



Title	ドイツ民族の食生活
Author(s)	支倉, 幸雄
Citation	人文科学研究報告, 9, pp.15-23; 1959
Issue Date	1959-03-31
URL	http://hdl.handle.net/10069/31984
Right	

This document is downloaded at: 2018-12-17T01:13:43Z

ドイツ民族の食生活

支 倉 幸 雄

一般にゲルマンについては粗野素朴といった概念で考えられ、従って彼等の飲食も凡そ贅沢とは縁遠いものとされるであろう。事実亦彼等が初めて当時、先進文化を誇るローマ人と接触した折り、ローマ人の眼から見て極めて幼稚な憐れむべき姿の生活をしていて、贅沢などという感じのもてるものではなかったであろう。併し近時少しづつ調査が進むにつれて、今日の想像以上に豊かな生活を営んでいたと見られるふしがあると言われる。ゲルマンが殆んど絶え間もない戦闘に、あれだけのエネルギーを出すことのできたのは、決して肉類だけを摂取したのではなく、民族移動の最も大きな動機となったものは、実は絶対必要な穀類を求めることだったとさえ言われる。アラーリヒのイタリー遠征も古代世界の穀倉とされたシシリーをゴート族のために獲得するのが目的であった。

青銅時代（中欧：紀元前1800～900；北歐：紀元前1600～600）に於けるゲルマンの献立の模様を新しい研究に従って見ると、食料の大部分は当時既に植物性のものであって、牛肉、豚肉、羊肉がこれに加えられた。大麦や黍も既に知られていたが、ライ麦や燕麦は後に漸く現われた。ゲルマンがローマ人と遭遇した時代には、ローマの史家プリニウス（父）の記述に依っても、燕麦が主食であった。これに配するに種々の野菜があった。例えばゲルマンの主婦が既に知って用いたものとしては、カラム（Kümmel—curum 香辛料）、にんじん、扁豆（Linse—えんどうに似た豆）、えんどう、アメリカ防風（Pastinak—蕪の様な白い根を食用、家畜用にする）、けしなどがある。アスパラガスも好んで用いられた。プリニウスの記すところに依ると、小さな子供の丈程にもなる大根（Rettich）がゲルマニアには育った。当時、勿論野生の状態ではあったが、梨、桜桃、すもも、りんぼく（青く熟した実から酒を造り、香りの強い白い花は下剤に用いられる）、桑の実、きいちご、赤実きいちご（Brombeere）、おらんだいちご、こけもも、野バラの実、にわとこ（その香気の強い白い花は薬用に、その黒紫色の実はスープ又はジャムに用いられる）、ぶなの実（美味の油を採り、又豚や家禽の飼料になる）、どんぐり（栄養に富んでいるので家畜の飼料となり、代用コーヒーとなり、又どんぐり粉とココアとを混ぜて栄養もあり且つ下痢止めの力のある「どんぐりココア」を作る）、はしばみの実（良質の油を採る）等の諸種の果実が知られていた。又牛乳は飲用にされると共にバターやチーズにもされた。

6世紀に於けるフランク族の食生活の模様をうかがい知る資料として示唆に富むものは、テオデリヒの謂わば大使館付として稍、長期に亘ってフランク国に駐在していたローマ人医師 Anthymus の食餌処方書であるが、彼の数多の記録や処方書に依ると、当時なかなか豊富な献立が出来たことがかなりたしかに知られるという。即ち前記の牛、豚、羊の肉のほか野猪、鹿、兎が加わり、鶯鳥が好まれ、鴨、飼鳩、山鳩も食膳に上った。孔雀、雉、しゃこ、しぎ、そして

雀までも食べられた。鮭や「だつ」（鋭い歯、青い脊、白い腹、大きさ 2,3尺の淡水魚、食用となるが味は佳くない）は最上の魚とされ、ひらめ、うなぎ、ます（川でとれる方の）、鮫、又牡蛎のほか種々の貝類も好んで食べられた。非常の場合肉は生まのまままで食べられたが、普通は塩漬、燻製、又は煮たり焼いたりして食べた。尚前記 *Anthynus* に依れば種々様々なスープがあったと見られ、又腎臓は食すべからざるもの、或は有害なものとなって居り、鳥類の胸肉の軟いのを賞揚し、肥育した肉を軽蔑した。フランク族の好物である生まの脂身には薬効があるとしている。

