

《 翻 訳 》

オリヴェイラ・マルケス著『中世ポルトガル社会』第 1 章を読む

— ナポリ国立図書館蔵『ドナ・マリア内親王の料理書』和訳の前提として —

Tradução japonesa do capítulo I da *Sociedade Medieval Portuguesa* da autoria de A. H. Oliveira Marques: Para uma tradução integral do *Livro de cozinha da Infanta Dona Maria* conservado na Biblioteca Nazionale di Napoli

日埜 博司

キーワード

オリヴェイラ・マルケス、『中世ポルトガル社会』、『ドナ・マリア内親王の料理書』

訳者はしがき

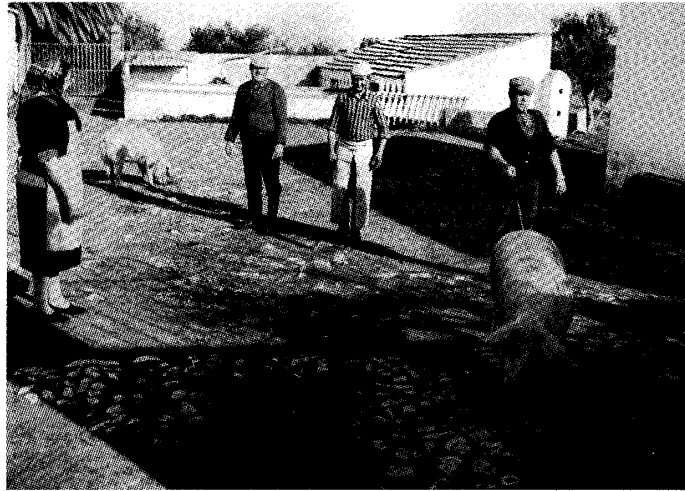
2002 年 3 月に本学社会学部国際観光学科を卒業した井上美帆子という女性がいる。その前々年の秋頃だったと記憶するが、彼女が突然、6 号館 3 階の私の部屋を訪ねてきた。「大航海時代」と「ポルトガル」をキーワードとする卒業論文を書きたいので指導して欲しいと言う。彼女はあらかじめ次のようなことを話した。イベリア半島の食文化にかねて関心があり、私の編んだ『ポルトガルへ行きたい』（新潮社とんぼの本、1994 年）を読んだ。そこに収めたかの国の食文化紹介「ポルトガルを食べる」（荒尾美代執筆）に特に関心を覚え、できればポルトガルへ留学し、かの国の食文化を実地に学びたいと思っている。そしてついでながら（？）前掲書の編者が本学のポルトガル語教員であることを知って話をしてみたくなった。

お世辞半分としても、自分の編んだ書物にこのような具体的反響があるのはやはり嬉しい。ビョーキ同然の悪癖だとは思いますが、もう暗くなっているのに初対面の相手の都合も聞かず、さっそくポルトガルの本やらアルバムやらを机の上に積みあげてさっそく即興のレクチュアを始める。マタンサ（冬場の保存食を作るため十分に肥育しておいた豚を晩秋に屠殺すること。中世以来、連綿と行なわれ続けるヨーロッパ農家の風物詩とも呼びうる習慣だ）の様子や、ソーセージ作りの工程を写したポルトガル農村の古い絵葉書を見せてあげた。

でも、所属する学部は違うし（内心そんなことはどうでもいいと思っているのだが）、所属ゼミの根橋（正一）先生は許してくれますかと尋ねると、大丈夫でしょうと言う。それではということで、私は以前から興味があった 16 世紀初めのポルトガル料理レシピ集（『ドナ・マリア内親王の料理書』と通称されるもの。後述）の校訂テキスト 2 種を井上に示し、それをひとつの手がかりとしてポルトガル中世の食文化について自由に調べるといふ試みでよければ、私のところでどうぞと言ってあげた。

こうして簡単に引き受けてはみたものの、日本語で読みうる関連の参考文献集めにとりかかってみると、次のような事情が明らかになってきた。

中世ヨーロッパ全般の生活誌に関する限り、日本語で書かれた西洋史家の業績——翻訳を含む——にはすでに重厚な蓄積が存在する。しかし視野をポルトガルもしくはイベリア半島に限定すると、たちまち事情は変



マタンサ（豚殺し）

1990年頃日埜がポルトガルで採集した絵葉書からポルトガル農村で行なわれるマタンサを写したものを3点紹介する。屠殺場への連れ出しから解体まで



マタンサをモチーフにした粘土細工
素朴なデザインの粘土細工はアレンテージョ地方
エストレモースの名物



『フランドルの暦』より「12月、豚殺し」
シモン・ベニング制作。1530年頃。ロンドン、ブリティッシュ・ライブラリー蔵。殺した豚は血の一滴、内臓のひとかけらまで無駄にはしない。おかみさんが受ける真っ赤な血は上等なソースの材料となる。木島俊介『美しき時禱書の世界——ヨーロッパ中世の四季』（中央公論社）より

