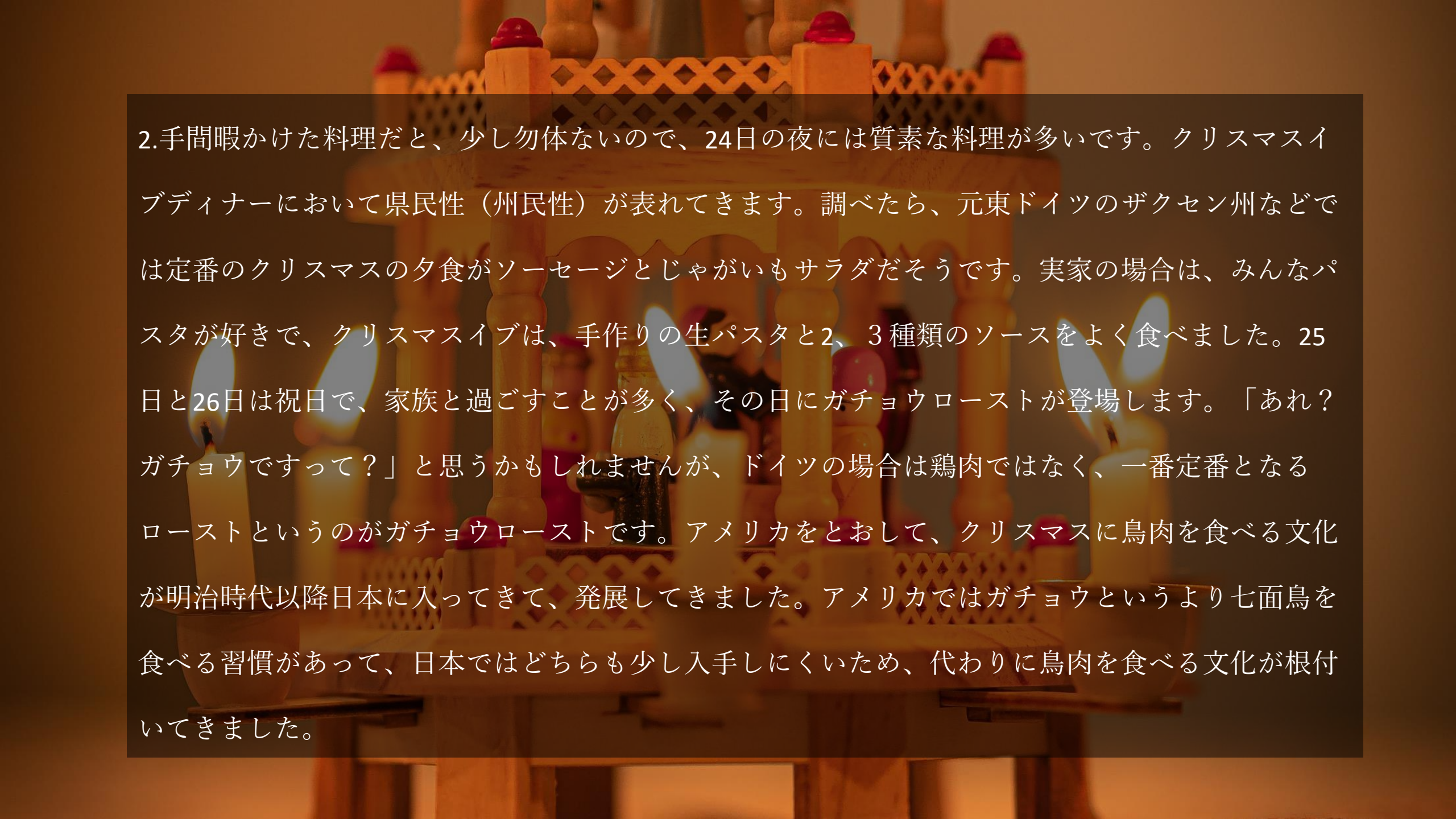




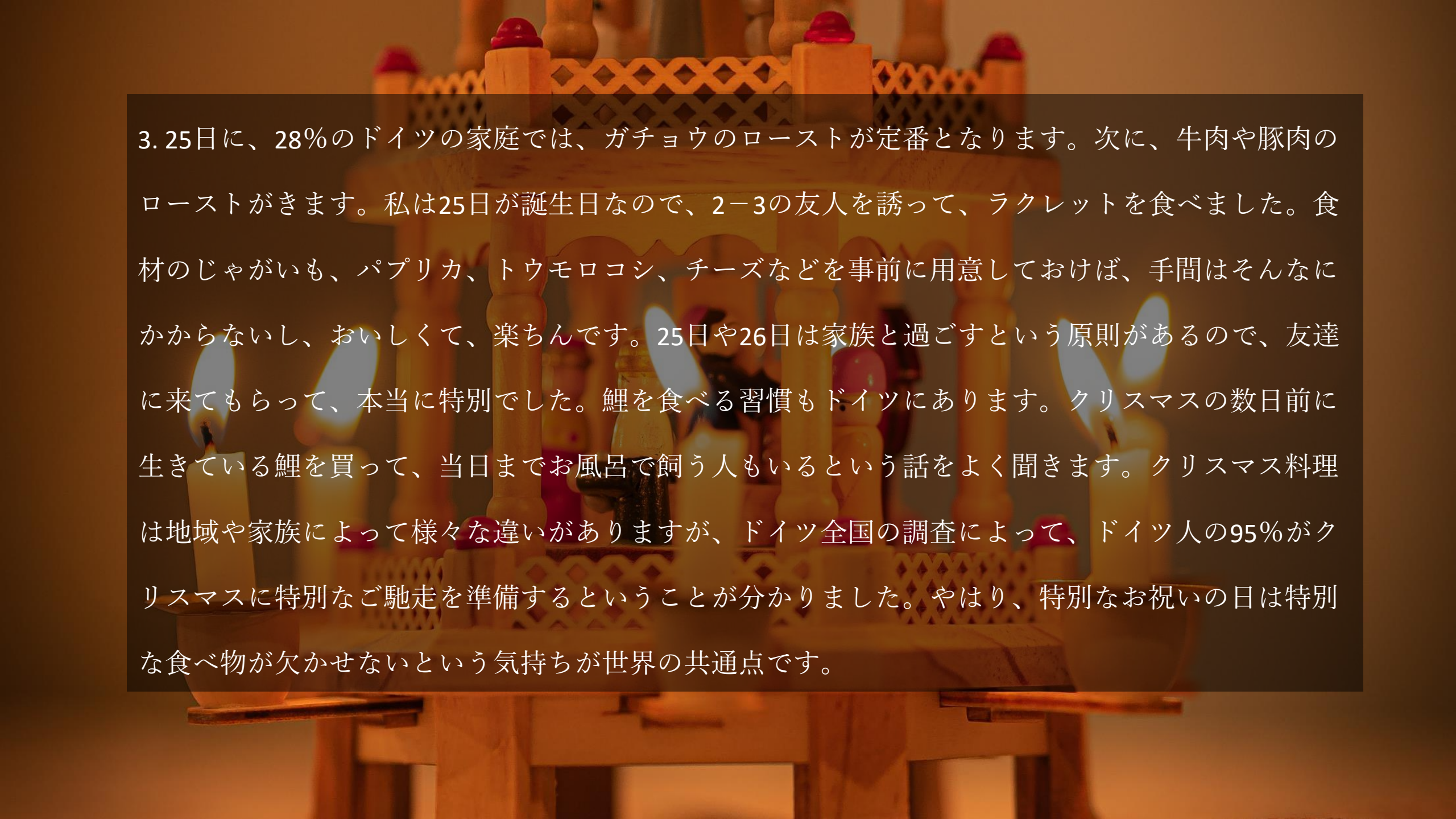
12月

「Weihnachtessen」 アントニア・シュルト

1. 一年を通して、多様なテーマについて記事を書きますが、12月が近づいてくると、もれなくクリスマスのあれこれ、例えば、クリスマスの音楽やクリスマスツリー等について書いてきました。今回はドイツのクリスマス料理をテーマにしようと思っています。多くのドイツ人にとって、クリスマスは一年間の締めとなり、家族が集まって、一緒に過ごす連休です。世界中、人が集まれば、一緒に食べたり、飲んだり、するというのがお祝いの大事な側面とされています。言うまでもなく、ドイツのクリスマスもそうです。日本のお正月の場合はおせちという決まったメニューが昔から食べられていると思います。家庭によって、潤沢さに関して、違いがあるのかもしれませんが、どんなものが出てくるのか基本は決まっていると思います。ドイツのクリスマスの場合もそうでもないです。クリスマスと言っても12月の24日、25日と26日という三日間のことを示していますが、プレゼント交換をするのが24日のクリスマスイブとなるので、特に子供がいる家庭だと、興奮のあまり落ち着いて食べる時間がなかなかありません。

A decorative wooden Advent wreath with lit candles and red berries. The wreath is made of light-colored wood and features a lattice pattern. Several lit candles are placed around it, casting a warm glow. The background is dark, making the wreath and candles stand out.