その他植物性食品についても *Anthynus* は色々記してあるが、殊に米が既に当時知られて居って、山羊乳で煮たものがことの外愛好されたという。大麦、黍、小麦粉などで作ったかゆは腸の病気に有効とされた。この頃になると更に葡萄、かぼちゃ、胡瓜、まくわ瓜や西瓜、桃、まるめろ、無花果などの果物も知られているが、これらは生ま又は干して食べた。卵料理はなかなか重んじられたが、固ゆでの卵はきびしく排除された。山羊乳でパンを煮たものは腸カタルに効くとされ、酸乳は好んで蜂蜜で和らげられ、又バターは塩を入れないものが好まれ、チーズも同様であるが、この方は新鮮なものは大へん栄養があるとされたが、古くて固いのは有害と考えられていた様である。

以上食餌療法的な献立表から推測しても、当時の食事というものが決して貧しくて変化のないものではなく、相当文化の進んだ民族の域に入っていたことがうかがわれ、野や森や河や海の天然のさちをそのまま取って生きていたものではなく、天然のさちを精製加工し、単に口腹を満たすだけでなく、味というものに重きをおく様になっていたと云える。この様な調子で愈々進んで中世に入って行くのであるが、飲食は常に家庭生活に於て重要で貴い事柄であった。甚だしい場合には、浪費や暴飲暴食の弊に陥り、果ては取締りの立法を見るという状態であった。中世も終り頃になって調理の技術が高度に発達したのは申すまでもなく都市であったが、都市では市民生活が競ってこの方面での発明や発見を促し、又他面に於ては、他の諸都市や諸国と多くの関係をもち、其処から食品やその料理法を入手することが出来るという事情があったからである。ギリシャ風の米料理、フランス式ブランマンシェ (*Blanmanger* —— コンスターチ、牛乳、砂糖などをまぜて作った白いゼリー状の食物)、バラ油を使った東洋風の糖菓などは、当時のデラックス食品と称することが出来よう。全体的にいて、中世の料理は、今日の我々の舌には辛味が勝っていると感じられるであろうが、それは強い香辛料がことのほか愛好されたからで、ゲルマニア本土に産する香辛植物のほか、サフランを使用したり、今日信じ難い程多量の有名なインド産の香辛料を使用消費した。アジャ貿易の大半の目的はつまりこの香辛料への需要に支えられている。而かも莫大な消費量に加えて、これら外国産の香辛料は至って高価であったところから、各都市は庇護者たる諸侯や高貴の賓客に胡椒、にくずく、肉桂などを贈呈して喜ばれたのは当然である。

さて中世に於ける食事について述べるに当っては修道院を忘れてはならない。ローマ時代と同様、その大きな饗宴では雉と孔雀が最も大事な料理の一つであったことは、既に11世紀のポー

デン湖辺地方の修道院の献立表から知ることが出来るという。外国の食品や食料が随分知られていて用いられた。**Hirsau** (ウエルテムベルクに在り中世有名な修道院) の修道院では**1075**年頃外国産の魚が食せられ、レモン、いちぢく、栗が愛用された。

ローマ人に依って数多の動物が外国からヨーロッパへ導入されたが、それにも劣らず彼等は種々の植物、殊に果樹や食用植物を導入し、それらの動植物はイタリアから迅速に他の国々へと広がって数世紀の間に南欧及び中欧の植物の様相を完全に一変した。ぶどうの栽培はイタリアでは極めて古いが、早くからイタリア海岸に上陸し、そして沿岸航海をしていたギリシア人がぶどう栽培の普及に非常な貢献をした。又ギリシア人移民はいちぢくの木をイタリアに持って来たが、リヂアやアフリカやその他の地方からのいちぢくの輸入は決して絶えはしなかった。**Cato** は既に巴旦杏を又恐らくは栗を、そしてたしかにざくろを知っていたと言われ、**Varro** はくるみを知って居り、**Lucullus** (贅沢の大家とも言うべきローマの大官) はポント (中部イタリア) の海岸から栽培桜桃を移した (野生の桜桃は随分前からあった)。米と黍は**15**世紀か**16**世紀にイタリアへ来たものらしいが、杏と桃は既に**1**世紀以来栽培された。その頃からメロンの記述が見えるが、**Syrdarja** 河 (昔の **Jaxantes** 河、現在ソ連領トルキスタン、アフガニスタンに近い) に沿ったオアシスからナポリの栽培園へとその頃から移されたものである。

