

# ブレーツェルの謎

ドイツ語圏文化学科模擬講義

2013年8月3日(西5-301)

(1) 11:00-11:45, (2) 14:00-14:45

担当:岡本 順治

# 目次

0. 「ブレースェル」の謎
1. 「ブレースェル」とは何か？
2. ブレースェルの種類
3. ブレースェルの歴史
4. シュヴァーベンの伝説
5. まとめ

## 0. 「ブレーツェル」の謎



日本のスナック菓子で「プリッツ」という製品があるが、よく見るとその商品の箱には、PRETZと書いてあることをご存知だろうか？

## 0. 「ブレーツェル」の謎



実はアメリカでは、Pretzel (プレッツェル) と呼ばれ、

## 0. 「ブレーツェル」の謎



ドイツでは  
Brezel  
(ブレーツェル)  
と呼ばれるパン  
がその原型で  
ある。

## 0. 「ブレーツェル」の謎

つまり、

ドイツのブレーツェル ⇒

19世紀、アメリカに移住したドイツ人たちが持ち込んだ。アメリカのプレッツェル誕生

アメリカのプレッツェル ⇒

江崎グリコが、1963年「バタープリッツ」を発売。日本のプリッツ(ポッキー)誕生

## (参考)ブレーツェルの書き方

ドイツ: [Brezel](#), Bretzel, Brezl, Breze

バイエルン、オーストリア: Brezen, Brez'n, Brezn

ウィーン方言: Brezerl

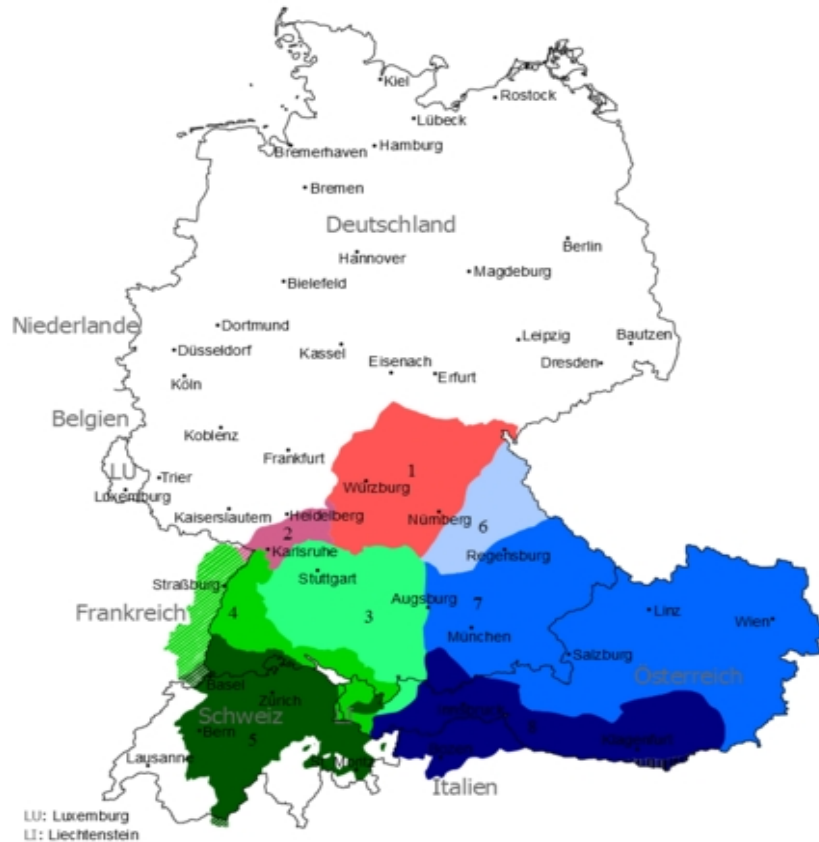
シュヴァーベン方言: Bretzet, Bretzg/Bretzga

バーデン・アレマン方言: Bretschl

アメリカ: pretzel

日本: PRETZ, プリッツ, プレッツェル

# (参考)ドイツ語の方言地域



- |                             |   |   |
|-----------------------------|---|---|
| <b>Fränkische Mundarten</b> | <b>Schwäbisch-Alemannische Mundarten</b>    | <b>Bairisch-Österreichische Mundarten</b> |
| 1: Ostfränkische Dialekte   | 3: Schwäbische Dialekte                     | 6: Nordbairische Dialekte                 |
| 2: Südfränkische Dialekte   | 4: Niederalemannische Dialekte              | 7: Mittelbairische Dialekte               |
|                             | 5: Hoch- und<br>Höchstalemannische Dialekte | 8: Südbairische Dialekte                  |



