



左・底に穴があいていて、自動的に卵黄と卵白が流れるしくみのスロープ。右・輪切りされた層の切り込みが多く残る木製の芯柱。



左・卵黄、バター、小麦粉、塩を混ぜ合わせたあとに、卵白と砂糖を足して作られる生地。右・さまざまな芯柱の大きさを使い分ける。



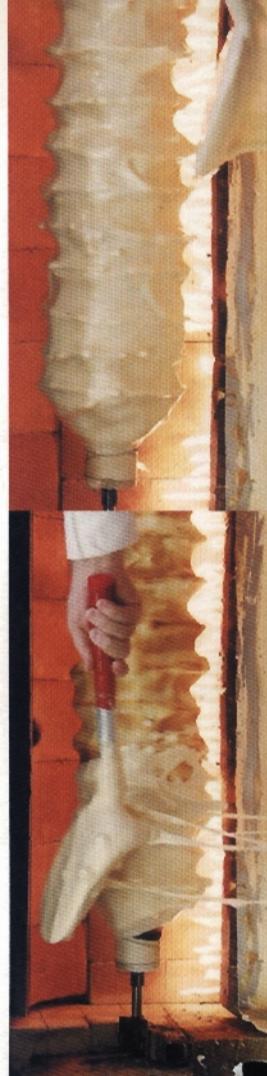
白い紙が巻かれた木製の芯柱が、オーブンにかけられ回転し始めました。思っていたよりも離分されたりとした生地で、いくつかの筋があり等間隔に手際よく作られていきます。生地の表面がきつね色になるのを待ってから、またその上に生地を注いできつね色になるまで焼きます。この作業を根気よく何度も繰り返すことで、あの有名な年輪はできるのです。

度の調整、生地のたらし具合、この3拍子を焼き具合を見ながら職人さんの腕に合せるのが職人の腕の見せ所です。焼き上がりまでは、およそ20分。熱々のバウムクーヘンは、フワフワでこのままでも充分おいしそうですが…「これで終わるじゃないんだ。コーティングをしないとしぶんでもうからね。チョコレートは単なる味のバリエーションじゃなくて、そんな役目もあつんですね。

20分ほどで焼き上がる、 宮廷御用達の素朴な味わい



一般公開している作業現場。この真でコーティング作業が行われる。卵を入れたブルーのバケツが印象的。





ザルツヴェデルが、
バウムクーヘンの町に
なった理由

街や木の枝に生地を巻き火であぶる料理法は、古くからパンを焼く方法として広く知られています。何度も何度も生地を重ねて焼くバウムクーヘンは、19世紀に登場した洋菓子です。

ザクセン＝アンハルト州にあるこの町が、バウムクーヘンの故郷といわれる所以はいくつあります。中でも有名なのが、O. Henningが現在も使用しているレシピを書き残した人、シェルニコフの存在です。

1865年、彼はプロイセン王ヴィルヘルム1世がザルツヴェデルを訪れた際にこの洋菓子を宮廷に献上しました。これをきっかけにザルツヴェデルのバウムクーヘンはたちまち評判となり、宮廷菓子の産地として町の名もヨーロッパ各地に知れ渡つたといわれています。



ザルツヴェデルにある全てのバウムクーヘン屋の写真が印刷されている六角形のパッケージ。

普通のケーキより、バウムクーヘンに軍配が上がる町

歴史的な木組みの家々が残る町ザルツヴェデルには、小さい町ながらいくつものバウムクーヘン屋さんが存在します。普通のケーキを置いているお店もありますが、持ち帰るにしてもカフェで味わうにしても、この町ではやはりバウムクーヘンに軍配が上がります。使う材料は同じでも、各店オリジナルのレシピで焼き上げているからどれも違う味。食べ比べながら町を散策しても楽ししそうです。