イタリアを中心としたこれら栽培植物は、比較的迅速にローマ帝国の各領土へと広まって行ったが、割合に近接していたこれら各領土の次から次へと移されて行くにつれて、こうした栽培植物はその性質を変えて行ったことが見られる。初めて桜桃がイタリアで栽培されて **120**年後にブリタニア (英国) で桜桃が知られるようになった。ドイツで現在盛んに行われている果樹栽培はフランスや英国と同様、やはりローマから初めは学んだものである。尤も **Tacitus** はゲルマニアが寒冷のため果樹栽培には不適と記したという。時代が移ってキリスト教の伝道者、殊に修道院が栽培植物の普及と改良について非常に功績のあったことは、わが国の寺院や高僧や、近世のキリスト教宣教師の事績に通ずるものがある。

食事のエチケットについて一言するならば、当時の文化史関係の文献の記すところに依ると、**Luther** の時代には指を使って食事をするのが尚一般的であった。少し改まった食事の席にだけ、給仕人 (**Vorschneider**) が大きなナイフを以て、やかましい作法に従って肉を切り離し、小さく切って客に供した。15世紀頃の木版画では、給仕人と王様だけがナイフを持ち、他の客は皆スプーンで我慢している、という。(スプーンは古くはヨーロッパ石器時代から、鹿の角、獐の牙、木、粘土などで作られたものらしく、紀元前**5000**年にはエジプトで贅沢な装飾を施したスプーンを作った。ギリシアではスプーンは専らかゆをすくって食べるのに使われたといわれるが、ローマでは、卵、スープ、調理などに用いるスプーンをもっていたことが知られている。併しスプーンが食卓用として一般に使用されるようになるまでは幾世紀もかかって居り、16世紀に入るまでは、スプーンというものは貴人の贅沢な什器に属して居り、漸くこの頃からスプーンは皿と共に庶民の家庭にも用いられるようになった。) さて飲みものはどうであったか? 先づ **Met** (蜜酒) から話を始めるのが当然であろう。ゲルマンが何より愛好し、神話や歌謡にもよく出てくる

この飲みものは、大麦又は小麦と野蜂の蜂蜜とで醸したもので、Tacitus の品定めに依ると「葡萄酒に似た状態に熟させた」といわれる。前にちょっと記したように、葡萄の栽培が古くイタリアからドイツに伝わった。併し葡萄酒が南ドイツや西ドイツのみならず、北独や東独でも本当の意味で庶民の飲物となったのは、現代に入ってからのことである。中世に於ては葡萄酒はビール、果実酒（りんごや梨を原料とする）、ブランデーなどに絶対的に圧倒されていた。

併し同時に、殊に中世の終り頃には葡萄栽培が今日より広汎な地域—例えばエルフルトやシユレシアにまでも一広がっていて、北独や東独でも結構割に合うだけの収益を挙げていたことを忘れてはいけない。又その時代には未だ必ずしも古酒を珍重したわけではなく、色々な醱酵の段階のものが飲用され、「前年もの」（*firn*）と称して、仕込んで一年後の葡萄酒をよく飲んだ。一般にフランス産のぶどうで造った「フランスもの」（*Frakenwein*）とハンガリーぶどうで造った「ハンガリーもの」（*Hunnenwein*）の別があった。「外国ぶどう酒」（*welsch*）とイタリアぶどう酒、それにも増してギリシアぶどう酒は上流社会に愛好され、通常各種香料が添加された。

ビール造りは中世の初めには家庭の主婦の仕事の一つであった。漸く後になって、而かも最初都市に於て、ビール醸造というものが立派に生活を支え得る男子の職業となった。ビール醸造法が、その方の専門の親方の手でドイツに伝えられたのはオランダからで、13世紀の初めからケルンを発祥の地としている。14世紀には既にハンブルク、リューベック及びブレーメン（ハンザ都市）で盛んにスカンディナビアに向けてビールの輸出を行っていた。葡萄酒とビールの醸造と鑑識にかけては、何といっても修道院が断然優越していた。ぶどう酒醸造の改良に修道僧達が絶えず尽した功績も亦没却することができない。

ブランデーは中世の終り頃になって漸く一般に愛用されるアルコール飲料の列に入った。15世紀まではブランデーは *aqua vitae*（生命の水）として医者の方方に記される薬劑とされた。1500年頃ベルリンの或る国民的祝祭の折り、市の酒場には次のような飲みもののストックがあった。——