- |                                    |                                       |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| 1: Ripuarische Mundarten           | 7: Thüringische Mundarten             |
| 2: Moselfränkische Mundarten       | 8: Obersächsische Mundarten           |
| 3: Luxemburgische Mundarten        | 9: Erzgebirgische Mundart             |
| 4: Hessische Mundarten             | 10: Schlesisch-Lausitzische Mundarten |
| 5: Rheinpfälzische Mundarten       | 11: Südmärkische Mundarten            |
| 6: Deutsch-Lothringische Mundarten |                                       |



## 0. 「ブレーツェル」の謎 (2つの疑問)

Q-1 ブレーツェルは、いつどのように誕生したか？

Q-2 ブレーツェルは、なぜあのような形をしているのか？

# 1. 「ブレーツェル」とは何か？

1 / 5

Brezel, die; -n

salziges, in Natronlauge getauchtes od. süßes  
Gebäckstück von einer charakteristischen,  
geschlungenen Form.

出典: Duden - Das große Wörterbuch der deutschen  
Sprache (2000)

# 1. 「ブレーツェル」とは何か？

2/5

Brezel, die; -n

特徴的で、かつ結び目のある形をした

塩味で苛性ソーダに浸して 焼いた食べ物、

あるいは、甘い 焼いた食べ物。

出典：Duden - Das große Wörterbuch der deutschen Sprache (2000)

# 1. 「ブレーツェル」とは何か？

3/5

(a) 結び目のある:

geschlungen: schlingen「結ぶ」の過去分詞)

(b) 塩味: salzig ← Salz「塩」

(c) 苛性ソーダ: Natronlauge ← Lauge「アルカリ液」

(d) 焼いた食べ物: Gebäckstück

← Gebäck「パン、焼き菓子」

← Bäcker「パン屋」

← backen「焼く」(動詞)

# 1. 「ブレーツェル」とは何か？

4/5



出典:

<http://www.badische-zeitung.de>

# 1. 「ブレーツェル」とは何か？

5/5



<http://www.baeckerei-hufgard.de/> Bäckerei Hufgard, Eschwege

## 2. ブレーツェルの種類 1/9

1. パンとして
2. お菓子として
3. 行事とつながる伝統的なもの

## 2. ブレーツェルの種類 2/9



Bielefeld Hbf. 2012年11月21日    fotografiert von J. Okamoto



## 2. ブレーツェルの種類 3/9



Auntie Anne's CM, PA. U.S.A.

## 2. ブレイツェルの種類 4/9



スウィートクリームチーズ・プレッツェル: デイジーのスナックワゴン  
(東京ディズニーランド)

## 2. ブレーツェルの種類 5/9



オーストリアのスナック菓子  
Soletti Babybrezel

## 2. ブレーツェルの種類 6/9

Pretzels in every shape.

However you like them, Snyder's of Hanover pretzels give you that delicious crunch for the perfect snack!



Snyder's of Hanover, PA. U.S.A.

## 2. ブレーツェルの種類 7/9



## 2. ブレーツェルの種類 8/9



四旬節の第4日曜日に、ラインヘッセンやプファルツで行われる日曜日の行進の際に使われる Martinsbrezel <http://www.gatenbroecker.de/>

## 2. ブレーツェルの種類 9/9



四旬節にスイスで食べられるブレーツェルの一種、Fastenwähe

<http://www.coopzeitung.ch/fastenwaehe>

### 3. ブレーツェルの歴史

1/7

- 最も古い記録は、西暦1111年の「パン屋の紋章」(Bäckerwappen) の中に見られる。

<http://www.brezel-baecker.de/brezelgeschichte>





### 3. ブレーツェルの歴史

2/7



○ 12世紀にアルザスの修道院長ヘアラート・フォン・ランズベルク (Herrad von Landsberg) によって編集された百科事典 Hortus deliciarum に見られる挿絵が最も古いブレーツェルの絵である。(宴会におけるエステルとアハシェエロス)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Brezel>  
(最終変更2013年7月17日19時05分)

### 3. ブレーツェルの歴史 3/7

- Brezel は、古高ドイツ語(750-1100年)の Brez(i)tella にさかのぼる。
- この語は、ラテン語のbrachiatellium から入ったと言われる。意味は「**小さな腕**」、<brachium「前腕」(Unterarm)>
- 「**祈りのために組み合わされた腕を象徴している**」とも言われている。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

