



HAL
open science

シャルルマーニュの食卓にて – カロリング期ヨーロッパにおける飲食 (Sharurumanyu no shokutaku nite: Karoringuki yoropa ni okeru insyoku)

Alban Gautier, Midori Inoue

► **To cite this version:**

Alban Gautier, Midori Inoue. シャールルマーニュの食卓にて – カロリング期ヨーロッパにおける飲食 (Sharurumanyu no shokutaku nite: Karoringuki yoropa ni okeru insyoku). Shi'en. The Journal of Historical Studies, Rikkyo University, 2019, 79 (2), pp.198-223. <hal-02167197>

HAL Id: hal-02167197

<https://normandie-univ.hal.science/hal-02167197v1>

Submitted on 16 Nov 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

公開講演会

シャルルマーニユの食卓にて

——カロリング期ヨーロッパにおける飲食

西ヨーロッパの初期中世は、蛮族であるゲルマン人がキリスト教化されたばかりのローマ人の世界に侵入してきた時に始まった。ローマは、この新たな侵入者たちの憧れの世界であり、彼らを魅了していた。彼らは、肩を並べようとそのローマを模倣することもあれば、ローマの文化的財産を救出して自らのものにしようとした。しかし最終的にはローマを完全に変質させることになった。¹ その結果として、食の歴史という分野では、ローマ帝国以後の世界の主要な特徴を次のように述べることができる。第一に、古代ローマのモデルが威信を持ち続けた。第二に、食に関する新たな習慣は、まったくローマ化されなかった地域ある

いはそれほどローマ化されなかった地域の人々によって発展させられた。そして第三に、食習慣がより深く、より強くキリスト教化された。四世紀に始まる長いプロセスがローマの食を変質させ、それ以降の食との差異の認識を難しくしている。

こうした根底からの変質が、西ヨーロッパ世界を、ローマ帝国のいまひとつの主要な後継者たるビザンツ帝国から分け隔てた。ビザンツは古代ローマのモデルに対してより忠実であった。ビザンツ帝国の大部分が地中海に面していたという立地はもろろんその一助となった。しかし、ローマ帝国の永続性もまた意図的に生み出されたものだった。

アルバン・ゴティエ
訳 井上 みどり

というのも、ビザンツは自らのことを古代ローマ帝国の最も傑出した継承者であり、古代ローマ帝国から連続しているものだとしたのである。²⁾西ヨーロッパとビザンツの乖離を示す周知の例として、クレモナ司教リウトブランドによるものがある。彼は、イタリアのベレンガリーオ二世および皇帝オットー一世の使節としてコンスタンティノーブルに滞在した際の経験を記録しているのだが、給仕された食べ物の中に大量の「ガルム (garum)」（あるいは「リクアーメン (liquamen)」、古代ローマでは定番だった魚醤の一種）があることに衝撃を受けているのである。このことは、食習慣が西ヨーロッパ世界において、西ローマ帝国が滅亡してから四、五〇〇年のあいだにいかに変化していたかを示している。この点について、西ヨーロッパはむしろイスラーム圏と比較されるべきであろう。イスラーム圏では、ギリシア・ローマの食物やペルシアの慣習、砂漠地帯の習慣が交わるなかで独特の食文化が発展した。³⁾西ヨーロッパでも同様に、ローマやゲルマン、キリスト教的な食習慣が融合することで独自の食文化が発展し、そしてカロリング期に豊かな円熟期を迎えた。

三つの但し書き

七世紀から一三世紀までの期間は、他の研究領域と同様、食の歴史に関しても非常に多様性に富んだ時代であり、一枚岩として見ることはできない。しかしながら以下の三つの特徴がこの時代を独特のものにしており、その研究についても前後の時代に関するものとはいくぶん異なった状況を生んでいる。カロリング期はこの時代に含まれており、さらなる問題を提起させるものなのである。

第一に、利用可能な史料の数が多くはないという点を強調しなければならぬ。特に、他の時代の食を研究する歴史家が利用するような史料、なかでもメニュー表や料理書は、まったく存在しない。六世紀初頭以後、西ヨーロッパで作成されたいかなる料理書も知られていない。古代ローマの伝統のなかで最後に書かれたのはギリシアの医師アンティムスの著作で、フランク王テウデリク一世（五三四年没）に献げられたものである。その後このジャンルの書物は完全に消え失せ、一三世紀が進むなかでようやく再び登場することになる。⁵⁾このことは、料理の自身について研究したければ、他のあまり確かでない史料を利用する必要があるということの意味している。

第二に、文字史料や図像史料が存在するにしても、それ

らは本質的にほとんどエリート層に関するものである。そのような史料では、民衆の食事の仕方についてはほぼ触れられておらず、それについてもっと知るためには、考古学が絶対に必要となる。もっとも歴史家は、たいいてい王族や上級貴族、高位聖職者といったエリート層に関する言及で満足するよりほかない。このことは概ね、本稿においても同様である。

第三に、数的データはごくわずかしがなく、しかもそれらはかなり問題のあるものであるという事実が強調されねばならない。むしろ、考古学は大いに進歩し続けているし、われわれに数値を提供してくれるものが、同一のデータの集合であっても多種多様に解釈することが可能なのである。良い例は、アングロサクソン時代のノーサンブリア王国のイェヴァリングで基礎部分が発見された七世紀の王宮にみることができる。遺構のある部分から大量の雄牛の骨が発掘されたことから、そこに建物があったことが判明し、「畜殺場」または「食肉処理場」と名付けられた。⁶しかしその建物の実態についての解釈は、公表される研究によってさまざまであった。「異教徒」による牛の儀礼的屠殺のための場であると思なされたり、キリスト教への改宗の過程で宴を準備した証拠とされたり、あるいは単に、その居住人たちによる日常的な肉の消費の結果とされたりした。⁷

