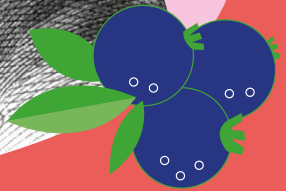
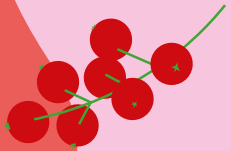
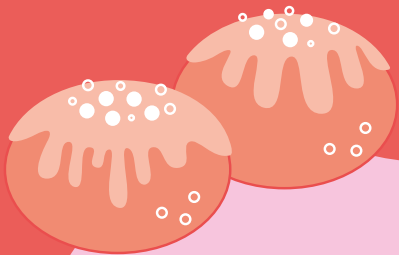


# 王様の午後のティータイム



Warszawa

# 王様の午後のティータイム

ワルシャワは1596年にポーランドの首都となって以来、町が顕著に発展していきました。国家権力の中核としてだけでなく、経済・文化の中心地としても重要な位置を占めたのです。この町はダイナミックに発展を遂げ、権力者たちは次々と邸宅を建て、社交文化が花開きました。当時の名残としては三つの王宮を繋いでいる王の道とユネスコ世界遺産に登録されているワルシャワ旧市街があり、ポーランド最後の王であるスタニスワフ・アウグスト・ポニャトフスキ王(1732-1798)はかの有名な「木曜日の昼食会」を開き、傑出したポーランドの知識階級たちがテーブルを囲みました。その会食では芸術・文学・科学について語り合われて、それと同程度に重要だったのが毎週その曜日に行われていた料理会でした。この会について語ってくれるのが料理人のポール・トレモロ(1734-1810)で、自分の料理とデザートを通してポーランド料理の味と当時の料理の流行を見事に融合させました。

多くのデザートは王室並びに貴族の厨房で生まれました。というのも、最も裕福な者しか簡単には手に入らない高価な食材を使うことができなかったわけで、砂糖もその一つに入っていました。現在最も人気のある甘い名物にポンチキ\* pączki(単数形はポンチェック pączek)があります。イースト生地の中にジャムやクリームを詰めて油で揚げた丸いお菓子で、最後に粉砂糖をまぶすかアイシングして出来上がりです。この名物について書かれた最初の書物は16世紀にまで遡るのですが、ポーランドではポンチキが好んで食べられる特別な日があります。「脂の木曜日」と呼ばれ暦の上では毎年変わる移動祝日の一つなのですが、キリスト教の四旬節が始まる直前の木曜日に当たります。この日はケーキ屋さんとパン屋さんの前に長蛇の列ができて、一日が終わるまでに少なくともポンチキを一つ食べると、近い将来に幸福と成功が訪れるとされています。

同じく、ケーキ屋さんとパン屋さんにはドロジュジュフキ drożdżówki(単数形はドロジュジュフカ drożdżówka)という美味しいお菓子があり、果物やカスタードクリーム、カッターチーズを詰めた酵母パンです。夏の時期になるとヤゴジャンキ jagodzianki(単数形はヤゴジャンカ jagodzianka)という、6月末から7月末にかけて取れるブルーベリーが入った酵母パンが特に好んで食べられます。また、秋になるとブルーンを様々な形で使った焼き菓子が店頭並びます。ワルシャワのケーキ屋さんやパン屋さんでは、季節に関わらず一年を通して、コーヒーや紅茶に合わせて甘いものが幅広く選べます。

\* ポーランド語の発音により近い表記は「ポンチュキ」ですが、既に上記のカタカナ名で日本では普及しつつあります。

写真: Warsaw Tourism Office, Polona.pl



/ go2warsaw



Warszawa