### 3. ブレーツェルの歴史

4/7

(証拠はないが)

- 初期キリスト教の時代の晩餐で食べられたローマの輪状の形をしたパンから変形し、数字の6のような片腕が輪の上に突出する形になった。「片腕のブレーツェル」が接し合って結びつくことでブレーツェルの形ができた。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

### 3. ブレーツェルの歴史

5/7

(証拠はないが)

- 口承伝承によると、610年、ある南フランスの修道院の修道士が、同僚の祈りの姿勢からインスピレーションを得て、残っていたパン生地を帯状のものを、祈りのために十字に組まれた両腕を思い起こさせる形にした。当時、人々は、胸の前で腕を組み合わせ、両手を肩に置いて祈っていた。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

### 3. ブレーツェルの歴史

6/7

(証拠はないが)

- **ザンクト・ガレン修道院**に醸造所とパン製造所が隣り合わせに存在した。毎晩、**聖職者たちは**ビールをとりに行く時、列をなして並んでいた。その際、彼らは**両腕を胸の前に組んでいた**が、それは当時の礼儀作法にかなったものだった。この光景が隣のパン屋にインスピレーションを与えた。パン屋は、この姿勢を手本として、苛性ソーダ溶液に浸し、塩をかけたパンを創案した。これは、ただ単に組んだ両腕を示しているだけでなく、ビールにも特によくあい、よい味だった。

### 3. ブレーツェルの歴史

7/7

(慣習として残されているものからの推測)

- 18世紀まで、ブレーツェルは「四旬節」つまり、イースターの前の40日の間に焼かれていた。「6」という数字に似た形をした「プレシータ」(Precita)は、10世紀には、修道院で四旬節の焼き菓子として投入されたものだ。それは、当時、イースター、あるいは、クリスマスの時の祝日の焼き菓子として、僧侶たちに渡された。四旬節の間に、僧侶たちは「断食ブレーツェル」(Fastenbrezel)を貧乏人や子供たちに分配した。

cf. Martinsbrezel

## 4. シュヴァーベンの伝説 1/9

### (ウーラツハのパン屋フリーダー)

髭のエバーハルト伯の宮廷パン屋は、伯爵の機嫌を損ねた。彼は、伯爵の友情と好意を悪意のある悪口で失ってしまった。伯爵は、パン屋のフリーダーを即座に城へ呼び出して言った。

「おまえは恩知らずなやつだ。私のおかげで、おまえは欲しかったものすべてを手に入れた。いま、お前は、私、伯爵を侮辱している。それは死刑に値する。お前は絞首刑だ。」

フリーダーは、まず、古いウーラツハ城の暗い牢屋に閉じ込められた、その城は岩山の上に立っていて、小さな町を見下ろしていた。フリーダーの妻もまた、とても絶望した。というのも彼女は、フリーダーをととても好きだったからだ。彼女は急いで城へ行き、伯爵に自分の夫に対しての恩赦を乞うた。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説 2/9 (ウーラッハのパン屋フリーダー)

髭のエバーハルト伯は、むしろ寛大に振る舞いたがっていた。彼は、もしフリーダーを絞首刑にしてしまうと、フリーダーの美味しいパンも諦めなければならなくなることを知っていた。彼は、よい君主でもあったので、フリーダーを下の城へ連れてこさせ、次のように言った。

「私はおまえのパン焼きの技術を高く評価しているので、おまえにもう1つチャンスを与えよう。3日以内にケーキかパンをあらたに発明したら、そのパンの間から3回太陽が照って、私が知っているすべてのものよりおいしかったら、おまえは自由になれる。」

フリーダーは、その大いなる好意に感謝し、すぐさま仕事にとりかかった。しかし、フリーダーには何かいい考えが思い浮かぶこともなく、2日間の貴重な日々が過ぎてしまった。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>



## 4. シュヴァーベンの伝説 3/9

### (ウーラツハのパン屋フリーダー)

3日目、最後の日に彼は、軽く塩味をつけた発酵生地をこねていた、というのも、伯爵が甘いものをあまり好きではないことを彼は知っていたからだ。彼は、輪状の形を作り、それから先、どうしてよいのか分からないでいた。