Frankfurter, Gubener, Oderberger, Fürstenberger, Leitmeritzer, Krossener, Erfurter（以上国産）、Frankenwein（フランス）、Malvasier（ギリシア）といったあんばいであるが、「ベルリンの土地に出来るぶどう酒はリストには載っていない、それが免税だから」という。1565年にはベルリン市では70のぶどう山と26のぶどう園を算えた。

それにしても中世を通じて、紀元前100年頃のローマに見られた様な飲食の贅沢とは大分距離があった。紀元前74年から63年にかけての神職の就任祝賀宴について伝わっている詳細な記録に依って一例を示せば、前菜として、うに、生まがき、2種の貝、アスパラガス付のつぐみ、肥育した牝鶏、かきと貝のラグー、白きのこ、黒きのこ（*Maronenpilz*）、それに続いてまたまた種々の貝やその他の海産物、しぎ、のろ鹿や猪の腰肉、メリケン粉の薄皮に包んだ鳥肉、つぐみなどが出て、さて遂に本式のコースに入ったが、その献立は、雌豚の乳房、豚の頭、魚のフリカッセー（薄片をシチューにしたもの）、鴨、別の種類の鴨のゆでたもの、兎、焼鳥、一種のブディ

ング、北イタリア風のパンケーキなどであった。デザートも同様に内容に富んだものであったことは明らかだが、それについての詳細な記録は残っていない。食後に吐剤を用いたことは不思議とするに足りないが、簡易質素な食事にまでこのような吐剤を用いたことが屢々述べられているところから、後世よく行なわれた放血や瀉下のように、純然たる摂生の薬剤として吐剤を用いたのではないかと推論出来ないことはない。

ルネッサンスのイタリア、それに続いてフランスに於ける飲食の洗練と豪奢も亦ドイツのそれを遙かに凌駕するものであり、ここにも亦ドイツ文化の後進性が見られるわけである。

時代は移って宗教改革ともなれば、食生活も益々外国との関係が多くなり、例えばプロシアの富裕な婦人は亜麻や麻布をリトアニアから、又ニュルンベルクを經由してイタリア職人からヴェニス製の石けんや絹麻や金器銀器を求めたのであるが、又フランクフルトからぶどうやなまの栗の実やかりんやまるめろを注文した。この時代の主婦は以前の時代の主婦に比べて一層家事にいそしむ世話女房型となり。王侯の夫人さえ屢々家庭の主婦としてこまごました家事に心を用いる姿が見られる。その典型ともいえるべきは、プロシア公のドロテア夫人で、家庭園の世話をしたり家政を見たりしたのみならず、夫君の旅行中は旅先へそうした家事向の通信までしている。そんな時にはきれいなシャツその他の下着類や、又頭が寒いといけないというので、夫君が出発の際忘れたナイトキャップを送り届けたばかりではなく、新鮮なバター、おいしいチーズ、果物、胡椒、菓子などを送って夫君を喜ばしたといわれる。夫人はニュルンベルクに於て自身でそら豆を注文したりし、又ケーニヒスベルクから南ドイツへ旅行した婦人たちにいろいろな買物を頼んだりもした。又さば漁の始まる時期ともなれば、デンマークでさばを買入れて、小さな樽漬けにして届けて欲しい、又2・3百尾は干物にして欲しいと **Helsingor**（デンマーク）の代官に依頼を發したともある。一般に騎士、農民、市民を通じて飲食のいとなみは前の時代に比して決して衰えるどころではなく、祝祭の宴席には出席者の拍手とラツパの吹奏のうちに孔雀の料理を運んだものだが、孔雀は次第に七面鳥と雉に駆逐されるまで17世紀にも尚最も珍重された焼肉料理であつた。大富豪 **Fugger** の顧問であり代理人である **Tiror** 人 **Adam Geizkofler** の婚礼には、インド産の鶏又は七面鳥6羽のほかに7羽の孔雀が食卓に上った。スペインではこの豪華な鳥は最も長期間愛好され、セヴィリヤではナポレオンの支配から離脱した後までも、大宴会では木の実で肥育した孔雀が最も大切な料理とされた。16世紀においては富裕を誇るヴェニスやナポリを含むイタリアは料理法に於てもやはりヨーロッパ第一の地位を占めて居た。法王ピオ五世の御抱え料理人 **Bartolomeo Scuppi** の料理の本は料理一般に関するこの上もない指針とされた。

