

キリストの誕生を祝う賑やかなナポリのクリスマス
時代を超えて伝えられてきたお祭りの風習やごちそう
イタリアでもっとも楽しいクリスマスへようこそ！

この街からメリークリスマス

ナポリから



N a p o l i

イタリア他都市に比べ、貧困、失業、マフィア抗争と深刻な社会問題をかかえる街ナポリ。一方で古い歴史と高い伝統文化を誇り、貧困と豊かさの両極が共存する。人々は信仰深く、家族愛に生き、人生に対する欲は人一倍強い。そんなナポリの人々にとって1年でもっとも重要なお祭りはクリスマスだ。

12月になるとキリストの誕生シンボルを表現した模型“ブレセーベ”をリビングに飾り、家族や友人たちにプレゼントするクッキーづくりがはじまる。ブレセーベ職人の露店が並ぶクリスマスマーケット、天にも届きそうなクリスマスツリーに色とりどりの魅惑的なお菓子たち、ラジオから流れクリスマスソングにのって踊り出すおじさん。

時代が変わろうと、クリスマスシーズンは大人から子どもまでナポリの人々にとっては毎日がハレの日だ。

photo・ANTONIO PIZZICHINO
取材＆文・久谷満香

一キヤヤスマスリヤ

ルノウチ

娘の母、おじいちゃんのふるさとニコスマスリヤ
ヨボシのふるさとリリシヤてゐる木村家へ娘さは娘
ゝこま野球のふるさと日当スマスリヤ。まあ
りやうこま前、お父さんのひ孫のJ井大ぬるる
や娘。勤習紙のむすきほりゝこま一キヤヤスマス
衣林、着式ご依頼すおじややるすさ翁日は月
に並び日のスマスリヤ。寄附す預合す人じ一ハ
イぐせんてスマスリヤのへさど人玄み姫賀、さゝ
薫美のむふゆ。むちやくショモアシヤウタリコ
。さむじ歎息す。



N a p o l i

古代ローマの時代から貴族階級の間で食されていたといふ「S」を模したクッキー。18世紀にはナポリのサビエンツァ大学付属修道院の修道女たちが古いレシピにココアやコショウ、ナツメグ、シナモンなどを加え、材料をより豊かにしたものを作り、現在のスザミエッリの原形となったといわれている。

スーザミエッリ SUSAMI ELLI

分量 20個分

ハチミツ 500 g

グラニュー糖 125 g

薄力粉 500 g

ココア 10 g

ピスト（香辛料ミックス）10 g

*シナモン、ナツメグ、クローブ、白コショウの粉末を混ぜたもの。

柑橘類の表皮のすりおろし 少々

アンモニアパウダー 3 g

*イタリアでは膨張剤としてクッキーなどに使われる。日本では薬局で購入できる。

無塩バター、薄力粉（天板用）各適量



3



7



2



6



5



6

1 ハチミツとグラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、煮溶かす。薄力粉200 g、ココア、ピスト、柑橘系の果物の表皮をすりおろしたものを作らかじめボウルに混ぜ合わせておき、ハチミツの鍋に加える。
2 1をへラでよく混ぜる。
3 残りの薄力粉300 gとアンモニアパウダーをテーブル上に山形に広げ、まん中にくぼみをつくり、2を熱いうちに粉のくぼみに流し込む。
4 最初はフォークで、冷めてきた手で素早く混ぜ合わせる。生地が均一に混ざり、テーブルや手にくつつかなくなる程度の固さになつたら、ひとつにまとめる。
5 カードで生地を適当な大きさに切り分け、それぞれをおよそ12 cmほどの長さの棒状にする。
6 アルファベットのS字形に成形する。
7 バターを塗って薄力粉をふった天板に6を並べ、200°Cのオーブンで約10分焼く。

1 ハチミツとグラニュー糖を鍋に入れて火にかけ、煮溶かす。薄力粉200 g、ココア、ピスト、柑橘系の果物の表皮をすりおろしたものを作らかじめボウルに混ぜ合わせておき、ハチミツの鍋に加える。
2 1をへラでよく混ぜる。
3 残りの薄力粉300 gとアンモニアパウダーをテーブル上に山形に広げ、まん中にくぼみをつくり、2を熱いうちに粉のくぼみに流し込む。
4 最初はフォークで、冷めてきた手で素早く混ぜ合わせる。生地が均一に混ざり、テーブルや手にくつつかなくなる程度の固さになつたら、ひとつにまとめる。
5 カードで生地を適当な大きさに切り分け、それぞれをおよそ12 cmほどの長さの棒状にする。
6 アルファベットのS字形に成形する。
7 バターを塗って薄力粉をふった天板に6を並べ、200°Cのオーブンで約10分焼く。

古代ローマ時代から存在したといわれ、ネーミングはクッキーの形が曲線を主体としたロココ調様式に通じることから。トスカーナ産のビスケット、カントゥッチのようにデザートワインに浸して食べ、クリスマスの長い夜を過ごすのに最適なおともとなる。固い食感と多種類の香辛料の入ったスパイシーな味わいが特徴。

ロッココ ROCCOCO



2



3



分量 15個分

薄力粉 500 g
アンモニアパウダー (→117頁) 3 g
グラニュー糖 400 g
オレンジの皮の砂糖漬け (刻む) 100 g
ピスト (香辛料ミックス) 10 g
*シナモン、ナツメグ、クローブ、
白コショウの粉を混ぜたもの。
アーモンド 350 g
*オーブンで軽くローストしておく。
ぬるま湯 250cc
塗り卵(卵黄)、無塩バター(天板用) 各適量

1



1

1



4

6



5



7

つくり手
カルメッラ・レネッラさんと娘トニア・コッボラさん。ナポリのマンマらしく、30年前からクリスマスには毎年かららずこの3種類のクッキーづくりをしているというカルメッラさん。家族が食べるだけではなく、親戚や友人たちにプレゼントするのも習わしで、贈り忘れた人からは問合せがくるほど

- 1 アンモニアパウダーを加え混ぜた薄力粉をテーブル上に山形に広げて中央をくぼませ、まん中にグラニュー糖、オレンジの皮の砂糖漬け、ピスト、ローストしておいたアーモンドを入れて混ぜ合わせる。
- 2 ぬるま湯を少しづつ加えながら手で混ぜる。
- 3 生地が柔らかくなりすぎないよう、ぬるま湯は少しづつ足していく、こねる。
- 4 テーブルや手にくっつかなくなるくらいにまとまり、表面が滑らかになればいい。
- 5 10分ほど休ませた後、生地を少しずつ切り分け、それぞれを転がしてヒモ状にし、くるっと丸めて端をとめ、ドーナツ形にする。
- 6 卵黄を溶いた塗り卵を表面にハケで塗る。
- 7 バターを塗った天板に並べ、180℃のオーブンで15分焼く。