わってくる。学術的な中世ポルトガルの生活文化に関するモノグラフで、しかも日本語で読みうるものは、残念ながら皆無と言ってよさそうであった。である以上、先決問題として、現代のポルトガル史学界で高く評価され、しかもある程度の啓蒙性とわかりやすさをそなえた文献を丁寧に日本語へ訳すことから始めねばならない(この作業を棚上げにしておいて、オリジナリティーとやらを追求したり学生にそれを課したりするのはいかかなものか)。ポルトガル語の勉強になり、訳せばそれがそのまま試論的な卒業研究の骨子となりうるスタンダードワークを探してみたところ、ポルトガルの中世史家として最も令名のあるオリヴェイラ・マルケス Oliveira Marques(1933～)の著書『中世ポルトガル社会』(*Sociedade Medieval Portuguesa*)がよいだろうということになった。1963年にリスボアのサ・ダ・コスタ書店から初版が刊行され、私たちが翻訳に用いたのは1987年に出た第5版であるから、定評あるロングセラーとして古典的な価値を有する名著だと言ってよいであろう(ただし現在は惜しくも絶版)。全10章の章立ては次のとおりである。

- 第1章 食事(Mesa)
- 第2章 衣裳(Traje)
- 第3章 家屋(Casa)
- 第4章 保健と衛生(Saúde e Higiene)
- 第5章 情愛(Amor)

第 6 章 労働(Trabalho)

第 7 章 信仰(Crença)

第 8 章 教養(Cultura)

第 9 章 娯楽(Distracções)

第 10 章 死(Morte)

「食」は言うまでもなく生命を支えるための最も根源的な要素である。中世ポルトガルという小宇宙を総合的に俯瞰する書物の第 1 章に「食事」というテーマが宛てられているのは、だからまったく正当である。実のところ私は、井上と出逢う前から、将来この本はぜひとも精読する必要があると考えていて、第 1 章に関しては大雑把な翻訳ノートをすでに作り終えていた。非常にりっぱな、しかも平明なポルトガル語で書かれているから、しっかり暗記すれば必ずいい勉強になると伝え、毎週水曜日のオフィスパワーに来室して初歩だけでよいからポルトガル語を習うよう彼女に命じた。私も翻訳ノートの文章を改めて練り直すとともに、主として私が探し集めてきた日本語の参考文献と一緒に読んでみることにした。

指導するほうも指導されるほうも、中世ポルトガル食文化という分野の初心者である点、いささかも変わりはない。だから、信頼すべきスタンダードワークを一冊よく咀嚼し、時間の許す限り、関連図書と絵図の精読・熟視に努めて基礎的な知識を集積する。そうして貯えた知識を今後の踏み台にする。そのような願いのもとに生まれたのが、彼女の 2001 年度卒業研究「中世ポルトガル貴族は何を食べていたか」である。

「ポルトガルの食の歴史」に関するよい論文を訳し、周辺分野の本をかなり手広く読んでみたのだから、せっかく作成したオリヴェイラ・マルケス論文の訳をこのまま眠らせておくのは惜しい気がしてきた。私どもとしては、中世ポルトガルにおけるほぼ唯一のレシピ集と認められる『ドナ・マリア内親王の料理書』の重要性に着目し、将来これを是非とも全文和訳したうえ、専門家の指導のもとそれぞれのレシピを実地に復元してみる、といういささか欲張った企図を懐いている。

これ以降数次にわたり、その企図を実現するための前提として、オリヴェイラ・マルケス前掲書の第 1 章「食事」の全文和訳を掲げることにするが、それに際しては下記の手続きを踏む。

①パラグラフごとにまず日本語訳文を、続いてポルトガル語原文をいずれもフォントサイズ 10 の活字で掲げる。さらにその後、それぞれのパラグラフに関する私どものコメントをフォントサイズ 9 の活字で記す。こうしてオリヴェイラ・マルケスの文章が私どものコメントと区別される。訳文に短い注をはさむときは、これを〔 〕に入れてフォントサイズ 9 の活字で記す。

②『ドナ・マリア内親王の料理書』に関しては、オリヴェイラ・マルケスが引用したレシピのみならず、私どもに興味深く思われたレシピであれば彼が引用していないものも適宜抽出して訳し、オリヴェイラ・マルケスの論旨に即しつつ、訳文ならびに原文をいずれもフォントサイズ 9 の活字で彼のテキストに編入する。

③おもしろくも愉快的なことに、中世ヨーロッパ史には日常生活のいろいろな側面を明らかにして示してくれる華麗な絵画史料が残っている。『バイユー・タペストリー』や『ベリー侯のいと豪華な時禱書』などがその代表格であるが、『ドン・マヌエル王の時禱書』など中世ポルトガルでも当時の社会風俗を知るために有益な絵画資料が少なからず製作されている。文章だけでは中世ヨーロッパの食文化の具体的イメージが脳裏に描きにくいことがままあるが、絵画史料の助けを借りることによって中世ヨーロッパ人の食文化に関する疑問がたちまち解消するという体験は貴重であった。以下、多少の図版を添付するのは、中世ヨーロッパ食文化を(絵解き)しようとするそのささやかな試みの一端にほかならない。