フランスの料理法も16世紀には大きな進歩を遂げたが、フランス料理の「法則」が全欧を風靡するようになったのはルイ14世の治下になってからであった。その頃になると、恋愛から家具調度、生れてから死ぬまで万事万端一切合切がフランスの趣味の法則に服することになったのである。

ここで再びスプーンやナイフのことを一言することとするが、これらが次第に一般に普及したのは事実ながら、この頃は未だ食卓に使用するという純然たる目的以外に、多分に財産保全の目

的をもっていった。つまり当時は財産は貴金属を以て保有されたものだが、銀貨などは磨滅するおそれがあるに反して、スプーンやその他の什器にして保有すれば、造り替えや担保に入れることも容易であり、又万一戦乱などの際は地中に埋めることもできるというわけである。16世紀の末頃スエーデンの農夫は余分の金子は皆ターレル銀貨3枚乃至4枚分の重量の銀スプーンにして貯えた。ペットももたない貧農さえ（一家の貯えの意味をも兼ねていることと思われるが）このような銀スプーンを12箇もっていたし、富農にいたっては、50ももっていたといわれ、もう少し以前の時代には樽に半杯ももっていたということである。

或る種の野菜が人間の健康に有効なことは当時既に明かに知られている。その実例として壊血病を挙げるならば、この病気は肺病とならんで中世から近世にかけて最も重大な死因をなすものであった。殊に都市に於ては新鮮な食料品の供給の困難からこれがひどかった。特に船の上ではこの病気の多発したことは当然である。つい1911年ニュルンベルクに於ける壊血病の流行は世に知られたところで、これは周辺地区の野菜の不作が原因だと見られている。16世紀に或る軍医が、「緑の野菜が入手出来たら一オレンジやレモンがふんだんに摂取出来たら、この恐ろしい病気が治せるのだ」と記している。ずっと後れて1796年有名な英国の船長クックが探険の航海で塩漬キャベツを用いて効果を取めた経験の後、英国軍艦は少々長期の航海には必ずオレンジを積み込んで行く様命令されるようになった。

食品は尚一殊にドイツでは一番辛料を強く如味され、勢い依然大量に飲酒するという有様であった。ドイツにはいろいろ様々なビールがあって、それぞれに愛用者があった。殊にチューリングルワルトの北ではビール全盛で、殆んど各都市がそれぞれ皆独特の製法をもっていて、その秘密を厳守していた。そのうち間もなく有名なビールにはいろいろしゃれた名前が付けられた。北方では尚依然として、昔ながらの蜜酒にも愛好者が多かった。アーヘンでさえこの飲料は愛好者を失わず、特別の保護措置が加えられ、年々珍品として選帝侯や僧正やその他高貴の筋へ献上された。ぶどう酒も種々の種類のもので飲用され、下等の種類のもは薬草や香辛料や蜂蜜を混和して用いられることが非常に多かった。即ち今日の Maitrank（五月酒）に似ているといわれる飲物であったわけである。フランスの赤ぶどう酒に香料を加えたものが Claret で、桑の実を通らして蒸溜したぶどう酒が Moraß というものであった。このほかにもまだ多種類の芳香入りの飲物があって、その製法は遠くローマ時代に遡ると見られる。チューリングルワルトの南には地方産のぶどう酒のほか、梨酒やりんご酒があって、これらが当時バヴァリアでは最も用いられた飲料であった。つまりビールの醸造はもとバヴァリアから起ったものではなく、他地方に比べてはむしろ大分遅れてこの地方に普及したのである。

ぶどう酒を生そのまま飲む場合は、ラインぶどう酒やモーゼルぶどう酒ネッカーぶどう酒やウールブルクのマインぶどう酒が好まれた。エルフルトは一時ドイツ産ぶどう酒の醸造と取引のセンターであった。これらのドイツぶどう酒のほか Rivogli（イタリー）のぶどう酒、Bolzen（=Bolzano, 南チロル）のぶどう酒、Malvasia（ギリシア）ぶどう酒、復活祭用のハンガリー産ぶどう酒、Ancona とか Tarent から入って来た数々のイタリーぶどう酒、更に有名なキ

ブロスぶどう酒があった。これら外国産のぶどう酒はすべてUlm（南ウールテンベルク、ドナウ河に臨む）を経て輸入された。ここから樽詰のままプロシアの辺境（東プロシアやポーゼン）まで、更に遠くバルト海をこえて送られた。