彼が額から汗を拭っている間に、彼の視線は自分の妻の方へと向いていた。彼女は、腕を胸の前で組み合わせていて、彼女の夫が自分の課題を解けるようにしたいと思っていた。彼女の愛する妻の組み合わされた両腕の形を見て、フリーダーは、生地の中のその形を組み込もうと試みた。彼は、結び目を作り、忙しく動きまわり、ついにそれを作った。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説 4/9 (ウーラッハのパン屋フリーダー)

ソーセージの形をしていて、真ん中が太く、それが身体だった。側面の端は、薄くなっていて、それは両腕だった。薄い両腕を彼は重なるように組み合わせた。ちょうど彼女の妻が腕組みをしているように。その形は、美しくみごとなもので、彼に人々が期待するようなものだった。フリーダーは満足し、そのパンの3つの穴を通して、もし望むなら太陽の光も通るものになっていた。

フリーダーは、オーブンの中に大きな火を起こし、そのパンを正しい熱のもとで焼こうと試みた。一日中、その家の猫は、オーブンの隣の自分の席で寝ていた。しかし、今や、そのオーブンが猫には熱くなりすぎたので、猫はひとつ飛びで角から跳び出し、オーブンの熱板の上に輪になっている生地の上に飛び降りた。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説 (ウーラツハのパン屋フリーダー)

5/9

パン生地は、フリーダーの妻がさっきかき混ぜてわきへ置いておいたアルカリ溶液の入ったバケツの中に転げ落ちた。彼女は、それで、魚とスープの味付けをしようと思っていたのだった。パン屋の女将は、猫のことを叱り飛ばした。

フリーダーは、妻に向かって大声で怒鳴った。二人は、嘆き悲しみながらパンの輪をアルカリ溶液から取り出し、他の生地も床から拾い上げた。2人は、できるかぎり、あらゆる部分を再び組み合わせて正しい形に復元した。

「これはもう投げ捨てちまいたいよ」とフリーダーは嘆いた。「お願いだから、そのまま全部焼いちゃいなさい!」と彼の妻は彼に懇願した。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説 (ウーラッハのパン屋フリーダー)

6/9

時間が迫っている。飾りに、彼らはすばやくいくつかの粒のあらい塩をその上にふりかけた。二人はオーブンの前に座り、焼きあがる時間まで黙ってやきもきしながら待った。フリーダーが、大きな木製のシャベルで焼いたパンを取り出した時、二人はかなり驚いた。

アルカリ液に浸したパンは美しく茶色になり、真ん中のあたりは明るい色で浮かびあがっていた。2本の小さな腕は、パリツとしていて、真ん中はヴェツケン(小型の細長いパン)のように柔らかかった。フリーダーは、オーブンから出したての焼きパンをできるだけ早く伯爵のもとへ持っていった。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説 7/9 (ウーラツハのパン屋フリーダー)

伯爵は、ちょうどヴェルテンベルグ・ワインを一杯のんでいるところだった。そこに、フリーダーがそのパンを試食にと伯爵に差し出した。部屋の中はシーンと静まり返っていた。伯爵は、黙って食べた。伯爵夫人も、同様に、その焼きたてパンの端をかじった。フリーダーは、膝をついてその場にじっとして、自分の心臓と時が止まっているかのように感じていた。

突然、髭のエバーハルト伯は立ち上がり、そのパンを窓のところへもっていき、そのパンを通して、柔らかい夕日がさすのを見た。

「おお、本当だ、このパンの3つの口を通して太陽の光が三本の束となって通り抜けている。おまえのこのパンは何という名前だ?」と伯爵は静かに尋ねた。

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説 (ウーラッハのパン屋フリーダー)

8/9

「分かりません」とフリーダーはつかえながら言った。

「私は、妻の優しい腕のことを考え、私が死んだら、彼女が私をその腕で抱擁できなくなるなあと考えました。私は、最愛なる伯爵さまをいつも尊敬しているので、そのパンの名前を探して下さい。」伯爵は、自分の妻である王女バーバラと話をした。

「確かに、それは2本の腕だ」と伯爵は大きな声で考えを述べた。そして、王女は、とても教養があつたので腕にあたるラテン語の単語を思いついた。それは、ブラツキア (bracchia) だ。彼女は、その単語を言った。ブラズーラ (Brazula)、2つの組み合わされた手に対する名称だ。「そんな言葉は、私にはまったく発音できません」とフリーダーはあえて非難がましく言った。

