

国によって違うクリスマスケーキ

12月も後半に入るとクリスマスシーズン、家庭の食卓を飾るクリスマスケーキは国によってそれぞれ違います。
日本のクリスマスケーキの定番は「ショートケーキ」です。



ヨーロッパの国々のクリスマスケーキは様々で各国のお国柄がでています。

スイツ王国・フランスの伝統的なクリスマス・ケーキは、暖炉にくべる薪の形になっています。その伝統から、クリスマス・ケーキはクリスマスの薪、「ビシュッド・ノエル(bûche de Noël)」と呼ばれます。



フランスと海を隔てた英国での伝統的なクリスマスケーキは具材にプラムが使われることが多い「プラム・プディング(plum pudding)」
味や食感、外見は日本人が想像するケーキや一般に「プリン」と呼ばれるカスタードプディングとは大きく異なる。
味は濃厚で芳醇、その食感は「ドライフルーツが舌に絡む」とも言われる。



ドイツは「シュトレン(独: Stollen)」、ドイツの菓子パンがクリスマスケーキです。バウムクーヘンのみならず、ドイツ菓子として日本でもすっかり認知度が上がったクリスマス限定のお菓子「シュトレン」。
発祥の地はドレスデンと言われているが、これには諸説があり、1329年のナウムブルグ司教へのクリスマスの贈り物が最古の記録とされている。しかし、キリスト教の断食期間である4旬節にはバターと牛乳の摂取が禁じられていたため、水・オーツ麦・てんさいの根の油を使用した当時のシュトレンは、かなり素っ気ない味だったようだ。



イタリ-では「パネットーネ(伊: Panettone)」は、イタリアの伝統的な菓子パンの一つ。ミラノの銘菓。大きなパンのかたまりの意。
パンドーロと共にクリスマス特有の菓子の一つである。
パネットーネ種の酵母を用いてゆっくり発酵させたブリオッシュ生地の中に、レーズン、プラム、オレンジピールその他のドライフルーツを刻んだものを混ぜ込んで焼き上げた、甘く柔らかなドーム型の菓子パンのこと。



オランダは「スペキュラース」。

ベルギーやオランダなどで聖ニコラスの日に食べる伝統的なお菓子。
もちろん一年中どこでも買えます。
薄く、パリパリしたこのクッキーは、ほんの少し茶色がかっており、表面にミラのニコラオスにちなんだ型を押されて焼かれることが多い。

