



ボン・ノエル Bon Noël



秋すぎて、セーヌの河原に吹く風は、肌うすら寒む冬の風。寒い風が吹く日、田舎から町に出て来た百姓のオジサンが、デパートのクリスマスのかざりや、サンタ・クロースの大きな人形を見て、たまげてしまった。いやデパートだけではなく、至る所の商店もバードもカフエーも華々しくクリスマスの飾りをやっている。ほとほと感心したこのオジサン。

たまたま、教会の前を通りかゝって「ウァー教会までクリスマスをやっている……」と叫んだと云う……これは東洋のある国のはなし。

さてパリでも、十一月も半ばすぎると、ブランタン・ラファイエット等大きなデパートを始め、商店の飾りがにぎやかになって来る。下町などでは、日毎、歩道のはしに並んでいる食料品の屋台店の間にまじって、クリスマス用品を売る店が出て来ると、日頃より人波も多くなったその中でベール・ノエル（サンタ・クロース）の赤い服を着た街頭写真屋が、通行中の子供を抱きよせて写真を取る。仲々商売になるそう。写真をとってもらった子供は、その写真屋のサンタ・クロースに真剣な顔つきでノエルの夜の贈物には、アレとアレとアレもと日頃ほしいものをたのんでいる。そばの母親は困ったような顔。ほゞえましい光景である。何と云っても子供たちにとってはノエルは待ち遠しい。日頃ほしいものを買ってもらえる。子供への贈物は絶対であるし、それも安物は駄目で近頃の子供たちは、写真機とか自転車とか、スクーターでないかと承知しないらしい。

ノエルの前夜二十四日の夜になると、それぞれに約束の家に集まる。これは家族だけでなく、友人もそして日頃その家族と交際のない友人の友人でも、さそい合せて集まる。こゝで十二時前まで、酒や菓子を前にして、それぞれ、歌や小咄、かくし芸などを披露したり、或はダンスをしたり賑やかに過す。知らない人も多いが、男女をまじえての賑やかな

木枯し吹く日の温かいおやつ

ホットケーキの作り方

材料



① 卵の黄身と砂糖(80g)をボールに入れて、色が白くなり、艶の出るまで、よくかき混ぜます。



② 牛乳を少しづつ加えます。



③ 粉に、ベーキングパウダーを入れて、篩にかけて、①のボールに、だまの出来ない様に、泡立て器で合わします。



④ 別のボールで、先割おけておいた白身を泡立て器で立て、立ち上がった泡が消えない様に、砂糖20gを入れます。



⑤ ④のボールのたねに、③の白身を静かに加えます。



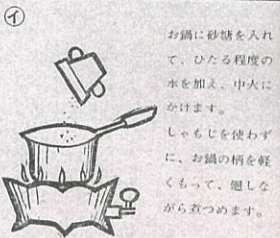
⑥ フライパンに、サラダオイルを薄くしき、たねを玉匙ですくって、上の方から落します。



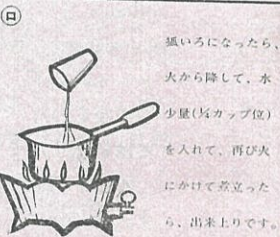
⑦ 大加減は中火で、上面にフツフツ穴が出来てきたら、裏返して焼き上りです。



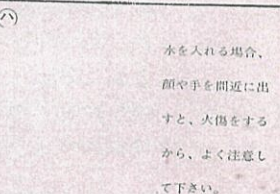
シロップの作り方



① お鍋に砂糖を入れて、ひたる程度の水を加え、中火にかけます。しゃもじを使わずに、お鍋の柄を軽くもって、廻しながら煮つめます。



② 強火を弱火にしたら、火から降して、少量(1/2カップ位)を入れて、再び火にかけて煮立ったら、出来上りです。



③ 水を入れる場合、顔や手を間近に出すと、火傷をするから、よく注意して下さい。

夜、したがって恋の花も咲こうというわけ。筆者もまだ女房がパリに来ない前の独りぐらしの頃、或る家長の家にまねかれて行ったことがある。

珍らしくその夜雪が降っていて寒い夜だった。三十人位が広いサロンのベチカの前で、ピアノ独奏ありバイオリンの名手ありで大変にぎやかであったが、私は友人以外は皆知らない人ばかりで、当然独りでポツンとしている。と、この家の主人が、これも知人がなくポツンとしていた若い女性を紹介して呉れた。ソルボンヌ大学に学ぶドイツの女性で、日本は良い国だとか、芸術家は好きだとか、今度アトリエを見せてくれたのだが、美人ではあったが、何様、アツトウされる様に大きな体格の美丈夫?で御遠慮申し上げることにした。

十二時になると一せいに教会の鐘が方々で鳴り出す。で皆で教会へ出かけてお祈り、祈祷が終わって家に帰ってからまた一しきりダンスなどして騒ぐが、これは大抵一時間位で終り、解散となる。踊りたりない若者たちは、それからダンスホールへ出かけるだろうが、町は静かで、平常と少しもかわらない。日本みたいに飲みすぎで、ヘベレケになり乍ら、バーからバーへなんて酔っぱらいは一人もいない。イギリスではクリスマスの休暇が五日間あるそうだが、フランスでは、ノエルの日、キリスト降誕の二十五日、一日休むだけで二十六日には勤めに出るのである。

(画家 在パリ 板谷 房)