



国際交流員ウィルペルトのコラム

特別なクリスマスのお菓子 Lebkuchen (レブクーヘン)



クリスマスが近づいたら、ドイツのスーパーやクリスマスマーケットなどで特別なお菓子が売られ始めます。Lebkuchen（レブクーヘン）といって、シナモンやクローブ、オールスパイス、カルダモン、ジンジャー、ナツメグ、スターアニス、オレンジとレモンの皮を混ぜたスパイスで味付けした、ブラウニーに似た平たいビスケットです。今月のコラムで皆さんにご紹介したいと思います。



(c) Lebkuchen Schmidt

Lebkuchenは、ドイツの地方によって異なる名前と呼ばれています。Lebkuchenのほかに、Honigkuchen（ホーニヒクーヘン＝ハニー・ケーキ）やPfefferkuchen（プフェファークーヘン＝ペッパー・ケーキ）、Printen（プリンテン）などという名前もあります。

私が育った南ドイツではレーブクーヘンと呼ばれ、有名なニュルンベルグのレーブクーヘンも、そのひとつです。平たい形をしていることから、ラテン語のlibum（平たいケーキ）に由来すると思われる。ちなみに、ニュルンベルグのレブクーヘンメーカーが初めて記録されたのは、1395年にさかのぼります。

ドイツ東部では、プフェファークーヘン（ペッパー・ケーキ）と呼ばれています。しかし、プフェファークーヘンには、胡椒は使われていません。ただ、多くの香辛料を使用します。中世の時代、東洋からヴェネツィアやジェノバを經由して貿易路に流入する外国産の香辛料を、まとめて胡椒と呼んでいたため、この名前がつきました。



(c) Lebkuchen Schmidt

レブクーヘン職人



ショーウィンドウに山積みされたプリンテン

ドイツ西部には、アーヘン市のプリンテンがあります。アーヘン市は、昔も今も巡礼の町です。1349年以来、アーヘン大聖堂の聖遺物に驚嘆するために、世界中から信者が集まります。プリンテンは、そんなお腹を空かせた旅人たちのための食べ物でした。現代のプリンテンでも、適切に保存すれば何年も食べられます。ドイツ語にも、英語と同じようにプリント（印刷）という言葉があります。プリンテン屋が、蜂蜜入りの柔らかい生地を精巧な彫刻を施した焼き型に押し込んで、聖人などの形をしたケーキを売ったことから、プリンテンと呼ばれるようになったのです。

この他にも、レブクーヘンには、たくさんの種類があります。Oblatenlebkuchen（オブラーテンレブクーヘン）は丸い形で、オブラーテというウェハーに載っています。ハートや星、プレッツェルの形をしているものもあります。できあがったレブクーヘンは、シュガーやチョコレートのコーティングか、プレーンのどれかで食べます。

最も高級なレブクーヘンは、Elisenlebkuchen（エリゼンレブクーヘン）と呼ばれています。小麦粉を使わず、アーモンドやヘーゼルナッツ、クルミなどの粉で作られます。伝説によると、エリゼンレブクーヘンは、あるレブクーヘン職人の娘、エリザベトにちなんで名づけられました。ある日、エリザベトは重い病



(c) Lebkuchen Schmidt

高級なエリゼンレブクーヘン気にかかり、誰も彼女を助けられませんでした。そこで、お父さんは特効薬として、ナッツと蜂蜜だけを使い、東洋のスパイスで味を調えたレブクーヘンを焼きました。このレブクーヘンは、今もエリザベトの名で呼ばれています。

私は、必ずしも高級なレブクーヘンを買いません。逆に、どこのスーパーでも売っている、アプリコットジャムを詰めた、外側がミルクチョコレートの、小さなハートのレブクーヘンが一番好きです。クリスマスの時期にドイツに来ることがあれば、おすすめですよ！



(c) Marco Verch CC BY 2.0