

## 中世の食

——“美味なるスパイス”をめぐる——

金山 富美

### はじめに

中世の料理についてフランス料理史研究書の多くが十分な紙面を割かないのは、残存する当時の資料が寡少であるという理由以上に、いわゆる“美食”という視点から語るものもあまりない、とみなしているためのようである。

イタリアの影響を受けて食卓の洗練が見られたルネサンス期、オリヴィエ・ド・セールが外国産野菜を初め新しい食材をもたらし、ラ・ヴァレンヌの『フランスの料理人』によって「フランス料理の偉大さと栄光を確立する基本原理が整い始めた」17世紀、その原理の上に築かれたブルボン王朝時代の宮廷料理、そして「偉大な古典料理技術」と「フランス美食の黄金時代」<sup>1)</sup>である19世紀……後続する時代に与えられた形容と比較する時、中世の食は畢竟、あらゆる点で未熟な“文明化の過程”に過ぎぬもの、との定義へと追い込まれてしまう。

確かに、近代以降のクライテリオンに則すかぎり、それは否定し難く思われる。しかし、味覚が味そのものではなく、絶対的なものでもないことを考慮すれば、そこに粗野を見るのではなく、中世の人々にとっての美食のあり方や彼らの味覚を“構成”した状況の方に、より一層近づいて考察することが必要なのではなからうか。

以上の視点に立ち、本論考では、中世の料理の特性といわれるスパイスに関わって、当時の食について考えていきたい。

1) エドモンド・ネランク、ジャン=ピエール・ブーラン『よくわかるフランス料理の歴史』(大阪あべの辻調理師専門学校, 辻静雄料理教育研究所監訳), 同朋社出版 1994.

## 1. スパイス礼賛—憧れの根底にあるもの

中世の料理は、とりわけスパイスの多用と使用量の多さ<sup>2)</sup>を取り上げられ、後世から「悪趣味」のごとき批判を受ける。確かに当時の代表的料理書である『ヴィアンディエ』『メナジエ・ド・パリ』にも多くのスパイスが使われ、ひとつのソースに10数種類、またそれ以上用いる例さえ見ることがある。

スパイス礼賛の理由にはまず、交易・流通史を背景として、その稀少価値が挙げられる。そして“天国の種子 *graine de paradis*”<sup>3)</sup>という名称にも看取できる異国への憧憬、さらに、そうした貴重品を手中にできる豊かさ<sup>4)</sup>の誇示が強調される。なるほど、それは間違いのないことだろう。が、食べ物としての摂取という点では、十分満足できる答えではない。

未知の食べ物を自らの肉体に受容するためには、憧れや夢、社会的誇示以前に超えなければならないものがある。たとえば、食通垂涎的であるトリュフは、その「肉のような匂い」と「美味」によって古代ギリシア、ローマですでに賞味されていたにもかかわらず、中世になると、悪魔的な食べ物として敬遠された<sup>5)</sup>。またジャガイモは、16世紀にはすでにフラン

2) 料理書のルセットの半数以上、また時に4分の3以上にスパイス使用が見られ、ある宮廷では年間一人1キロも消費したという：Bruno LAURIOUX, *Manager au Moyen âge*, Hachette, 2002, p. 24.

3) コショウと同じほど強烈な風味のマニゲット（ギニアショウガとも呼ばれる）の通称。アフリカ原産だが、フランス人は東方からもたらされたものと思いつき、強い憧れから夢のような名前を与えた。

4) サフランは1リーヴル（約500g）で一頭の馬、ショウガ同分量は羊一頭、2リーヴルのメースで牝牛一頭の価格に相当した：Josy MARTY-DUFAUT, *La Gastronomie du Moyen Âge*, Editions Autres temps, 1999, p. 18.

5) テオプラストスの『植物誌』はトリュフを「きわめて美味とされ、肉のような匂いがある」と述べる。また「秋に雷を伴った大雨が降ると生える、しかも雷が激しいほどよく生える」との逸話も紹介している。中世の人は、これらの逸話とトリュフの形態に悪魔の不気味さを感じ、その香りの催淫性を危険視したと考えられる。あるいは「消化が悪く、尿を多くさせ便を緩めるが、なかには、マッシュルームのような茸同様窒息を引き起こす」例があることも、警戒された要因の一つであったか：アテナイオス『食卓の賢人たち1』（柳沼重剛訳）、京都大学学術出版会 1997, pp. 221-222.

