

愛知県ハンガリー友好協会会報

2014年新春号

Boldog Új Évet Kívánok!

明けまして おめでとう ございます

お健やかに佳き初春をお迎えのことと存じます。

昨年は、皆様の沢山のご支援をいただきまして、すべての事業が大成功できましたこと、感謝申し上げます。今年もハンガリーの文化をいっぱい紹介していきたいと思います。

3月28日(木)～4月2日(水)「ハンガリー刺繍サークル作品展」、6月8日(日)「ハンガリーフェスティバル in 愛知」、10月下旬「総会」、12月14日(日)「クリスマス会」、毎月第2・4水曜日「ハンガリー語入門講座」、第3火曜日「ハンガリー刺繍サークル」などを予定しています。是非皆様ご参加くださいますよう、よろしくお願いいたします。

《 ハンガリーのお正月料理 》

橋本ユリアンナ

国によって、大晦日とお正月にいろんな伝統的な行事と慣習があります。日本のおせち料理にいろいろな意味があるようにハンガリーの大晦日、お正月の料理にも深い意味があります。

大晦日はシルヴェステルの名前の日で、シルヴェステルといいます。

(12月31日は、ローマ教皇シルヴェステル一世を記念して聖シルヴェステルの日とされており、カトリック教会や正教会においては重要な祭日です)



ユリアンナさんのレーテシュ

大晦日の習慣として30日か31日に長いレーテシュを作ります。私の家では毎年31日に作ります。

理由：レーテシュ(及びシュトゥルーデル)の長さによって寿命が長くなり、詰め物の多様さと量で新年を豊かにできると信じられています。

- ・お正月の一番大事なことは鶏肉を食べないことです。

理由：鶏は地面を足で後ろに掻くので、家から幸運を追い出してしまいます。大晦日の夜 23 時 59 分までに食べてもいいです、もうその年がすぐ終わるから、でも 24 時になったらもう食べちゃダメです。（1 月 2 日は食べてもいいです。）

特に七面鳥が危険です。この鳥は気難しい鳥と言われており、お正月に七面鳥の肉を食べると、家に悪い気が入ってくると言われています。

- ・1 月 1 日 0 時を過ぎると何よりも豚肉の料理を食べます!!!

理由：鶏の正反対で、豚は土を前に掘って、幸運を家の方位に運ぶと信じられています。

特に豚の尻尾を食べれば豊かで幸せな年になるそうです。

- ・0 時ぴったりでシャンパンで乾杯してから、フランクフルトとパンを食べる習慣があります。特にそのフランクフルトの材料を見ないと、鶏肉で出来てるかもしれないから、気をつけなければなりません。



31 日は新年を待ちながら、シャンパンを冷やして、フランクフルト、マスタードとパンを用意します。

寝ないでテレビでお笑いを見たり、パーティーをあげたり、他のパーティーに参加します。0 時になったら、新年のお祝いで、花火をあげます。シャンパンを開けて、（その開ける音も少し花火のような感じ）



Boldog Új Évet Kivánok それとも BUÉK を言いながら皆で乾杯します。

（意味は 良いお年をお迎え下さい）

BUÉK は Boldog Új Évet Kivánok の短いバージョンです。

- ・1 月 1 日にレンズ豆を食べれば金持ちになります。

理由：レンズ豆を食べれば、財布は一年間中空っぽにならないと言われています。レンズ豆は円くてコインに似てるので、たくさん食べれば食べるほどお金が稼げると信じられています。



それから独身の男性や女性が住んでいる家ではレンズスープにアーモンドを 1 個入れて煮る習慣があって、その 1 個を見つけた人は年内に結婚できるという信念があります。

その他に私も知らなかった習慣はいっぱいあります。

- ・魚を食べるときに気をつけます。

理由：川沿いの町に住んでいる場合、魚を食べると幸運がもたらされると信じられています。魚の鱗はレンズ豆みたいに金持ちになるそうです。しかし、川が通っていない町に住んでいる場合、魚を食べると家の中の幸運が流されてしまうそうです。

- ・果物を食べればビジネスがうまくいくそうです。

理由：食べることで、果物のように努力も実をつけると信じられています。りんごを食べた場合、種を数えてみて下さい。新年に種と同じ数のビジネス成功に恵まれるはずですよ。

- ・唇に蜂蜜を塗ります。

理由：恋人（および婚約者）同士は唇に蜂蜜を塗って、00：00にキスを交わすと、二人の恋（及び結婚）は甘くて長くなります。
お正月に子供の唇に塗ると、親切でお世辞がうまい人になると信じられています。

- ・パンを丸ごと準備しておきます

理由：新しく焼いた丸ごとのパンを切って、家族で食べると、一年中毎日テーブルにごちそうが出ると信じられています。

- ・香香料入れをいっぱいにします。

理由：食料庫やキッチンの塩入れ等の香香料入れが空いていれば、中身を補充しましょう。そうすれば一年中食材が不足しないと信じられています。

- ・ペットに餌を沢山やります。

理由：お正月に餌をたくさんやって、お腹をいっぱいにさせると、一年中病気にならない、家族の生活をうまく援助してくれる（例：馬、牛、犬）と昔は信じられていました。

《ハンガリー料理でクリスマス会》 12月15日(日)9：00～

(名古屋国際センター3F 第1研修室)

今回は橋本ユリアンナさん、黒川ドーラさんの指導で本格的なハンガリーのクリスマス料理、



ドーラさんとユリアンナさん

「フーシュレベシュ」「セーケイカーポスタ」「ショムロイガルシュカ」を作りました。

参加者は日本人21人、ハンガリー人15人、子供8人、合計44人で、ハンガリー人と日本人がおおよそ1：1です。愛知県内だけでなく、静岡、岐阜、三重、大阪からも参加してくださいました。