④それぞれのパラグラフの冒頭に掲げた見出しは、私と井上がオリヴェイラ・マルケス担当の編集者になったつもりで新たに付したものであり、原著には存在しない。



さて冒頭でふれた「16世紀初めのポルトガル料理レシピ集」について少し記す。それはすでに明らかにしたとおり、中世ポルトガル唯一のレシピ集といわれる通称『ドナ・マリア内親王の料理書』である。16世紀のポルトガル貴族が一体どんな料理を食べていたのか、それを知るためのほとんど唯一無二の原史料にほかならない（今から少々予告しておく、それらは意外にも栄養的に貧弱なものでは決してない。むしろ栄養過多というか栄養のバランスが非常に悪いという点でお世辞にもヘルシーとは言いがたい料理が多い）。

『ドナ・マリア内親王の料理書』について簡単な解題を加える。

アヴィス王朝時代のポルトガルにドナ・マリア(1538～1577年)という王女がいた。彼女は、ポルトガル黄金時代の立役者ドン・マヌエル1世(在位1498～1515年)の内孫(マヌエル王の三男ドン・ドゥアルテの娘)である。マリアは1565年、第3代パルマ公爵アレッサンドロ・ファルネーゼ(1545～1592年)に嫁いだ。ふたりの結婚祝宴はブリュッセルで盛大に行なわれた。その後パルマに移ったふたりはパルマ司教宮殿に居を構えた。

マリアは敬虔な婦人で、カトリック的慈善活動に熱心であり、種々の同心会に参加した。ポルトガル宮廷で幅広い教養を積んだ彼女は、ラテン語やギリシア語に堪能であり、数学理論や哲学問題について論ずることもできた。夫はイスパニア軍の任務をこなすために留守がちであったが、3人の子供の教育に熱心であり、夫への情愛は深かった。マリアが、母国を偲ぶための持参品として嫁ぎ先へ携えたポルトガル語の書籍や稿本のうちの一点が、この『ドナ・マリア内親王の料理書』であろうと推察されるのだが、この稿本にマリアへの特段の言及があるわけではなく、後世どのような経緯をもってナポリ国立図書館の所蔵に帰したのか、について詳細は不明である。



マリア・デ・アヴィス
(ドナ・マリア内親王)

連作『ファルネーゼ一族の小肖像画』のうちの一点。
『パルマ——イタリア美術、もう一つの都』展カタログより



第3代パルマ公爵
アレッサンドロ・ファルネーゼ

連作『ファルネーゼ一族の小肖像画』のうちの一点。
『パルマ——イタリア美術、もう一つの都』展カタログより

余談であるが、2007年5月29日から8月26日まで国立西洋美術館で開催された『パルマ——イタリア美術、もう一つの都』展でドナ・マリア内親王の小ぶりな肖像画に出逢うことができた。『ファルネーゼ一族の小肖像画』(*Dieci ritrattini di principi e principesse di Casa Farnese*)と題される10点の連作に含まれるものでパルマ国立美術館(Galleria Nazionale, Parma)が所蔵する。同展カタログから彼女およびその夫君であるアレッサンドロ・ファルネーゼの肖像画を転載することを許されたい(東京圏で頻繁に開催される世界各国からの美術展にマメにつきあっていると、稀にはあるが上記のような僥倖に恵まれる)。

『ドナ・マリア内親王の料理書』には、前文の後、①肉料理、②卵料理、③牛乳料理、④保存食品の4部分に分かれて手書きのレシピが採録されている。特に多くのレシピが見えるのは①と④の項目である。前文にブラジルに関する内容が含まれていること、特に①のレシピにかすかすの香辛料がたびたび現われることから、この稿本が最終的に成立したのは、カブラルがインドへの航海途上——おそらくは偶然に——ブラジルへ到達し(1500年)、彼がさらにインドへ赴いて東洋との香料貿易ルートを確立した16世紀初期と考えて間違いない。

ともかく、この手書きレシピ集が中世ポルトガル料理(ただし相当裕福な貴族がときおり口にしていたそれであろう。庶民にとってはまったく縁遠いものばかりであったであろう)を具体的に知るためのほとんど唯一の典拠であることは、このたび訳出しようとするオリヴェイラ・マルケス著『中世ポルトガル社会』第1章の中でこの史料がたびたび引用されていることから明瞭である。

『ドナ・マリア内親王の料理書』の校訂本であるが、原本の影印および翻字に、解題、現代語訳、語彙索引を添えたものが次のとおりブラジルとポルトガルで1点ずつ刊行されている(本稿ではそれぞれ刊行地名にちなんで前者をリオ本[刊行地がリオ・デ・ジャネイロであると印刷されているわけではないが、版元の公的機関名から刊行地をそうと推測できる]、後者をリスボア本と呼ぶ)。