スに紹介されながら、その後100数十年もの間、食用とされなかった。つまり、ある食べ物が入るには、なによりもタブーや恐怖が排除されることが必要である。「猫のパテ」のように、人は自らが採り込んだ食べ物に強い疑念を抱くだけで、死に至ることさえあるのだ<sup>6)</sup>。

食べ物への信頼は、人の生理としての味覚に強い影響を与える。たとえば肉をまずゆでてから焼く、という二重調理法は、肉質の劣るものでも安全かつ衛生的に食べる、つまりは“美味しく”食べるための知恵であった。スパイスについても同様のことがいえるだろう。

「スパイスは中世では薬剤とみなされていたので、ただ食材の臭みを消し、味覚を愉しむために用いられていただけではない。理由なく多様な種類が用いられていた訳ではない。食材の持つ基本的性質とスパイスの持つ性質との関係で、用いられる量が定められていた<sup>7)</sup>との指摘は重要である。とりわけメメント・モリ（死を想え）を日常とした中世の人々にあつては、スパイスへの熱狂の根底にあつたはずの「理由」に注目する必要があるだろう。人々の身体性と、身体性と切り離すことのできない内面性双方が看取されるのは、そこである。

## 2. 医薬品としてのスパイス

医学の父と呼ばれる古代ギリシアのヒポクラテスは、その経験学的立場から、野菜、香草や実による不快症状の緩和や病氣治療の方法を薦めた<sup>8)</sup>。しかし、その後、この知識はヨーロッパで普及するに至らず、8~9世紀頃までは古代の医学文献の中に閉じ込められた。むろん、その間にもいく種類かの香草が民間療法的に使用されてはいたものの、病氣治療には、むしろ呪術的方法や、それと内実ほとんど変わらない聖者崇拜、祈

6) ある女性が会食の数日後、当日食べたのは猫のパテだったと聞かされ（実は冗談）、下痢と高熱で亡くなったエピソード：MONTAIGNE, *Essai - Livre I, Chapitre XXII, Classique Garnier*, 1974.

7) 森本英夫『中世フランスの食』駿河台出版社、2004、pp. 7-8.

8) ヒポクラテス全集全3巻（大槻真一郎編集・翻訳、エンタプライズ、1987年）第2巻、pp. 203-222.

願、懺悔が主流になった。

ところで、ショウガやシナモン、丁子などはすでに9～10世紀前半にはフランスの市場に紹介されていたが、そうしたスパイスの種類と量が以前と比べようがないほどに急増したのは、1096年から1270年にかけての十字軍による。その時、それら東方の様々な香りと並んでアラブの医学書が紹介され、新しい“食材”を用いての、実証的かつ信頼のおける医・薬学的知識がもたらされることとなった。それは、もとはといえばヨーロッパの医術、つまりヒポクラテスの医療哲学の影響を大きく受けたものであった<sup>9)</sup>から、自らの揺籠の再発見ともいえる。スパイスの知識とそれを使いこなす技術は、こうしてヨーロッパでもおおいに研究され、教授されるようになる。南イタリアのサレルノには11世紀中頃に医学学校が創設され、ヒポクラテス研究に基づく講義が盛んであった。フランスでは、スパイス交易で発展しつつあったモンペリエが、時同じくして医学中心の大学都市となる。そしてパリへ……中世ヨーロッパで医術の発展を担ったのは、特にこれら3都市である。

スパイスの価値と魅力は第一義的にはその薬効にあり、個々に、不快症状を改善する働きを期待された。たとえばシナモンは、饗宴の後、胃腸内にガスがたまる際に処方された。食欲不振、また解毒剤としてはコショウ<sup>10)</sup>が、肝臓疾患にはウコンがよいとされ、ニンニクはリウマチの予防、ショウガは消化液の分泌活動を盛んにする他、渴きを癒し、脳を活性化する特効薬として使われた<sup>11)</sup>。

9) アラブ人はヒポクラテスの著作を7世紀に翻訳し、またガレノスの著作の他、ヒンズーやペルシャの文献を研究し、医学・薬学研究所のような施設をつくった。10世紀、バグダッドの一施設には600人の学者が在籍した：G. DILLEMANN, H. BONNEMAIN, A. BOUCHERIE, *La Pharmacie Française*, Tec & Doc - Lavoisier, 1992, pp. 8-12.