朝9時から、みんなでお料理を作り、会場をセッティングして、本当に美味しいクリスマス料理をいただきました。お腹がいっぱいになったところで自己紹介です。日本語のできるハンガリー人は日本語で、ハンガリー語ができる日本人はハンガリー語で、それぞれできない方は黒川ドーラさんに通訳をお願いしました。驚いたことに「タマーシュさん」が4人もいらして、ハンガリーではとても多いお名前でしょうか？皆さんすっかり仲良くなり、楽しいクリスマス会になりました。



「セーケイカーポスタ」瓶のザワークラウトを鍋に



豚もも肉5k g入ってます



スープは鶏肉4k g 人参2k g パプリカ・セロリなど



タマーシュさんたち



スープ セーケイカーポスタがそろそろ出来上がり



待ちきれずに食前酒で乾杯



美味しいサラミ





子供たちが描きました



クリスマスツリー出来上がり



アーちゃんとヨーヅ君の手品



ハンガリーの子どもたち



乾杯



おかわりいっぱいありますよ！





瀬戸国際交流プログラムに参加の
ハンガリーの陶芸家バボシュさんも来てくれました



お話が弾みます



ハンガリー語クラスの皆さん



ユリアンナさんの手作りお菓子1袋100円
サラミも特別価格で販売しました

今年のクリスマス会もユリアンナさんに新しいメニューでご指導願えればと思います。
皆さん今から楽しみにしてください。

《ハンガリーワイン(20)-Gál Tibor の Bikavér「雄牛の血」-》

伊藤 憲 昭

ハンガリーを代表するレストラン「Gundel」（1894年創業）の店名入りワインの紹介が続く。この「Gundel」ワインは通常は作り手が不明なのだが、今回は作り手が明記してある。Gál Tibor のワインである。

Gál Tibor はハンガリー人の醸造家としては、最も国際的に著名な人物である。しかしハンガリーで成功して名を馳せたのではない。彼はイタリアの Ornellaia（イタリアを代表する高級ワインを生産）で1989年から10年間、醸造家として働いて有名となった。他にも南アフリカで実績をあげ、「飛ぶハンガリー人醸造家」と呼ばれ、ハンガリーでは Eger にて1993年に醸造所を立ちあげ、かの地にブドウの国際品種（シラーやヴィオニエなど）を積極的に導入した。惜しくも2005年2月、仕事上の南アフリカで交通事故で他界したが、息子らが醸造所を継いで現在に至っている。

余談であるが、ローマで居酒屋にふらりと入ったことがある。店内の陳列棚は大きすぎてハシゴがかけられ、イタリアワインが勢ぞろいしていて圧巻なのだが、その一隅に少々のフランスワインと 10 本ほど Gál Tibor のワインがあった。(奇妙な品ぞろえだな) と思ったが、やはり認められているのだろう。信頼できる作り手だと、私も思う。

Bikavér (雄牛の血) であるが、これは 16 世紀のトルコ侵攻による Eger 攻防戦の故事に由来する。赤ワインを飲むハンガリー兵士たちをみて (雄牛の血を飲みやがる!) と驚愕したトルコ軍が退散したという。赤ワインを飲む人に対しては、同時代の日本人も (バテレンは血を飲むぞ!) と恐怖したが、同じような話なのだろうか?



さて、Bikavér のブレンドの内容であるが、国際品種である Cabernet Sauvignon・Cabernet Franc と、土着品種の Kékfrankos である。「barrique」とは小樽 (約 200 L) であり、樽熟成させるので樽のいい香がつく。しかしこの過程は、ワインを空気にさらして酸化させてイジメる過程でもあるので、それに耐えうるシッカリとしたブドウが使われていることが前提となる。

**2005 Gundel Egri Bikavér barrique/
Gál Tibor/13%vol/ (有) ハンガリーフーズサプライ/3150 円**

透ける濃い赤小豆色。端は幅広にやや赤褐色おびた赤小豆色。縁はオレンジから透明おびる。足はゆっくりと疎に涙。黒系ベリー香。少しカシスの青味。黒サクランボの甘味。牛乳のフワリ感。湿った芝の清涼感。焦げた感の樽香が少し。やや厚みがある渋味に、やや膨らみあるボリューム感。酸は中庸な引き締まりにてベリー系、切れは輪郭主張あり、ツンとしながらスーッと透明感あり、最後まで伸びる。タンニンは中粒な感、熟れて口当たり抵抗少ない。果実味は、黒系果実のスッキリした果汁感。黒サクランボの果汁。仄かに黒糖的な甘味。ミネラル感は鉱水、やや塩気あり。酒質は抜栓時から飲めて、果実味がスッキリとしつつ核に甘味あり。熟成の域に入りかけであるが、勢いのあるこの時期に飲むのが一番よいだろう。

●森典子&ファルヴァイ・シャーンドルリサイタル 2014 (後援事業)



日時：2014 年 2 月 19 日 (水) 19:00 開演 18:30 開場
場所：ザ・コンサートホール (名古屋伏見電気文化会館)
演奏：森典子 (ヴァイオリン) ファルヴァイ・シャーンドル (ピアノ)
曲目：ベートヴェン/ヴァイオリンソナタ No.8 ト長調 Op.30-3
バッハ/ヴァイオリンとチェンバロのためのソナタ第 2 番イ長調 BWV 1015
シューベルト/ヴァイオリン・ソナタ短調 Op.137-3 D. 408
フランク/ピアノとヴァイオリンのためのソナタ イ長調

入場料：全席自由・3000 円 (未就学児不可)

ファルヴァイ先生のピアノはとても素晴らしく、うっとりします。是非お聴き下さい。
(チケット申込み ambt@hotmail.co.jp 協会事務局まで)