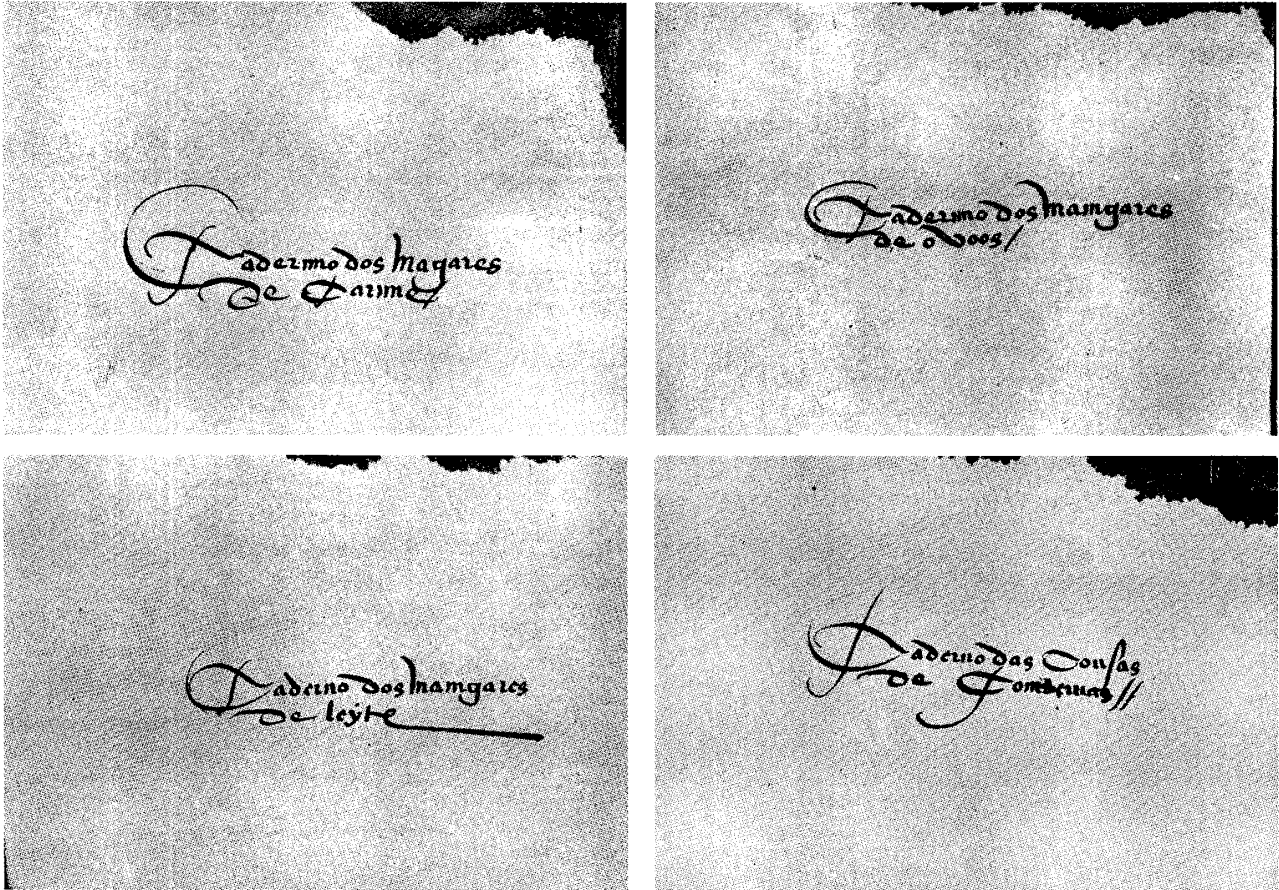
Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV: Reprodução fac-similar do ms. I-E-33 da Biblioteca Nacional de Nápoles; leitura diplomática; leitura moderna e índice de vocábulos. Antônio Gomes Filho ed., [Rio de Janeiro], Instituto Nacional do Livro/Ministério da Educação e Cultura, 1963.

Livro de Cozinha da Infanta D. Maria: Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, Giacinto Manuppella ed., Lisboa, Imprensa Nacional/Casa da Moeda, [1987]

リオ本は原本の影印をほぼ完全に載録しているので、その点、資料的価値は非常に高い。ただ、編者アントニオ・ゴメス・フィーリョの試みる現代語訳は自由奔放なパラフレーズが身上であるから、わかりやすい反面、原文にない補足語が大胆に加えてあったり、逆に不可解な削除が行なわれていたり、大幅な文章の書き替えが行なわれていたりするので、その取り扱いには細心の注意が必要である。

他方、リスボア本の特色は編者ジャシント・マヌッペーラによる詳しく有益な書誌的考察にある。現代語訳に関しても、リオ本以上に精密かつ厳正であり、リオ本で行なわれているような推測による加筆なり削除なりはほとんど行なわれていない。ただ、『ドナ・マリア内親王の料理書』は調理の当事者にさえ意味が通じればよいというスタンスで走り書きされた覚えであろうと思われるので、調理のことに精通しない素人には意味のとりづらい箇所がどうしても随所に発生する。そのような場合、編者の現代語訳を頼りに解読しようと試みても、原文をあまり噛み砕こうとしないリスボア本はさほど疑問を解消する助けとはならぬように思った。

以下、『ドナ・マリア内親王の料理書』所収のレシピを適宜訳してオリヴェイラ・マルケスのテキストに組み込むに際しては、前掲リオ本およびリスボア本のそれぞれに収められた現代語訳を掲げ、特にリオ本のそれにおいて感じた疑問点を率直に補記した。