10) 古代ローマ人はコショウを次のようにいう-「体を温める効果があり、それゆえ毒人参の解毒剤となる」、また窒息からの「回復のためには〔中略〕その実をすりつぶしたものを与える」：アテナイオス『食卓の賢人たち1』（前掲書），pp. 240-242.

11) ショウガが体調不良の万能薬として使われていたことは、ファブリオからも知られる：「百姓医者」／『中世フランス文学Ⅱファブリオ』（森本英夫編・訳）東洋文化社1981年，p. 82.

こうした医・薬学療法の発展は、一方でキリスト教会の新たな動きによって支えられてもいた。カロリング・ルネサンス以降、古代の文献の研究や解読と並び、古代以来の基礎的教養を基本とする教育が確立され、聖職者の知的水準が少しずつ高まっていく。同時に、身体を取り扱う場合も、秘蹟や聖者崇拝に頼るだけではなく、より実践的な方法が模索され始める。修道院は薬草の研究や栽培に力を入れ、修道士たちはその知識を用いた施療に努めるようになっていた。なぜなら、聖書はただ人間の精神のみを語っているのではなく、人間の肉体を精神と世界とがつながるための媒体と教えている。たとえ人間が原罪によって病苦に陥るのだとしても、肉体の苦痛からの救済は心の救済と不可分であると解釈され、前者への働きかけを指向したのである。したがって、異教の洗礼を受けた科学のひとつに教えられる医術ではあったが、不敬虔とみなされた解剖学的処置やいくつかの外科的治療は別として、内科的処方、薬学的分野については、キリスト教と矛盾、衝突することはなかった。それはむしろ、宗教的認可を受ける形で社会の中へ浸透していったといえる。たとえばクリュニー修道院では、ウルリッヒ慣習法により、看護室の棚からコショウ、シナモン、ショウガ、その他の「健康に益する根菜」が切れるようなことがあってはならない、とされた<sup>12)</sup>。

スパイスはその医薬効果もさることながら、教会のお墨付きによって価値を高め、地上の君主の信頼に足る“食材”として、食卓へのぼっていったと推測できる。

### 3. 聖アントニウスの火を鎮める東方の風

中世の精神が抱くイメージを、ホイジンガは「ラ・ダンス・マカーブル」で表現している<sup>13)</sup>。生者が微笑む死者に導かれ、富める者も貧しい者も、老いも若きも、ともに輪になって踊る。死のイメージの豊かさは、それが人々のすぐ近くに存在し、ある種、親しく馴染み深いものになってい

12) Massimo MONTANARI, *La Faim et L'Abandance*, Seuil, 1995, p. 90.

13) ホイジンガ『中世の秋』（堀越孝一訳）、中央公論社、1971年、pp. 278-289.

たことを語る。だからといって、彼らが死を恐れなかったわけではない。戦争、飢餓、病気、しかも得体のしれぬ疫病……。中世で猛威をふるった病気は壊疽性麦角中毒とペスト、ライ病であり、なかでも壊疽性麦角中毒は「異常な死」として、「その無残な死の苦悶は、死に慣れたはずの人々にも非常な恐怖を与え」<sup>14)</sup>た。

この病気は食べ物と直接関わっている。エルゴ ergot という菌が麦に寄生し、黒い角のようなものが穂から不気味に顔を出す。その黒い麦を食べると毛細血管が詰まって壊疽が起り、手足は黒ずみ、しまいに肉がぼろぼろともげ落ちる。痛みはまるで焙られるような激しさであったため、この病にかかりながら長命を保ったとの逸話をもつ聖人にちなみ、「聖アントニウスの火」と呼ばれた。中毒が神経に作用すると幻覚が起り、精神錯乱を引き起こす。「聖アントニウスの火」の存在自体は紀元前からすでに恐れられてきたが、興味深いことに、古代ギリシアの人々は黒く変色した穂を「トラキアとマケドニアの悪臭を放つ黒い穀物」として手をつけず、この病気が広まることはなかった。

