味の根っこ

ハンガリーの菓子パン

カラーチ

大塚 奈美（おおつか なみ）　トランシルヴァニア日本民俗文化センター代表

焼き上がった棒状カラーチ

特別な日の菓子パン

ハンガリー人の食事に欠かせないもののひとつがパンである。キリスト教の祝祭日や年中行事、通過儀礼の際にはさまざまなご馳走が食卓に並ぶが、そのような特別な日には、通常のパンの他にカラーチとよばれる菓子パンが用意される。

カラーチの語源はまるいものをあらわすスラヴ語であるといわれ、古くは食事用のパンとほぼ同じ生地をまるめて型を用いずに焼いたものであった。後には型を用いたものもあらわれ、近世以降は牛乳や卵を加えた生地が主流となった。

カラーチと総称される菓子パンにはいろいろな種類がある。何も入っていない普通のカラーチ、くるみやけしの実の餡（あん）を巻き込んだ棒状のもの、生地を編んで焼いた編みカラーチ、生地を木の棒に巻きつけて炭火で焼いたキュルテーシュ（煙突状の）・カラーチ、結婚式などのときに用いる大きなまるいカラーチなどである。

現在では、室内のオーブンを用いて焼くのが一般的であるが、二〇世紀後半くらいまでは多くの家庭に窯があり、キュルテーシュ・カラーチ以外のカラーチは、窯のなかで焼いた。

農村生活のなかで伝えられる味

カラーチの基本的な材料は小麦粉、牛乳、卵、塩、砂糖、油脂、酵母またはイーストである。シンプルな材料であるだけに、その素材の質や扱い方が出来栄えを左右しやすい。かつては自分で育てた小麦を挽（ひ）いた小麦粉、自分の牛の乳、自分の鶏の卵を用いるのが普通であった。現在でも農村では牛乳や卵は自家生産のものか近隣の生産者から入手したものを用いるのが一般的であるが、小麦粉に関しては市販のものを用いることが多くなりつつある。自家生産の小麦は、製粉をする粉挽き場によっても小麦粉の質が決まったし、市販の小麦粉の場合はどの製品がもっとも適しているか経験して知る必要がある。

家庭料理のほとんどがそうであるように、カラーチにもそれぞれの家庭に伝わる味がある。家庭のなかで、各世代の女性たちが一緒に作る

小麦はパンや焼き菓子の材料となる重要な穀物

ことにより、その家の味が伝えられていくのである。トランシルヴァニアの祝祭日によく焼かれるのは、くるみやけしの実の餡を巻き込んだ棒状のカラーチである。特にくるみの木は多くの人にとって庭に植わっている身近な木でもあり、その実はカラーチだけでなく、他の焼き菓子にも用いられる。焼き上がった棒状のカラーチは、輪切りにして食べる。この棒状のカラーチが祝祭日の菓子として用いられるのは、比較的日持ちがするからでもある。祝祭日の前にまとめて焼き、それを少しずつ消費するのである。

現在のハンガリー国内では、この棒状のカラーチに似た焼き菓子がベイグリという名前でよく知られており、都市の菓子店などでは祝祭日以外のときにも手に入れることができる。

カラーチ作りの秘訣は、常温の材料を用いることである。生地の状態を見ながら材料の分量を加減し、よくこねてちょうどよい硬さに仕上げ、程よく発酵させる必要がある。巻き込む餡はくるみやけしの実を挽き、砂糖と、場合によっては牛乳や泡立てた卵白などを混ぜて作る。

村の女性たちは、誰よりもきれいでおいしいカラーチを作ろうと努力する。トランシルヴァニアなどの農村では、祝祭日に近所の家を互いに訪問する習慣があり、飲み物とカラーチやお菓子などでもてなす。小さな村であればほとんどの家のカラーチを食べ比べることとなるので、その出来栄えの評判もすぐに村中に知れ渡り、女性としての評価にも直結するのである。

棒に巻きつけた生地を、窯のなかではなく炭火の上で焼くキュルテーシュ・カラーチは、家族全員が参加して作ることができるものでもあり、一般の日曜日に焼かれた。棒状のカラーチとは異なり、焼き立てを食べるのが基本である。巻きつけて焼くという作業が視覚的にも興味を引きやすいキュルテーシュ・カラーチは、現在ではハンガリーを代表する菓子のひとつとなっている。

シンプルな味の編みカラーチ

くるみ餡入りの棒状カラーチ

家の庭で焼くキュルテーシュ・カラーチ

棒状カラーチ（3本分）

〈生地〉

生イースト	50g
牛乳	500ml
砂糖	150g
小麦粉	800g
塩	2つまみ
バター	100g
卵	2個

〈餡〉

くるみまたはけしの実（挽いたもの）	750g
砂糖	450g
牛乳	450ml
レモンの皮	1個分

① 人肌に温めた牛乳200mlにイーストと砂糖小さじ1を入れ、予備発酵させる。

② ふるった小麦粉に塩と残りの砂糖、卵1つ、①と残りの牛乳を入れてよくこねる。

③ やわらかくしたバターを加えてさらにこねる。

④ 温かい場所に1時間ほど置いて発酵させる。

⑤ 餡を作る。牛乳に砂糖を入れて加熱する。沸騰する前にくるみまたはけしの実を加え、弱火で少し加熱する。火からおろしたらすりおろしたレモンの皮を加えて混ぜる。

⑥ 生地を三等分して薄く延ばし、餡を塗ってロール状に巻く。巻き終わりを下にして30分ほど休ませる。溶き卵を塗って、180度に温めたオーブンで30分程度焼く。