『ドナ・マリア内親王の料理書』

4部構成。それぞれの見出しページを掲げる。①肉料理(左上), ②卵料理(右上), ③牛乳料理(左下), ④保存食品(右下)。①に含まれる唯一の魚料理はヤツメウナギの煮込みである。④にはいわゆる南蛮菓子の祖形と思われる菓子(たとえばパン・デ・ロなど)のレシピが数点含まれる。Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV, António Gomes Filho ed. より

概観

中世におけるポルトガル人の食生活を論ずることは必ずしも容易ではない。それを明らかにしてくれる史料が乏しいのである。調理法を論じた最初の書物は、我々の知る限り、その存在を16世紀以前に求めることはできない。ポルトガル歴代の王の年代記や各種史料から宴会の描写を拾うことは可能なのだが、それでは一体どんな食べ物をとっていたのか、という点になると、具体的な記事は総じて乏しいのである。つまり食事の形式についてはいきいきとした描写に接することができる反面、食べ物の内容について厳密なことはわからぬというわけだ。法制史料の一部にこのテーマを扱う歴史家を裨益するものがあるのは事実である。が、中世ポルトガルで何を食べていたかを再構成する試みには、さまざまな分野から、できる限り多くの史料にあたり、それらをよりどころとして、具体的情報を手広く集積することが求められる。

Não é fácil dissertar sobre a alimentação dos Portugueses durante a Idade Média. Escasseiam as fontes informativas: o primeiro livro de receitas culinárias que se conhece não é anterior ao século XVI. As descrições de banquetes, colhidas nas crónicas ou noutros textos narrativos, são em geral parcas em notícias concretas sobre os alimentos consumidos: fornecem o pitoresco da forma mas não

o rigor do conteúdo. Alguns textos legislativos auxiliam, é certo, o historiador. Mas uma tentativa de reconstituição exige a soma dos elementos mais díspares, obtidos a partir do maior número possível de fontes, das proveniências mais variadas.

古代ローマ食文化との比較

概して中世の食事は現在の水準に照らしていえば貧しいものであった。多くの場合、質よりも量のほうが大事であった。調理技術も依然として洗練とは程遠い段階にとどまっていた。古代ローマ人によって達成されていた高度で洗練された調理法はすっかり地を払っていた。味付けもその基本なり原則なりはきわめて単純であった。

De uma maneira geral, a alimentação medieval era pobre, se comparada com os padrões modernos. A quantidade supria, quantas vezes, a qualidade. A técnica culinária achava-se ainda numa fase rudimentar e as conquistas da cozinha romana haviam-se perdido. A condimentação obedecia a princípio extremamente simples.

ここで中世ポルトガル料理との比較で古代ローマにおける洗練された調理に関する言及があるのは興味深い。青柳正規著『トリマルキオの饗宴——逸楽と飽食のローマ文化』（中公新書、1997年）などを参照。

どんな病気が多かったか

現代の栄養学の観点からみて、中世の食事にはビタミン類の欠乏が顕著であった。食事のベースになったのは穀類と肉と魚、それに葡萄酒である。したがって、ビタミン D の不足が非常に深刻であり、ビタミン A とビタミン C の不足もかなりのものであった。こうしたビタミン類の欠乏はどのような結果をもたらすか。まずもろもろの病気に対する抵抗力が弱まる。その結果として伝染病の感染スピードが飛躍的に速くなる。さらに結石が溜まることによって胆嚢と腎臓の病気にかかりやすくなる。ビタミン A が欠乏すると、その結果として、失明や眼球乾燥症など眼病の危険にさらされる。さらにビタミン C の欠乏によって引き起こされる病として、ありふれてはいたが致死率のきわめて高かった壊血病を挙げることができる。

Do ponto de vista da ciência actual, a alimentação medieval revelava-se deficiente em vitaminas. Feita à base de cereais, de carne, de peixe e de vinho, mostrava falta grande de vitamina D e considerável de A e C. Os resultados destas deficiências traduziam-se por uma débil resistência às infecções, com o conseqüente progresso fácil das epidemias; por frequentes doenças da vesícula e dos rins (resultado da acumulação de pedra) e dos olhos (cegueira, xerofthalmia), resultado da falta de vitamina A; finalmente, por escorbuto muito comum, devido à deficiência em vitamina C.

オリヴェイラ・マルケスはポルトガルの歴史学者であるから、肉や魚は絶対に生で食べぬものという前提に立っている。ビタミン C は獣肉や魚肉を生食することによってある程度摂取できる。いっさいの緑黄食野菜や果物を摂取できない環境に住むイヌイ民族(エスキモー)が壊血病に罹らないのは捕獲した獣肉に加熱調理をせず生で食べるからである。極地探検家アムンセンはエスキモーの知恵に学んでアザラシなどの生肉食を隊員に実行させ壊血病の発症を防いだ(本多勝一『アムンセンとスコット——南極点への到達に賭ける』教育社、1986年、39