エルゴはライ麦に繁殖しやすい。ところがそのライ麦は、土壌を選ばず、かつ収穫量も多いために、6世紀以降、穀物不足を最小限に抑える目的で、平野部でも丘陵地帯でも盛んに栽培されていた<sup>15)</sup>。そのために麦角中毒がたびたび社会をパニックに陥れてきたが、特に10世紀末には、アキテーヌ、リムーザン中心に大流行し、4万人以上もの命が奪われる。教会は当初、まず何より守護聖人である聖アントニウスへの祈願を掲げたので、命はつながっているものの手や足の抜け落ちた無残な身体を引きずる患者たちの群れが、この聖人の聖地であるリヨンへ巡礼するという、見るも哀れな光景があちこちで目にされたという。11、12世紀にもこの病気は大流行するが、その頃になると経験的知や施療院など諸制度の確立によって、パニックは収まっていった。

14) 新倉俊一『中世を旅する 奇跡と愛と死と』白水社、1999年、p. 141.

15) 「卑俗なパン」の原料ライ麦は、もっとも多く栽培された穀物だったが、それも11世紀頃までである(MONTANARI, 前掲書, pp. 50-51.). 麦角中毒の原因がある程度特定されたことによるとも考えられる。

麦角中毒という病気がこうして社会の中に位置づけられたこと、いわば「社会的飼い馴らし」<sup>16)</sup>をされた経緯には、ほぼ同時期、教会も巻き込んで薬剤としてのスパイス使用や、断食も含めての食餌療法（つまり食材の知識と医学的知識）が重視され始めていたことも関わっているだろう。生命維持に不可欠で、しかも生きる喜びに直結した食べ物が、生命の火を消すことがある。人は、自らが口に運ぶ食べ物によって、生かされも殺されるのである。聖アントニウスの火によって焼け朽ちんとした肉体が、聖者の加護に加えて<sup>17)</sup>、東方からもたらされた香り高い医術によって息を吹き返した可能性は否定できない。

#### 4. フィジスと料理書の編纂

死を強く意識しながら静かに生の戦いを続ける心身と、遙かな異国からもたらされたスパイス。ヨーロッパ中世の医学は、スパイス交易の隆盛と二人三脚で発達し、ヒポクラテスがミクロコスモスとしての人体を宇宙のバランス（熱くて渴いている火と、冷たく湿っている水との相互作用）と関係づけて導き出した「食べ物は医療である」の思想を再発見すると、ヒポクラテスの弟子を自認するガレノスが唱えた4体液説（粘液質、胆汁質、多血質、憂鬱質）とフィジス（自然治癒力）という考え方を重視して、「食物がフィジスを助ける」という一歩進んだ食餌療法の重要性を強調していく。この考え方がその後フランス社会に深く根付いていったことは、ペスト流行時にパリ大学医学部が薦めた軽い肉と香辛料での食餌療法（14～15世紀）<sup>18)</sup>や、近代外科学の創始者といわれるアンブロワーズ・パ

16) 池上俊一『歴史としての身体—ヨーロッパ中世の深層を読む』柏書房、1993年、p. 126。

17) 聖アントニウスの聖地リヨンへの巡礼によって病が快方に向かった例は「聖アントニウスの奇跡」と呼ばれた。だが真の理由は、エルゴに侵された麦を食べなくなったことにある。

18) 「軽い肉とは、子山羊、子羊、子牛、若鶏 […] 雉、鶉の肉であり、シナモン、ナツメグ、酢、ショウガ、丁子、スカンボといった香辛料を入れる必要があった」：モニク・クリュネ『ペストのフランス史』（宮崎揚弘・工藤則光訳）同文館、2000年、pp. 39-42。

レ (1509-1590) の指導によるニンニクと新バターを使った腸内寄生虫の駆除<sup>19)</sup>、ブルボン朝の王が実践したというワインによる健康管理<sup>20)</sup>など、いくつかの例だけで十分に納得しうる。

