

グリムの昔話と類話 2 お菓子の家とパン焼き窯

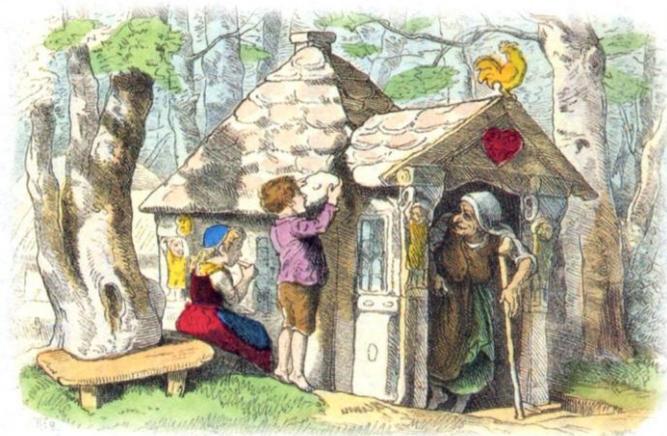
2012年 小平市中央図書館 民話講座 岡部由紀子

魔女の家は何でできていたか

お菓子の家？ いいえ、パンの家！

その家はパンで作られていて、屋根はケーキ Kuchen
で葺かれ、窓は砂糖でできていた。(グリム初稿)

その家はパンでできていて、屋根はパンケーキ
Pfannkuchen で葺いてあり、窓は白い砂糖でした。
(グリム決定稿)



テオドール・ホーゼマン 『ドイツ一枚絵』 1868年
Theodor Hosemann „Deutsche Bilderbogen“ Nr.53

パンも菓子もルーツは同じ

穀物を殻ごとすりつぶす

水で煮て粥にする

粉を水で溶いた生地を、熱した石の上や薪を燃やした灰の中で焼く
無発酵の薄い平焼きパン、クレープ … Kuchen の原形

酵母菌を利用して生地を発酵させる

ドイツ語の Brot (パン)

ぶくぶく泡立つという意味

→ 厚みのあるふくらんだ生地

→ 高温で焼く必要 (焼き窯、カバー)

↓
日常の糧としてのパン

粉にミルクや卵を混ぜた生地 (無発酵)

のちに、油やバター、ハーブ、蜂蜜なども加える
暖炉や、パンを焼いた後の窯の余熱で焼いた

平たい容器 (Pfanne)に入れて焼いた … パンケーキ

卵 (Eier)を入れてふっくらさせた … 卵菓子

香辛料と蜂蜜を入れたクッキー … レーブクーヘン

↓
祭のお供え、特別食

パンも菓子も貴重な食べ物

庶民の食事

燕麦や大麦、ライ麦の粥

12世紀頃から徐々にパンが主食

長期保存できる黒パン

→ 固くなるとミルクやスープに浸して食べた

焼きたてのパンはご馳走 (特に白パン)

祭でしか口にできない菓子



「暖炉のパンケーキ焼き」ピーテル・アールツェン
フランドル地方 1560年

レープクーヘン Lebkuchen

レープ (leb) は、ラテン語の平たいパンやお供えのケーキをあらわす **libum** が転訛したとか、古高地ドイツ語の民間薬を意味する **leb** に由来するとか、生蜂蜜 **Lebhonig** からとったと言われる。