頁)。

大航海時代の船乗りにとって一番頻繁で恐ろしい病気は壊血病であった。ビタミン C の欠乏によって全身、特に歯茎の壊疽を起こす病気である。壊血病は海に乗りだしてから 68 日後、つまり出港後およそ 2 ヶ月を経た頃に発病するのが普通であった(大航海時代、ポルトガル帆船のリスボア出港は、大体パスコア〔復活祭〕よりも遅れぬよう心がけて行なわれた)。理由は船に積み込んだ新鮮な野菜や果物がその頃に食べ尽くされるからである。リスボン出港から 3 ヶ月目に入り、6 月末頃からこの病気に冒される者が出はじめる。ヴァスコ・ダ・ガマ以前、ポルトガル人の航海領域が西アフリカ沿岸にとどまっていた時代もポルトガルの航海者は壊血病に悩まされたであろうが、その惨害の程度がひどくなったのは、やはり、ガマのインド直航ルート開拓によって航海距離がそれまでとは比較にならぬほど延びて以後である。

「ドン・ヴァスコ・ダ・ガマのインド航海記」(野々山ミナコ訳、増田義郎注)から次の記述を引く。

「しばしば風や逆風のためこの湾〔引用者注——インド洋〕を横断するのに 3 ヶ月に 3 日足りぬほど長い月日を要した。そのため一同病気になり食事もとれぬほど歯ぐきのはれ上がった。足もはれ、全身がはれ上ってこの病気だけで死んでしまうありさまだ。この期間、この病気で 30 人死んだ。既に他の原因で 30 人死んでいた。一艘の船を動かす者は 7, 8 人しか残らず、これらの者もまったく健康であったわけではない。もしこんな天候があと 15 日も続いたら、もう船を動かす者は一人としてあるまいと思われた」(『コロンブス、アメリゴ、ガマ、バルボア、マゼラン 航海の記録』岩波書店「大航海時代叢書」I, 1965 年, 414 頁)

この「航海記」によると、東アフリカ、現在のケニア海岸部にあるメルンディという港に立ち寄ったとき、ポルトガル人は原住民にオレンジを供給してもらおうと努めているので(同上書, 415 頁)、すでにこの頃、壊血病の予防もしくは治療にオレンジなど柑橘類が有効であることは経験的にわかっていたらしい。ちなみにガマがメルンディの領主の好意でオレンジを供給してもらったとき、患者の症状はすでに重篤であり、「病人には何の役にもたたなかった」という。

16 世紀ポルトガルを代表する国民的詩人ルイス・デ・カモンイスはみずからインドへ赴いたことがあるので、彼が『ウズ・ルジアダス』に描く壊血病の症状は単なる伝聞ではあるまいと思われる。「多くの者が命を落とし、見知らぬ異国で/己の骨を永遠に埋めたのだ。/これまで見たこともないほど/醜く残酷な病のためにだ。/自分の眼で確かめないかぎり、/とうてい信じられないであろうが、/歯茎が不格好に腫れあがり、歯肉が/腫れるにつれて腐っていったのだ。腐る時の歯肉は鼻をつく悪臭を放ち、/あたりはその悪臭に満ちた。/わたしらには優れた内科医はもちろん、/腕の確かな外科医もいなかった。だが/ろくに医術の心得のない者が、さながら/死肉のように腐った歯茎を/ためしに切りとってみた。これは適切な処置だった。/そうしなかった者は死んだからだ」(ルイス・デ・カモンイス『ウズ・ルジアダス——ルーススの民のうた』池上岑夫訳、白水社、2000 年、第 V 歌 81～82)

生きた鶏や羊、オレンジや生野菜などの生鮮食糧が出帆後数週で払底することはわかっているのだが、科学的にその原因が突きとめられていなかった壊血病の恐怖は現在の私たちの想像を絶するものがあったであろう。

1 日何度食事をとったか

中世のポルトガルでは食事は 1 日 2 回であった。1 度目はジャンタール〔現在のポルトガル語では夕食の意〕と呼ばれ 2 度目はセイア〔現在のポルトガル語では「夜食」の意〕と呼ばれた。14 世紀末、ジャンタールの時間は朝の 10 時から 11 時にかけてであった。しかし 13 世紀以前、数世紀にわたってその時間帯はもう少し早かったであろう。8 時か 9 時頃であったろうと思われる。セイアの時間は午後の 6 時か 7 時頃であった。『レアル・コンセリエイロ——忠実なる顧問官』という書物の中で国王ドン・ドゥ

アルテは2度の食事のあいだは7時間か8時間あけることを推奨している。そしてジャンタールでたくさん食べたときはセイアを控えめにすること、同様にセイアをたくさん摂ったときは翌日のジャンタールをごく少なくするよう勧めている。質素を旨とする考えからであろう、1日を通じてジャンタールとセイア以外の食事はなるべく摂らぬようにするのが望ましいとされた。しかしながらおそらくはジャンタールの時間が徐々に遅くなるにつれて、いつ頃からか確かなことはわからぬけれど、起きぬけにもうひとつ別の食事を摂る必要性が生じてきたものと推測される。これがアルモツ[現在のポルトガル語では「昼食」の意]である。

As duas refeições principais do dia eram o *jantar* e a *ceia*. Jantava-se, nos fins do século XIV, entre as dez e as onze horas da manhã; mas nos séculos anteriores, essa hora teria de recuar para as oito ou nove. Ceava-se pelas seis ou sete horas da tarde. No *Leal Conselheiro*, o rei D. Duarte recomendava que decorressem sete a oito horas entre as duas refeições e que, jantando-se muito, se ceasse pouco, assim como, ceando-se muito, se jantasse pouco no dia imediato. Como ideal de frugalidade, prescrevia-se a ausência de qualquer outro repasto durante o dia. É de supor, contudo, que o progressivo atraso da hora do jantar tivesse implicado, a partir de certa altura, a necessidade de um «almoço» tomado pouco depois do levantar.