「だったらそのパンをブラーツェル (Brazel) と呼ぶが良い」と伯爵は付け加えた。

## 4. シュヴァーベンの伝説 (ウーラッハのパン屋フリーダー)

9/9

「明日、私は、城での夕べの祈りの時に、カゴに一杯のブラーゼルが欲しい。」

フリーダーは、とても興奮して、この言葉の意味がちゃんと理解できなかった。彼は走って家へ帰り、彼女の妻の首に泣きながら抱きついた。

「あなたは救われたのね」と彼女は叫んだ。彼は、自分の友人とパトロン、そして伯爵のことをもう決して悪く言わず、ウーラッハとヴェルテンベルグのあらゆる人達と同様に、忠実な家臣となった。[終わり]

<http://www.brezelbaecker.de/brezelgeschichte>

## 4. シュヴァーベンの伝説

### ウーラツハ (Urach) に関して

### 補足-1

- ウーラツハ(Urach)は、1983年までの呼称で、現在ではバート・ウーラツハ(Bad Urach)と言う。
- バート・ウーラツハは、バーデン・ヴュルテンベルク州のロイトリンゲン郡(Landkreis Reutlingen)にある。
- シュヴァーベン・アルプのふもとにある保養地。空気がきれいで、温泉と滝があり、2年に一度「羊飼い競走」が開かれる。
- <http://www.bad-urach.de> がバート・ウーラツハの公式ページ。



# 4. シュヴァーベンの伝説 バート・ウーラッハの位置 補足-2



## 5. まとめ (謎に対する答え)

✓ A-1 ブレーツェルは、いつどのように誕生したか？

初期キリスト教の時代、晚餐で食べられたローマの輪状の形をしたパンが原型？あるいは、南フランスの修道士、ザンクト・ガレン修道院の修道士？

✓ A-2 ブレーツェルは、なぜあのような形をしているのか？

「腕を組んだ形」から来ているらしい。昔のお祈りの仕方？

## 参考文献

Krauß, Irene (2003) *Gelungen geschlungen. Das große Buch der Brezel. Wissenswertes, Alltägliches, Kurioses*. Tübingen: Silberburg-Verlag.

<http://www.brezel-baecker.de/>

タイトル: Brezelbäcker, Brezelbäckerei, Brezel, Laugenbrezel, 参照日:2013年5月22日

<http://de.wikipedia.org/wiki/Brezel>

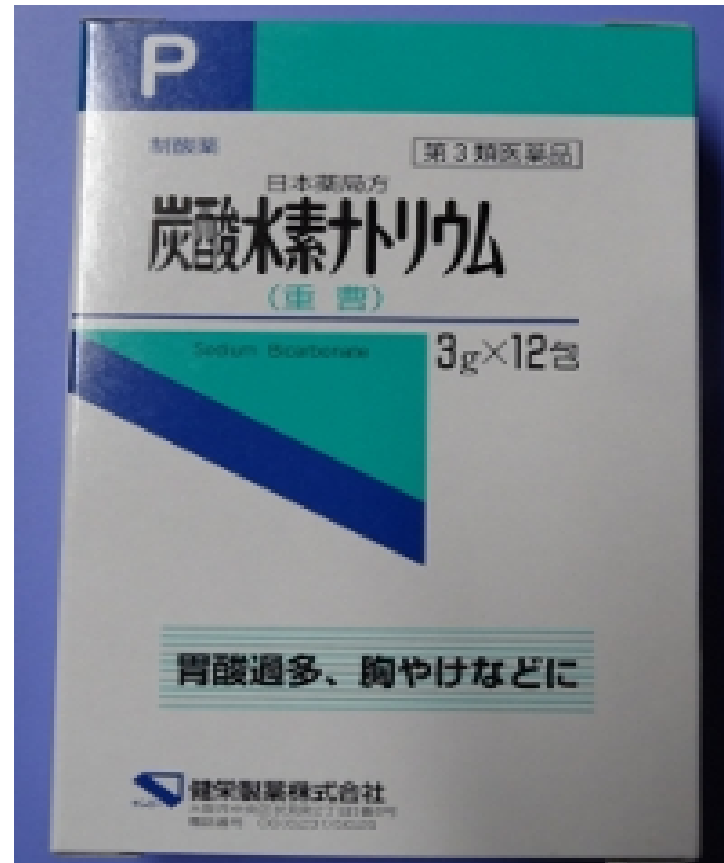
項目: Brezel, 2013年7月17日19時05分更新版

<http://www.bad-urach.de>

Bad-Urach 公式ホームページ,参照日:2013年7月13日

*Danke für Ihre Aufmerksamkeit*  
*Ende*

# Appendix



# Appendix



# Appendix



# Appendix





# Appendix