ところで、古代ローマのアピキウス以降、料理書が執筆された形跡は残っておらず、料理に関する文献は、中世も14世紀になってからようやく登場する。その長い空白期間を生んだ要因についてはさまざまな推測が可能だろうが、キリスト教社会の締めつけはやはり大きく影響していたに違いない。食欲は原罪の源であり、色欲をもそこから生じさせる、極めて重い大罪のひとつなのだ<sup>21)</sup>。食べ物にうつつを抜かす、飽食の罪を厳しく禁じた教会は、「口 Gueule」に関連するあらゆるものに対して目を光らせ、料理に関する書物を著述する意欲や機会を奪ってきたのではないだろうか。そうだとすれば、それが解禁された経緯には、罪の「口」とは別種の、救済の「口」が関与していると考えられよう。口は悪魔の出入口でもあるが、生命力の出入口でもある<sup>22)</sup>。人間はどうであれ、生きるために食べ、食べながら生きる。教会は社会におけるその存在意義を示すためにも、食物による治療や栄養学に歩み寄ることを通して、「口」への手綱をゆるめていったのではないだろうか。以下、ようやく再登場した料理書のうち、特に初期のものに食餌療法の色合いが濃いということも、それを裏付ける。

『料理指南 *Enseingnemenz*』(1300年頃)は古フランス語で書かれた中世最初の手書き料理本であり、『外科論』と同じ手書き本に含まれていたことがきわめて興味深い。「あらゆる種類の食べ物の調整の仕方を伝授す

19) Madeleine FERRIÈRE, *Histoire des peurs alimentaires - Du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Seuil, 2006, p. 33.

20) *Soignez-vous par le vin* (Editions Marabout, 1996), *La Médecine par le vin* (Editions J'ai lu, 1996) par Dr E. A. MAURY 参照。ホメオパシーとワイン醸造学を基礎とした著述。

21) 中世の人々の香りに対する反応は、彼らの精神の主調音であるキリスト教に大きく影響を受けていると考えられる。トリュフが人々に敬遠されたのは、その香りの特徴にも大きな原因がある：注5) 参照。

22) たとえば『創世記』第2章7節には、神が土の人形に命の息を吹き入れて生きる者とした、とある。



る」ことを目的とし、食餌療法の注意点と、季節に応じた食べ物の扱いを詳しく説明しながら、約60のルセットを肉食日と小斎日の二部に分けて紹介している<sup>23)</sup>。同時期の『食べ物の扱い方』*Tractatus* 及び『料理の書』*Liber de Coquina* は学問的言語であるラテン語で書かれており、前者は飲み物、スパイス、香草の使用について詳しく、安心して身体によいものを食べることに重点が置かれている<sup>24)</sup>。後者は、王侯貴族や富裕層だけでなく一般の人々も口に入れることのできた食材、つまり野菜と豆を主に使った、現代ならベジタリアンフードと呼べる料理にかなりの頁を割く<sup>25)</sup>。この頃にはもちろん、より科学的・医学的立場から、文字通り“健康に益する食”を教える書物も執筆された<sup>26)</sup>。

こうした流れの中で、タイユヴァンの<sup>27)</sup>『ヴィアンディエ』*Viandier* (1300年代中～末)、そして『シカール料理長の厨房のこと』*Fait de cuisine de Maître Chiquart* (1420年)など、王の料理人の手による料理の書が登場する。腐敗しないとされた孔雀の肉<sup>28)</sup>を初めとした高貴な食材、そしてそれらを彩るスパイス類…そこには様々な面で「10, 12世紀も遡る古代にきわめて近い」<sup>29)</sup>ものが観察される。『ヴィアンディエ』の最初を飾る言葉——「あらゆる種類の食べ物を調整するためのヴィアンディエ。国王陛下の料理人であるタイユヴァンが、煮込み、焼き物、海・川魚、ソース、スパイス、その他、後記のようにその目的のために適切かつ必要なものを下ごしらえし、調整するため著わす…」——は『料理指南』と重なるもので<sup>30)</sup>、その「調整する *appareiller*」という文言が、食べ物を組み合わせ、

23) Bruno LAURIoux, *Le Règne de Taillevent — Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 33.

24) *Ibid.*, p. 42.

25) Josy MARTY-DUFAUT, *Le Festin Médiéval*, Heimdal, 2005, pp. 2–5.

