

対に高級感がすごい」とワクワクしていたところ、カップ一杯のたっぷりの紅茶と小さくスライスされたパン2切れのみという全体的に茶色く、量も少ない朝食が出され驚いた。



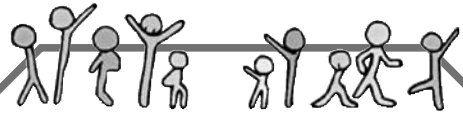
フランス料理だ、と実感がわいたのは、夕飯のときである。日本では食卓に着くとすでにすべての料理が並べてあり、いただきますと言ってから一斉に食べ始めるが、フランスの夕飯はコース料理のように品が順番に出てくる。まずスープが出され、その後にサラダとメインの品、最後にチーズという順序が毎回決まっていた。料理自体は豪華なものではなく、メインの品も例えば焼いたソーセージ一本と茹でたじゃがいもというシンプルなものであったが、2～3段階に分けてテーブルに皿が並べられる行為、また最後に必ずデザートとしてチーズが出てくるころはとてもフランスらしさを感じた。



また今回ストラスブールというドイツとの国境付近にあるアルザス地方の街へ行き、ドイツ色の強いアルザス料理を食べることができた。例えばシュークルートは、丸ごとのじゃがいもとソーセージと肉厚ベーコンに、大量のザウアークラウト（キャベツの酢漬け）が盛り付けられた料理である。

ザウアークラウトは主にドイツで食されるものであり、フランスにはあまりない。しかしア

ルザス地方ではドイツのそういった品も郷土料理の一部として組み込まれていることから、パリのような都会では味わえない地方料理独特の良さを感じることができた。私の頭の中にフランス料理のステレオタイプが根付いていたからこそ、今回の研修で新たな発見をすることができた。



## 中世英国の食財、料理

国際コミュニケーション学部

田本 健一

ジェフリー・チョーサー（Geoffrey Chaucer, 1340—1400）という詩人がいました。『カンタベリー物語』（1387—1400）で有名な詩人です。ロンドンの陣羽織亭という旅籠に、カンタベリー大聖堂の聖トマス・ア・ベケットのご廟へと向かう31人（チョーサーを含む）の巡礼者が集まりました。彼らは、すべて異なる階級・職業の人たちで、14世紀英国の社会構成が描写されているものと考えられます。宿の亭主は、巡礼の道すがら、お話しのコネクトをやって、一番良いお話をした人には賞品を出しましょうという企画を提案しました。各自の話に入る前に、詩人チョーサーは、858行から成る総序の歌で、参加者一人一人について簡潔に紹介します。

参加者の中に、郷士（Franklin）がいました。その人についてチョーサーは以下のように紹介します。

多血質で血色がよく、朝はパン入りのワインをととても好んでいました。エピキュルスの申し子のように、完全な快樂こそ本当に完全無欠の幸福であると思っていました。この方は土地持ちの大家長で、故郷では厚いもてなしの聖ジュリアン様というところでした。お召し上がるパンもビールも上等のものでした。それほどの上等なワインを倉に貯蔵している人は他にいませんでした。家には、ミートパイや、魚や、肉がいつもいっぱいあって、雪でも降るかのように食べ物や飲み物や、考えられる限り、あらゆる御馳走があふれていました。季節が変わるごとに昼食や夕食のメニューを変えました。鳥小屋にはたくさんの太ったウズラを飼っていましたが、生簀には鯉やかますがたくさん泳いでいました。ソースがピリツときいていなかったり、食器類の準備がととのっていないければ、料理人はとんだことになります。テーブルはいつも広間に備え付けられており、一日中テーブルクロスがかぶせてありました。

最後の箇所では、“テーブルが備え付けられていました”と書かれているのは、来客が多いのでそうした、ということです。中世では普通、テーブルやいすは移動式なのです。来客が多いということ、もてなしがよかったということ、をチョーサーは強調したかったのでしょう。この郷土、つまり Franklin とは、貴族のすぐ下の位である紳士階級 (gentry) に属する地主のことです。つまり、地方の豪族であり、名士なのです。また、この方は治安判事の裁判では議長を務め、州を代表して議会に出たりで、地方行政で大いに活躍しているのです。その方を、チョーサーは、食通で、大いに客をもてなす人として描いています。チョーサーのこのような描き方は現実味を帯びており、个性的特徴が出ていることから、実際にモデルが存在していたのではないかという説があるくらいです。

一行にはギルドに所属する5人の職人(小間物商、大工、織物商、染物屋、家具装飾商)も参加しており、彼らは一人の料理人を帯同して

いました。その料理人のことをチョーサーは以下のように描写しています。

この料理人はロンドン・ビールをぐいと一飲みで利き酒できるほどでした。彼がよく心得ていた料理法は、肉をじか炙りにしたり、煮たり、焼き網で焼いたり、油で揚げたり、さらに、濃いスープを作ったり、パイを上手に焼いたりすることでした。最も得意とする料理はブランクマンジェール (blankmanger) と呼ばれるもので、鳥肉か魚をミンチにしてコメと一緒に煮て、それにクリームや砂糖をかけたものでした。

さて、この料理、現代英語で blancmange (ブラ(ン)マンジュ) という形で残っていますが、中身はかなり違うようです。チョーサーに登場する料理人のブランクマンジェール、食べてみたいと思いますか？

ついでに、ハーブをちょっと考えてみたいと思います。900年以前に英国中部地方で書かれた医学書の写本が大英図書館に現存します。その書物には薬草についての適応症、使用法が延々と綴られています。その中で、レタスを取り上げましょう。学名は *lactuca leporina* (ウサギのチシャ(レタス)) です。*lactuca* はミルクの意味の *lact-* や *lac* と同根でその液のことです。ウサギが夏の猛暑のために疲労してしまったときにこの薬草で治療されるということに由来するというのです。適応症、使用法については次のように書かれています。

Wið feforgende genim þas wýrte lactucam leporinam lege him nýtendum under his pýle he byp gehæled (熱がある者には、この *lactuca leporina* という薬草を、彼に知られないように、枕の下に置きなさい；それで治るでしょう)。

そういえば、lettuce の花言葉は“冷淡”でしたね。