

クリスマスにフランス人が食べるのは 七面鳥ではない

十二月二十四日はクリスマス・イブ、キリスト降誕祭の前夜祭である。

今でこそイエス・キリストが十二月二十五日生まれというのは当然のこととされているが、聖書にはどこにも明記されていない。

初期のキリスト教徒は一月一日、一月六日、三月二十七日などにキリストの降誕を祝したが、教会としてクリスマスを祝うことはなかったそうだ。

それどころか三世紀の神学者オリゲネスは、クリスマスを定めることは異教的であると非難さえしている。

キリストの誕生日が十二月二十五日と固定されたのは、三五四年教皇リベリウスのときといわれ、四世紀の末にはキリスト教国全体でクリスマスを祝うようになった。

ちなみに東方教会系は一月七日、アルメニア教会は一月十九日にキリスト誕生を祝っている。クリスマスといって思い浮かぶのが七面鳥料理。ところがこの食習慣はイギリスとアメリカだけに見られるもの。

他の国ではそれぞれ独自の料理が供される。

例えばチェコでは鯉のビール煮、ポーランドでは鯉のフライと、東・中欧では鯉がよく食べ

られるし、北欧では野鴨やトナカイの料理が出される。

それではフランスはどうだろうか。

特別の料理を用意することはないが、イブの深夜のミサのあと、家族で囲む食卓にはブーダ

ン・ブランという白いソーセージを出されるのが、フランス全土に見られる昔ながらの風習だという。

このブーダン・ブランは、豚や子牛などの軟らかい肉に、牛乳、生クリーム、卵、タマネギなどを加えた滑らかなすり身を豚の腸に詰めて作るもので、ソーセージの中では比較的さっぱりした味。

弱火でじっくり焼いて熱いうちに賞味する。

これを夜中に食べなければクリスマスを迎えた気がしないとフランス人はいう。