木村尚三郎の中世フランスに関する記述によれば、食事時間およびどの食事を正餐とするか、は当時それぞれの人が属する身分や階層によって異なっていた。農民や市民など「働く人」は午前6時、教会から戻ったところでまず軽い朝食をとった。その後、午前9時頃にまた少し食べた。これと同じ慣行は今日でもフランスの田舎で見られるそうである。日本の「十時」に等しいものであろう。そして正午頃、正餐つまり1日で最も重い食事をとり、さらに夕陽の沈む前に軽い夕食をとった。他方、王侯貴族つまり「戦う人」は、16世紀まで午前10時と午後4時の2度が食事時間で、午前10時が正餐であった。聖職者すなわち「祈る人」にとっては1日2度の食事のうち、古代ローマ人と同じく午後3時が正餐のときであった(堀米庸三編『中世の森の中で』河出書房新社、新装版「生活の世界歴史」6、1976年、52頁)。

食事の階級差

ジャンタール、すなわち昼食(中食)こそが1日のうちで最も充実した食事であった。ジャンタールで供される料理はスープ、添え物もしくはデザートを勘定に入れずに平均3皿程度であった。ただしこれは国王や上級貴族、あるいは高位聖職者といった最も恵まれた人々に限った話である。彼らほどの特権を享受しない人々や、より裕福ならざる人々の間では、ジャンタールで供される料理は2皿、ひよつとすると1皿にまで減る。セイアでは前記した特権階級でも供される料理の数は2皿程度に減ったし、そうでない人々では1皿が精一杯であった。

O jantar era a refeição mais forte do dia. O número de pratos servidos andava, em média, pelos três, sem contar sopas, acompanhamentos ou sobremesas. Isto, entenda-se, em relação ao rei, à nobreza e ao alto clero. Entre os menos privilegiados ou os menos ricos, o número de pratos ao jantar podia descer para dois ou até um. À ceia, baixava para dois a média das *iguarias* tomadas; ou para um, nos outros casos indicados.

イベリア半島では今も昼食で最も重い食事をとるのであろうか。日晷の体験はイベリア全域にわたる網羅的なものでは必ずしもないが、イスパニアでもポルトガルでも少なくとも都市部に関する限り、もうそんなことはないように思う。1日でも最もしっかりとした食事を昼にとれば当然シエスタつまり午睡の時間が必要となるが、ポルトガルではほぼ全土にわたりシエスタの習慣は消滅しているようだ。昼休みの時間もイスパニアに比べればずっと短い。イスパニアで昼食が始まるのは午後2時頃から。4時過ぎまでたっぷり昼休みをとる。つまりこの時間帯にシエスタをとるわけだから、お偉方に限っていえば秘書がぼちぼち帰り支度を始める頃に彼らは昼休みから戻ってくるなんてことがありうるわけだ。

日晷は1990年頃、初夏のイスパニア、ポルトガル国境に近いエストレマドゥーラ地方のメリダという町を訪ねた。メリダは、保存状態の非常によい古代ローマ時代の円形劇場(世界遺産)があることで有名だ。とにかく暑い。じりじりと照りつける陽射し。ここもそうだが、セビーリャやコルドバなど夏のイスパニア内陸部を旅する人は脱水症状や熱中症にそなえミネラルウォーターを常時携帯している必要が絶対にある。昼食が始まる午後2時頃、メリダの街中を歩いてても人通りはまばらである。犬までがぐったりして、とにかくこれでは昼寝でもしているしか仕方あるまいと納得したものだ。食欲もなくなるから、入った小さなレストランでアンダルシアの名物料理、冷たい野菜スープのガスパチョを「食べ」た。酔がほどよく効いているから咽喉をすっきりと通過する。

木村尚三郎の中世フランスに関する記述から、中世人が何を、どれくらい食べていたのか、を示す記録を引用してみる。中世末パリの一市民が著わした『道徳および家政論』という本には、6コース24皿の肉料理として、次のような正餐のメニューが記されているという。

第1コース 牛の脂および骨髄を刻み込んだ子牛のパテ(肉かまぼこ)とウナギのパテ、ブーダン(豚の血と脂の赤ソーセージ)、ひき肉づめ木ひばり、ノルマンディー産のパテ。