さて17世紀に入って特筆すべきものはジャガ薯である。16世紀の末頃には未だ好事家だけの手で栽培される園芸植物の域を出なかったのが、今や徐々に食料作物となって来た。ドイツの若干の地方では既に1613年にはジャガ薯栽培はかなり普及していたといわれ、他の地方では17世紀の半頃になって漸く栽培されるようになった。即ち Hessen-Darmstadt 地方や Westfalen や Niedersachsen では 1640 年頃に、又 Braunschweig では 1647年に、又同じ頃にベルリン地方に、そして18世紀の半頃にその他のドイツ諸地方やスイスに栽培されるようになった。最初是一般民衆は“Teufelswurzel”（悪魔の球根）としてこの新しい植物の導入には殆んど到るところで反対したが、何ぞ知らんこれこそやがては各国民の主要食料となつて、17世紀の物凄い人口増如の根底を支えてくれることとなった。地主や領主も一般にじやが薯の導入に反対した。つまり農民の穀物には、古来定まっている租税や賦役を課することが出来たが、「じやが薯税」を賦課する法的根拠を見付け出すことは出来なかったというわけである。17世紀中葉に出た Elsholz という人の調理法に記すところから、じや薯というものが尚長い間高貴な美食家の口に入る食品であったことがわかる。さてその調理法には、「大体じやが薯の調理法には4通りある。まづ軟くなるまでゆでる。これをさまして皮をむく。次にこれにぶどう酒を注ぎ、これに水、食塩、にくづくの花その他の香料を如えて更に煮る。これで出来上りである。その後で鶏肉、牛肉、又は小牛肉の肉と共に煮てたっぷり薬味を如えるか、或は牛肉又は去勢羊の肉をこれに取り合わず方法もある。又別の調理法は、十分に煮たじやが薯を円板状に切ってフライパンでやくものである。又別の調理法は、じやが薯を切って酢を如え、これに十分火を加えていためるのである。」と述べているそうである。併し忽ち時勢は移つてこの Elssholz その人が同書の第3版では既に赤じやがと白じやがの区別を記し、「じやが薯は現時嗜好品として食べられると共に、一面これが至つて一般化している今日では食料にもされている」とも記述しているという。三十年戦争のため農事改良が阻まれた半面、このようなじやが薯の普及が促進されたのは、皮肉のようでもある。17世紀のフランス料理こそローマの盛時をも凌ぐ進歩を遂げたもので、Taillevent の如き古い大家を別としても、Vatel を初めとする幾多の名料理人を輩出した。三十年戦争の終結を祝つて皇帝側とスエーデン側とでニュルンベルクの市庁に於て催された大祝宴の様相について同時代の記述として伝えられるのに依ると（会場の装飾とか、来賓の色別とかは割愛して、食料そのものについては）食卓の上には大きな装飾料理が据えられてあつた。一つは凱旋アーチ、もう一つは神話や寓意の色々な人形とか、ラテン語やドイツ語の寓話を飾り付けた六角形の山であつた。食事は四つのコースから成り立ち、各コースは 150種の料理から出来ていた。続いて銀盤に盛られた果物と「生きた」小樹になっている果物とが出た。而かもそれは食卓の到るところに配置された。その間随時高級な香がたかれ、快い芳香を放つた。その後で各テーブルの一番上の鏡板を各個に取りのけられ、食卓上には新たに皿とナプキンが配られ、随所に砂糖漬の花がおかれた。そして

今や愈々菓子順となり、それぞれ重さ10ポンドの銀盤2枚に盛られた巨大な Marzipan（すりつぶしたアーモンドを砂糖でねって細工した菓子）が出た。そして「ウイーンなる皇帝陛下とスエーデン国王陛下の御健康と、この度結ばれた講和条約のために乾杯」される度に、城の上の大小17門の砲から祝砲を鳴らした。この日貧民には牛2頭と多量のパンが恵まれ、ライオン像の口から6時間に亘って赤ぶどう酒と白ぶどう酒が流れ出た。申すまでもなくこの大祝宴は17世紀切っの豪華版であった。17世紀を動かした二つの軸ともいうべきものは、この大祝宴によって幕を閉じた三十年戦争と仏王ルイ十四世であるとするならば、そのルイ十四世の通常の昼食はどんなものであったであろうか？それは普通の場合、種類の違ったスープ4皿、まるままの雉1羽、しゃこ、サラダ大皿一杯、にんにくとソースを添えた去勢羊の肉、ハム、ケーキ1皿、果物とマーメレードから成り立っていた。