26) ラテン語で書かれた *Regimen Sanitatis Salernitanum*, *Theatrum Sanitatis* などが掲げられる：*Ibid.*, p. 4.

27) 現在、タイユヴァンの著者としての資格は疑問視されている：*Le Règne de Taillevent, op., cit.*, pp. 87–91.

28) Bruno LAURIoux, *Le Moyen âge à table*, Adam Biro, 1989, p. 134.

29) Jean-François REVEL, *Un festin en paroles*, Plon, 1995, p. 128.

30) 『料理指南』は『ヴィアンディエ』より以前のものとして推定されるが、『ヴィアンディエ』同様に『原ヴィアンディエ』とされる手書き本から派生したものと

その世界において協和させて料理に仕上げる、というニュアンスを伝える。

『ヴィアンディエ』においてまた特徴的なことは、料理法を示した料理書でありながら、全体として、数々の料理の紹介またはリストアップの方に重点があることだ。食べ物による“贈与の儀式”の記録、と形容するのも可能だろう。はたして、特上のスパイスで仕上げた特上の素材＝贈り物<sup>31)</sup>が並ぶ食宴は、高位の者の豊かさの誇示という意味合いに加え、それ以上に、神が人間に命を与え、人間と契約を結ぶ儀式にも似て、その根源的な部分において“命の源”、“生の力”の贈与の場でもなかっただろうか。



### 5. スパイス料理の中の聖と俗

「中世人にとって、人生の楽しみは、すべてこれ罪であった。いまや、すべてがゆるされているとみなされる。だが、精神性が高いか低いかによって、価値のうえでの大きなちがいがあ、と考えられるようになったのである」<sup>32)</sup>——この点からすれば、高価なスパイスを惜しげもなく使った料理の贈り物は、その付与者にとって“美食”であることはもちろんだが、それ以上に、“口”の罪を補うもの、あるいはそれを覆う“徳”の衣装となったであろう。徳、それは現世最高の名誉ではないのか。

一方、主君とその賓客のために「食べ物を調整する」料理長にとって、饗宴の料理の記録は、その輝かしく神聖な場に自らが深く関与した証であった。墓石に刻まれたタイユヴァンが、自身の身を飾らせている紋章入り盾のモチーフ、深鍋は、教会の祭壇の香炉にもたとえられよう。そこから立ち昇る香りもまた神の恩寵であり、様々な種類のスパイスを駆使して

ノ のであると研究結果もあり（注 23、及び森本『中世フランスの食』pp. 17-22 参照）、文言の類似にもそのことが関係している可能性がある。

31) ルイ 14 世治世下において、「贈り物 *cadeau*」という語は豪華な食事を意味した：拙稿「フランス食卓考—“A Table” に表現されるもの (1)」『周辺』第 17 号、1996 年、pp. 14-16。

32) ホイジンガ『中世の秋』（前掲書）、p. 119。

“望ましい料理”に仕上げる使命は、料理人の“徳”を賭けた、一種瞑想を伴う作業だったのではなからうか<sup>33)</sup>。このように、饗宴におけるスパイスは、君主の富を英雄的行動の記号に変えるものとも解釈できるのだが、では、貴族の料理を志向したブルジョワの場合はどうだろう。

司法業務に携わっていたと思われる初老の男が幼な妻のためにしたためた家政の書『メナジエ・ド・パリ』は、その料理に関する頁の多くを『ヴィアンディエ』に負っている。品目は『ヴィアンディエ』より少ないが、一旦語り始めれば、教育的配慮という目的もあって、指示が非常に細かい。だからこそ、そこにはブルジョワの内面性が滲み出ており、その点でスパイスの関与も少なくはない。

『メナジエ』の作者は王の料理人の書にのっとり、実質上使用できない食材についても形だけは触れ<sup>34)</sup>、『ヴィアンディエ』にならって種々のスパイスで風味付けをする。スパイスの名称を書きしるす時、作者がそれだけで何か軽い興奮を覚えているらしいことが文脈から感じられるが、使う際には好んで「より多く plus plantureusement」「たっぷりと grant foison」「十分に largement」と表現<sup>35)</sup>する傾向も見られる。スパイスの分量だけをとれば、お手本を凌駕するに違いない。