第2コース 兎のシチュー(玉葱、葡萄酒入り)、ウナギのシチュー、そら豆の漉し汁、牛と羊の大ぶり塩漬け肉。

第3コース 去勢鶏、うさぎ、子牛、山うずらの焼肉、淡水産・海水産の焼魚ほか。

第4コース 辛子ソース入り鯉のスープ、脂肪とパセリのパン入りスープ添え肥えた去勢鶏のパテその他。

第5コース 豚の脂肉入りスープ、米、ウナギ、海水・淡水の焼魚、肉だんご、クレープ、砂糖。

第6コース プリン、花梨の実のサラダ、煮梨、糖菓。肉桂入り甘葡萄酒ほか。

上に挙げたメニューは、しかし特別の大御馳走である。パリのような国際都市はたしかに、13世紀にはノルマンディーの牛肉や、ときには遙か南東のサヴォワの牛肉、イギリス海峡で釣った鮮魚を食べていたし、それにナツメヤシの実やイチジクの実の乾したのとか、レモン、オレンジなども、金持ちなら味わうことができた。一般にはしかしながら土地のものを食べ、また土地のものを飲んで生活しており、これこそがまた、今日にいたるまでヨーロッパ文化の地方主義を支える根底となっている。

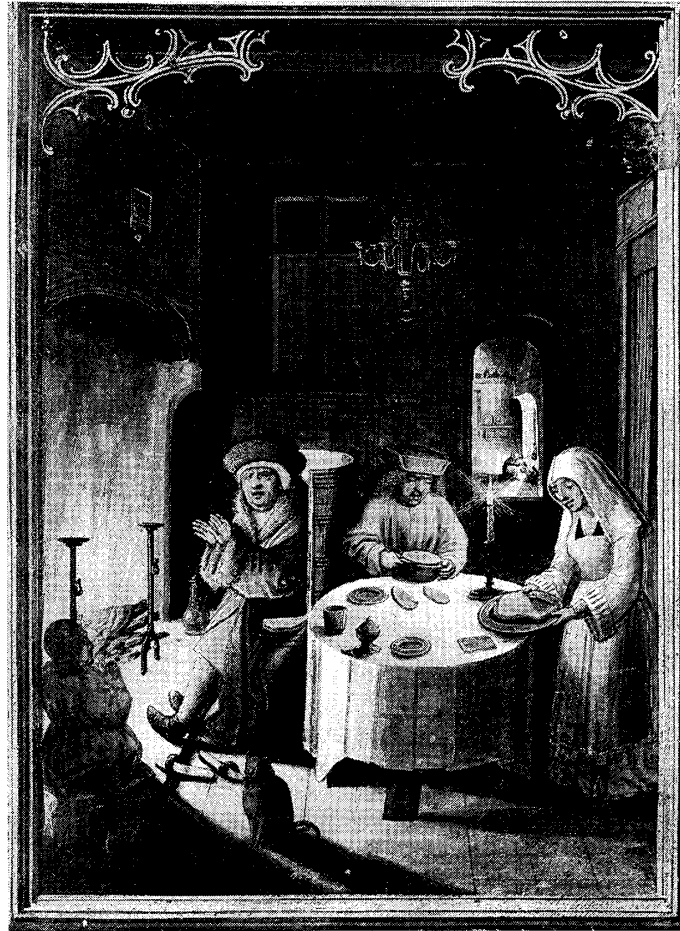
木村尚三郎によるとフランスにフランス料理はないという。あるのはブルゴーニュ料理、プロヴァンス料理、ロワール地方の料理といった地方料理だけであり、これらを総称してフランス料理というにすぎない(イスパニアについても似たことが言えるだろう。たとえばパエリャはバレンシア料理であっても“スペイン料理”とは言えない)。フランス人と中国人はそれぞれみずからの文化に対する絶対的な誇りを持ち、農耕民的勤労精神に富んでいる点で共通しているが、彼らには周辺民族と比べ地方ごとにさまざまなバラエティに富んだ料理と酒があり、このことが安定的精神、自国文化への揺るぎない自信の源泉となっている。食べ物と飲み物、食べることと飲むことを粗末にする国は、文化を粗末にする国であり、本質的に心貧しい国である(堀米庸三編『中世の森の中で』河出書房新社、新装版「生活の世界歴史」6、1976年、58～59頁)。

ついでながら、正餐(ディナー)が昼から夜に代わったのは、木村尚三郎によると、電燈が家庭に入った20世紀初頭以来である。それ以前の高価な、そして暗い蠟燭の火の下では、ろくに調理もできなかった。普通の

人々は日没前には早々と軽い夕食を済ませ、床に就くより仕方がなかったのである。

シモン・ベニングが制作した「暖炉のそばの食事」(ニューヨーク、ピアポント・モーガン・ライブラリー蔵)を見てみる(木島俊介『美しき時禱書の世界——ヨーロッパ中世の四季』中央公論社、1995年、19頁)。1515年頃のフランドルの都市に住む富裕な商人の室内。夏の昼間の長さ比べて冬に日照時間が極度に短くなる北欧ではこのように蠟燭をともし、日暮れ時あるいは日没後に夕食をとらなければならないことも多かったのであろう。

(この稿、続く)



「暖炉のそばの食事」

シモン・ベニング制作。1515年頃。ニューヨーク、ピアポント・モーガン・ライブラリー蔵。木島俊介『美しき時禱書の世界——ヨーロッパ中世の四季』(中央公論社)より