晴れの宴席、殊に家庭としての祝宴の折りには、市民もやはり出来るだけはでにやるのを好んだ。もちろん服飾に於けると同様、飲食に於ても贅沢は規制を受けることが多かったのは是非もない。驚くべきは、当時既に、急行便の許す限り、なま「かき」を輸送したことである。その運賃は100箇につき8 Taler から 10 Taler、にしん1尾は往々 1Gulden もかかった。キャビアはよく知られていて、ライプチヒの秋の見本市ではなかなか人気のあるものであった。美しい装飾を施した陳列料理や、金ぴかの料理が食卓を飾ることが多かった。Marzipan は長い間に亘って最上等のデザートケーキとされたが、世紀の終り頃に漸く飽かれ、代ってレモン皮の砂糖漬が喜ばれるようになった。富裕な家庭では鉢や皿や罐やスプーンやフォークなどに銀製のものを用いて食卓に贅を尽すのが普通であった。特にスペインに於ては、17世紀後半、この方面に於ての銀ブームは非常なものであった。申すまでもなく、スペインの新領土メキシコやペルーからどんどん流入してヨーロッパの主要貿易港であったアムステルダムやロンドンに達し、そこで商人や船主や銀行家の手に入るか、或はオランダやイギリスの東印度商会の手によって茶、陶器、モスリンその他の高級な木綿布地、香料、ダイヤモンドなどと交易されてアジアにまで到達した。ポルトガルのアルブケルケ公（1463～1515、海上の英雄、インドの副王、伝道と貿易を促進、インドに於けるポルトガルの権力を確立し、アデンやマラッカを征服した）が死んだ時、彼の残した金銀の食器を計算し登録するのに6週間を要したといわれ、その中には1400ダースを下らない皿、500の大鉢700の小鉢、そして（銀の）はしご（銀の食器棚からの出し入れに用いた。）などがあつた。アルバ公（1507～1582、史上有名なスペインの将軍）はメキシコとペルーから直接に取り寄せた600ダースの皿と800の鉢を以てしても貧しいと考えた。フォークは1650年フランス宮廷に於てそれが「公式」のものとして以来、今や愈々全ヨーロッパに亘って加速度的に流行するようになり、肉をナイフの先で口に運ぶなどということは今やもはや上品とされなくなり、間もなくして在り得べからざることとされるようになった。

飲酒は依然量に於ても質に於ても衰えを見せなかった。市営や町営で一般向けや高貴な方面に奉仕する酒場（ぶどう酒やビールの）があり、その他到る処で客の求めに依って定価で飲料が提供された。Sachsen-Gotha 公 Ernst der Fromme の「宮廷飲料令」なるものがあって「適量」

の標準が示されているそうであるが、それに依ると、婦人の適量として上は公の奥方に朝晩望むだけというのを初め、貴族の婦人方には同じく 4 Maß (Maß は 1～2 リットルの液量) 乃至 3 Maß のビール、次の階級の夫人方でも復活祭 (春) から Michaelis (秋) まで朝九時と夕四時に各自 1 Maß のビールが適量となっているということである。これが適量であって、Stallberg (Erzgebirg に在る Sachsen の都市) の伯爵夫人 Anna の如きは、自分一人の分として年々 3 Fuder (略々 1500 リットル前後の液量) のぶどう酒を消費した。此の頃或る選帝侯がブラグなる皇帝 Rudolf 二世の訪問を終えて辞去する時、「陛下の御歓待で、絶えず酔のさめることがございませんでした。」といったということである。ぶどう酒の贅沢は愈々手のこんだ高価なものとなり、ドイツ各地のものでは事足りず、むしろそれより多量に Tokai (ハンガリー酒)、カナリー酒、Frontignan (フランス) 酒、マスカットぶどう酒、はてはレバノンのぶどう酒さえ求められた。

参 考 文 献

Wilhelm Treue: Illustrierte Kulturgeschichte des Alltags

Heinz Kindermann: Handbuch der Kulturgeschichte, Lieferung 9/10, 13/14, 17/18, 19/20 (P.

Kletler: Deutsche Kultur Zwischen Völkerwanderung und Kreuzzügen. Heft 1/2, 3/4, 5/6, 7/8)

その他