2.手間暇かけた料理だと、少し勿体ないので、24日の夜には質素な料理が多いです。クリスマスイブディナーにおいて県民性（州民性）が表れてきます。調べたら、元東ドイツのザクセン州などでは定番のクリスマスの夕食がソーセージとじゃがいもサラダだそうです。実家の場合は、みんなパスタが好きで、クリスマスイブは、手作りの生パスタと2、3種類のソースをよく食べました。25日と26日は祝日で、家族と過ごすことが多く、その日にガチョウローストが登場します。「あれ？ガチョウですって？」と思うかもしれませんが、ドイツの場合は鶏肉ではなく、一番定番となるローストというのがガチョウローストです。アメリカをとおして、クリスマスに鳥肉を食べる文化が明治時代以降日本に入ってきて、発展してきました。アメリカではガチョウというより七面鳥を食べる習慣があって、日本ではどちらも少し入手しにくいため、代わりに鳥肉を食べる文化が根付いてきました。

A decorative wooden Advent wreath with lit candles and red berries. The wreath is made of light-colored wood and features a lattice pattern. Several lit candles are placed around it, casting a warm glow. Red berries are scattered on the wreath. The background is dark, making the wreath and candles stand out.

3. 25日に、28%のドイツの家庭では、ガチョウのローストが定番となります。次に、牛肉や豚肉のローストがきます。私は25日が誕生日なので、2-3の友人を誘って、ラクレットを食べました。食材のじゃがいも、パプリカ、トウモロコシ、チーズなどを事前に用意しておけば、手間はそんなにかからないし、おいしくて、楽ちんです。25日や26日は家族と過ごすという原則があるので、友達に来てもらって、本当に特別でした。鯉を食べる習慣もドイツにあります。クリスマスの数日前に生きている鯉を買って、当日までお風呂で飼う人もいるという話をよく聞きます。クリスマス料理は地域や家族によって様々な違いがありますが、ドイツ全国の調査によって、ドイツ人の95%がクリスマスに特別なご馳走を準備するということが分かりました。やはり、特別なお祝いの日には特別な食べ物が欠かせないという気持ちが世界の共通点です。