なかでも最も好んでいるスパイスは、ショウガとサフランである。たとえば仔豚の詰め物とジャコバン風タルトの場合、タイユヴァンは双方の料理にショウガ、サフランのいずれも使わないが（上質の粉末スパイスのみ使用）、ブルジョワは両方の料理に両方のスパイスを入れ、タルトにはさらに天国の種子と丁子も加えるよう指示している<sup>36)</sup>。彼が特にショウガを

33) 「美しく、高貴な生活形態というしかけには、宗教典礼の要素がひそんでいて、といっても過言ではない」とのホイジンガの指摘は、至言である：ホイジンガ（前掲書）、p. 125.

34) たとえば孔雀と雉、コウノトリ、青鷺、雁、鶴、サンカノゴイ、鶉などをみな一つの項目で括り、しかも記述を「白鳥と同様に」で終らせるルセットは、“お飾り”にすぎない：Le Mesnager de Paris, Lettres gothiques - Livre de poche, 1994, pp. 678-683.

35) 中世のルセットはしばしば分量や調理時間の正確な記載をせず、前者の指示は、これら3つと「少し ung petit」といった副詞による伝達であることが多い。

好むのは、その刺激的な風味で「食欲を刺激するため」<sup>37)</sup>で、できるだけたっぷりと入れたい。15歳の妻にいずれ訪れるわが逝去の日と新しい伴侶への奉仕を語りながら<sup>38)</sup>、年上の夫はそのプリフォー<sup>39)</sup>の一面を見せて、生気を掻き込まんばかりの料理を提示しているのである。

その抗痙攣性効果が酔いを遅らせるので、饗宴の前後に摂取することが奨励された<sup>40)</sup>サフランについては、老ブルジョワは、なんといっても料理を「黄色くするため」<sup>41)</sup>に入れる。サフランは中世の代表的ソースであるソース・カムリーヌと黄色いソース・ポワーヴル<sup>42)</sup>に不可欠で、タイユヴァンもこれらのソースで料理を黄色く覆ったが、『メナジエ』では料理そのものが黄色く染められるのを望む。仔豚の詰め物では、たっぷりのサフランで染めたファルス豚を豚に詰め、焼き上がりには黄色いソースをかけるため、内も外も黄色である。またジャコバン風タルトでは、『ヴィアンディエ』には指示されないザリガニ（当時大量に獲れた）を使い、サフランで染めたタルト生地の上に並べて色彩のコントラストを際立たせる。料理法には、しばしば「黄色でなくてはならない」<sup>43)</sup>とさえ書き加えられている。しかし、反面、黄色不足を補うためには卵黄でもよいと述べ、また、サフランを少量で済ませる方法を誇らしげに特記せずにはいられない<sup>44)</sup>。

ところで、中世において、黄色は忌み嫌われる色だった<sup>45)</sup>はずだが、食

36) 仔豚の詰め物、ジャコバン風タルトはそれぞれ *Le Mesnager de Paris*（前掲書）、p. 672, p. 728.

37) *Ibid.*, p. 642.

38) *Ibid.*, p. 297.

39) ファブリオには Brifaut なる登場人物がいる。これは *bâfreur*, *goulu*, *gourmand* も意味する言葉である。

40) *La Gastronomie du Moyen Âge*（前掲書）、p. 19.

41) *Le Mesnager de Paris*, p. 642.

42) *Poivre jaunet ou aigret*：その名称に反して、コショウを入れるルセットはあまり見られない。スパイスとしてはショウガとサフランが用いられる。

43) Ex.：カワカマスのシヨードメ：*Le Mesnager de Paris*, p. 664.

44) *Le Mesnager*, p. 624, p. 654.：「サフランをふりかける方法を、料理人はフランジェ *frangé* と呼んでいる」。

45) 理由は定かでないが、サフランが含む揮発性物質を長く吸うと正気を失うという迷信が黄色のイメージ作りに一役買ったという説もある：徳井淑子『色で読む中世ヨーロッパ』講談社 2006, p. 140.