蜂蜜の入った生地のパン、蜂蜜を塗ったパンは古代から → **Honigkuchen**

神々へのお供え、死者に持たす、戦いでのお守り



中世の修道院から、都市の職人へと広がったレープクーヘン作り

広大な敷地で養蜂を営む修道院が、蜂蜜を使って薬草を混ぜた断食食を作った。

中世後期、香辛料が手に入りやすく、裕福な客層がいる都市にレープクーヘンの職人が出現

大変高価な食べ物

ライ麦粉や小麦粉にシナモン、クローブ、アニス、カルダモン、コリアンダー、ショウガなどの香辛料を加え、蜂蜜で練り、数ヶ月寝かした生地を薄く伸ばして形を作り、焼いた

炭酸アンモニウム（鹿の角の粉末）や炭酸カリウム（草木灰）をふくらし粉として用いた

→ 日持ちがする、薬効がある、エネルギー補給に最適

砂糖を加えるのは後世

サトウキビからできた砂糖（白い宝石）… 12世紀、十字軍の遠征

甜菜糖は、19世紀初頭から流通

成型の仕方も時代と共に変化

模様を彫り込んだ木型に生地を押しつけて成型

クッキー型で生地を抜く

手で成型する、カッターで切る



模様入り木型に生地を押しつける
ニュルンベルクの職人 16世紀

現在、クリスマスの菓子や飾り、祝い事の贈り物となっている

子ども達を誘う家の変化

飢饉に苦しんだ時代 … パンの家は子供を惹きつけた

パンが日常の糧となった時代 … 高価なレープクーヘンの家のほうが魅力的

パンの家のモチーフがでてくる話

*ルートヴィッヒ・ベヒシュタイン「ヘンゼルとグレーテル」『ドイツ昔話集』1845年

壁はパン、屋根はパンケーキ (Pfannkuchen)、窓は透明な氷砂糖

*アウグスト・シュテーバー「卵菓子の家」『アルザスの昔話』1842年

パン生地のできた家、屋根は卵菓子 (Eierkuchen)

お菓子の家のモチーフがでてくる話

*ハンス・ザックス(1494 - 1576)「怠け者の天国」 Das Schlaraffenland

食べ放題、飲み放題の国がある。

パンケーキで葺いた屋根、入り口と窓の扉はレープクーヘン

家の周りに立つ柵は、焼きソーセージ、井戸には最上級のワイン

*カロリーネ・シュタール「砂糖菓子の小さな家」1821年 参照：資料6

お菓子の家、屋根はアーモンドのついたレープクーヘン

扉や窓の鎧戸は茶色のレープクーヘン



ペーター・ブリューゲル
「怠け者の天国」1567年

*ノイルッピン的一枚絵 「マルティンとエルゼ」 1835/40年

蜂蜜と香辛料入りケーキでできた家 (Pfefferkuchenhäuschen)

参照：資料7

*ハインリッヒ・プレーレ「キーカムの家と乞食の子ども達」1853年

家の土台は砂糖で、壁は香辛料と砂糖入りのクッキー (Pfeffernüssen)

窓は蜂蜜入りのケーキ (Honigkuchen)、屋根はラスク (Zwieback)

参照：資料8

*エンゲルベルト・フンパーディンク 歌劇「ヘンゼルとグレーテル」1893年12月23日初演

妹、アーデルハイト・ヴェッテの脚本

クーヘン (Kuchen) とトルテ (Torte) でできているお菓子の家 (Knusperhäuschen)

グレーテルとヘンゼルが魔女を窯に押し込めると、窯が爆発し、レープクーヘンの柵に変えられていた子供たちはもとの姿に戻り、窯の瓦礫の中で魔女はレープクーヘンになってしまう。