べ物に関しては別だったのか。少なくとも、料理においては、サフランの色は当時の一般的概念と離れ、その濃黄色にはむしろ黄金のような輝き、栄誉、力、不変性がイメージされているように見受けられる。だから、そこには、老ブルジョワの心に秘めた永遠性への渴望（自らの生命と富の蓄積、また、妻の中への彼の知恵と彼の思い出の刻印）が暴露されているのだ。すでに述べたように、スパイスは貴族の場合、徳に必要な富の意図的な浪費であり、分け与えであった。他方、ブルジョワの場合には、より現実的な富の蓄積とひけらかしであるといえる。同じ文字面の料理法でありながら、社会的階級の差異が、文字どおり“色”に出てくるようだ。

さて、『メナジエ』の作者は、冒頭に「以下に続くのは大貴族の昼食と夕食、その他注釈で」、「そうした昼食か夕食を準備する必要が出た折には参照すること」<sup>46)</sup>と記している。ルセットの中には、家で通常つくらせていた料理だけではなく、貴族を迎える栄光の機会が訪れた時に見習うべき手本、ただ羨望の対象でしかなかったものもある。はたして料理法の執筆は、お金をかけずに一時それを自らのものと妄想させるものでもあれば、そう書くことによって裕福さを見せかけることもできる魔法の技ともいえるのではないか。自分がこの世を去った時、妻がわが家に高貴な客人を迎えるように、という老ブルジョワの夢は切ない。しかし、美味しそうな料理のルセット執筆は、彼をしばし人生の悲哀から解放してくれたのかもしれない。

### ◆ ◆ ◆ さいごに

スパイスはワインにも使用された。最も好まれたのは、その名もヒポクラテスに由来するといわれるイポクラスで、シナモン、ショウガ、天国の種子、砂糖<sup>47)</sup>などを漬け込み、毎日の食前食後の嗜好品として、また文字通り薬用酒として服用された。タイユヴァンはこれを料理酒としても用いている<sup>48)</sup>。

46) *Le Mesnagier*, p. 551.

47) スパイスとして分類され、“白い塩”“インドの塩”と呼ばれた。

「数百歳にもなる人が住み、常に緑をたたえた木々が茂り、言葉にはとても尽くせぬ不死鳥が飛ぶ土地に生る」<sup>49)</sup>と信じられていたスパイス。正確には、人々はそう信じることを望み、そして信じたのだ。魔法の食物を日々身体の中に取り込む時、東方への憧れと身体に湧き上がる活力とともに、その味が心身に定着し、その味覚が美味しさの基準となっていくたのであろう。こうして、中世の人々はいわゆる“癖になる美味しさ”をスパイスの中に見出した。それは肉体的なものであり、同時にきわめて精神的なものであった<sup>50)</sup>。もちろん、全てはちょうど *speciēs*<sup>51)</sup> の意そのままに、否応なく滅びゆく。しかし、中世の料理書はそこに時の香りを閉じ込めて、我々がそのページを開く時、他の時代以上に、人々の生活感・死生観を語り、それを匂わせてくれる。

その他の参考文献：

- Jacques LE GOFF, *La Civilisation de l'Occident médiéval*, Arthaud, 1997.  
 Jeanne BOURIN; *Cuisine Médiévale*, Flammarion, 2005.  
 Jean FAVIER, *De l'Or et des Epices*, Hachette - Pluriel, 2004.  
 N. BULST & R. DELORT, *Maladies et Société (XII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris 1989.  
 Nancy G. SRAISHI, *Medieval & Early Renaissance Medicine: An Introduction to knowledge and practice*, University of Chicago, 1990.  
 H. シッパーゲス『中世の医学 治療と養生の文化史』(大橋博司・濱中淑彦訳), 人文書院, 1988.  
 アーロン・グレーヴィチ『中世文化のカテゴリー』(川端香男里・栗原成郎訳), 岩波書店, 1999.

48) *Larousse Gastronomique*, Librairie Larousse, 1984, p. 531.

49) *La Faim et L'Abandance* (前掲書), p. 91.

50) 食べ物の変化は精神器官にも影響を与えるとエラスムスは述べている：『エラスムス/トマス・モア』(二宮敬訳)中央公論社, 1980, p. 285.

51) スパイスの語源は、本来「注視, 外見, 幻, 美観, 物質, 概念, 理想」を意味する言葉である。