このオペラの成功により魔女の家 = お菓子(レープクーヘン)の家というイメージが広まる

→クリスマス季節 … 「ヘンゼルとグレーテル」のオペラ上演

レープクーヘンでできた「魔女の家」のお菓子

「ヘンゼルとグレーテル」のパン焼き窯は、どのタイプ？

屋外にあるパン焼き窯

枝で骨組みを作り、粘土で固めた窯は石器時代にもあった

ローマ時代には、石や煉瓦を積んだ熱効率の良い窯も登場

床に大きな砕いた石を敷き、煉瓦の壁を粘土で固めた丸天井を持つ窯

農山村では、近代までローマ時代とほとんど変わらない窯を使用



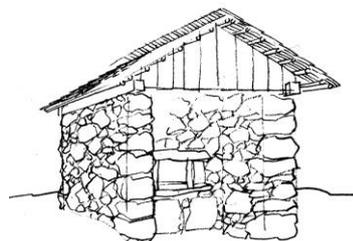
家の敷地の一角に建てられたパン焼き小屋 →

オーストリア・ヴァルトフィアテル地方

耐火煉瓦を積んだ丸天井の窯

窯の底は大きな石の板

石灰や粘土で固めた花崗岩の外壁



屋内のパン焼き窯

居間の隅にあるカマドの脇には、人が入れる程の大きさの丸天井の窯
中で薪を燃やすと発熱体となり、暖房や食物の乾燥室を兼ねていた。

窯の周囲は、団らんの場所

欠点：居間に煙が充満する、煤で黒くなる

→ 独立した台所に窯が移動、

焚き口を廊下に作り、密閉式ストーブとして利用

子供はカマドの周囲や窯の中で、暖を取りながら寝ることもあった
パン窯に入って薪を積むのも子供の仕事

→ グレーテルを窯の中に入れるのは、突拍子もない発想ではない

パン焼きは一仕事

痩せた極寒な土地でも育つ燕麦（オートムギ）のパン

-25度でも耐えるライ麦からできた黒パン： 北部中部ヨーロッパ

小麦からできた白パン： 南ヨーロッパ（16世紀から寒い地方の上流階級も）

パンはまとめ焼き

2週間に1回、直径24cm厚み6cm重さ1kgの円形パン14個

窯の内部空間： 奥行き240cm、幅128cm、高さ83cm(一番高い所)

冬季は3週間に1回、焼く頻度はまちまち

屋外の共同窯を順番に使うことも多かった

どのようにパンを焼いたか？

ライ麦パンは、前日にサワー種を練り込んだ生地を作り、一晚寝かして発酵させる。

翌日成型。窯で薪を燃やし、内部が300度近くになれば、焼きを掻きだす。

針葉樹の葉がついた枝で作った箒を湿らせて、窯の底をきれいにする。

パンスコップに成型したパン生地をのせ、窯の中に重ならないように並べる。

パンスコップとパン窯をめぐる俗信

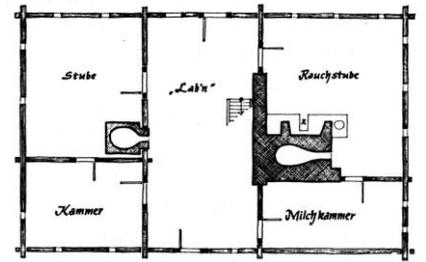
病気や発育不良の子供を、パンスコップにのせてパン窯に押し込むと、健康になる。

焼き直す **umbacken** といわれ、子供は一度窯の中で死に、新たな健康な体を授かる。

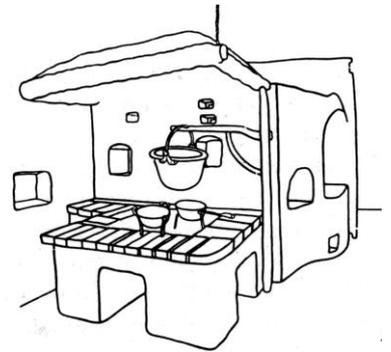
妊婦は安産のまじないにパンスコップを踏む。パン窯は胎内のアレゴリー

パン窯には先祖の霊が宿り、新生児として再び生まれてくるのを待っている。

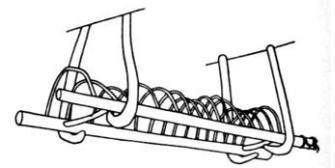
薪のはぜる音=祖霊の語らい、命日には窯の近くに食べ物を置く。



右上が居間、黒い部分がパン焼き窯
左上が密閉式ストーブのある部屋

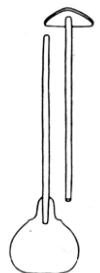


カマドの裏手にパン焼き窯



Brotrem

天井のパンを保管する棚



魔女をのせたパンスコップ
魔女が杖に使った火掻き棒