たしかにカロリング期に関しては、いくつかの数値データが残っている。他の時代や初期中世の他の地域よりも多いとすら思えるかもしれない。しかし、それらの数値はどれほど信頼に足るものなのだろうか。それを使って何がどれくらい食されていたのかを立証することはできるのだろうか。ミシェル・ルーシュがこのテーマに先鞭をつけた二つの論文をみてみよう。ルーシュはカロリング期の食について数量的な分析を行おうとしたが、実に多様な史料を引き合いに出している。すなわち、規範史料（たとえば、メスの司教クロデガングやアニアヌの修道院長ベネディクトによって書かれた、聖堂参事会員や修道士たちの日々の食事に関する規則）、修道院長と修道士たちとのあいだでの「食事 (mensae)」の割り当て（つまり、修道院の収入を院長と修道士とのあいだで分配する規則）、「聖職禄を有する聖職者」（贈与としてあるいは労働の対価として、「聖職禄」、すなわち年単位でまとまった量の食糧を受け取る権利を有する人々）やそのほか修道院から何らかの利益を受けている人々の名簿、修道院の使用人たちに与えられた食糧の量に関する断片的な情報などである。これらの史料の大部分は、サン・ジェルマン・ド・プレやサン・ドニ、コルビといった修道院に由来するものである。そうした数値を処理することで、ルーシュは、一人の人間が一年を送

る上でどのような種類の食べものをどれほどの量、消費していたのかを再構成することを試み、そしてその結果を一日あたりに食べられた量と総カロリーに換算した。これらの計算から、彼は一日あたりの食糧はきわめて豊富にあり、「非常に満ち足りていて、重たすぎるほどの食事」と言えるほどであったと推論した。つまり量的には多すぎるほどだったが、食糧の質と種類は不十分だったというのである。彼が再構成した一日あたりの摂取量は六〇〇〇キロカロリー以上だが、これはたしかに、現代の建築現場の労働者が通常摂取するとされる四五〇〇キロカロリーよりはるかに多い。二つ目の論文でルーシユは、八〇〇〇から九〇〇〇キロカロリーという「仰天するような摂取量」を同じ史料から導き出すことができる^⑩とさえ結論づけている。したがって、カロリング期において、人々（とくに修道士たち）は必要以上に食べ過ぎる状況にあったにちがいない、彼らが栄養失調になったとすれば、それは飢饉によるものではなく、食糧の質の低さや種類の少なさのせいだったということになる。彼の結論は、飢饉はカロリング期においては神話だったのであり、現実というより認識の問題だというものだった。こうしたアプローチは、ジャン・クロード・オケによってきわめて厳しく批判された。彼は痛烈きわまる批判論文のなかで、ルーシユがなぜ、どの

ようにしてすべてを間違つてとらえてしまったのかを説明しようとした。オケが持ち出したのは、とりわけ度量衡における深刻な方法論上の問題点だった。一モディウムとは正確にはどれくらいの量だったのか？一セクスタリウムは？小麦一モディウムは？ワイン一モディウムは？パリ近郊のサン・ジェルマン・デ・プレやサン・ドニ修道院ではどうだったのか？ピカルディに位置するコルピヤソワソンでは？現代のスイスに位置するザンクト・ガレンではどうか？オケは、ルーシユが用いたものと同じデータを使つて、すべてを一から再計算し、（驚くことではないが）正反対の結論へと行き着いた。すなわち、カロリング期の修道士たちは「分量はわずかながら、脂質、たんぱく質、炭水化物のバランスが良い」食事を摂っていたというのである。

オケの論文はその後の長々とした論争を呼び、ルーシユとオケはお互いに非常に辛辣にやりあうこととなった。しかしオケの計算は、ルーシユのそれよりも信頼できるものだったのだろうか？たとえそれらの計算が純粋に度量衡に関する限りそれほど問題のあるものではないとしても、真に説得力はない。オケの研究が依拠している史料は、実際あまりにも心許なさすぎて、食糧摂取量の確実な算出を可能にするであろう純粋な意味での数学的な取り扱いに耐

え得るものではない。第一に、その史料はその性質においてあまりにも多種多様で十分な比較などできない。修道院の貢租と王家への食糧貢納の目録をどのように比べることができるというのだろうか？ さらに第二に、いくつかの史料は、穀物やビール、ワイン、あるいはそのほかの物資の量に言及しているが、それは修道院の財産目録に記録されたその年の総量の記録ではない。一人あたりがどれほどの量を食べていたかを確定するためには、その量の食糧を何人の人間で分け合っていたのかを知る必要がある。しかしあいにくと、関係する修道士や修道女たちの正確な人数はたいていの場合把握できないし、ましてや食べ物を分かち合っていた修道士以外の人々がどれほどいたかなどわからないのは言うまでもない。ルーシュとオケは、おおよその切りのよい数値で結論となる数字を再構成しなければならず、統計的な計算が不確実なものになってしまったのである。さらにわれわれは、食をめぐるほかの多くの側面をも考慮しなければならない。食糧の一部は、食事の前あるいは後に貧者に与えられた。祝宴と節食とが交互に行われた。ただ一人の人間にのみ関係している史料でさえ、さまざまな困難をはらんでいる。たとえば、ザンクト・ガレン修道院のある文書は、八三〇年に、一人の女性（聖職禄受給者）に対して与えられた穀物やスペルト小麦、豚の分

量について言及しているが、それは彼女個人が一年を通じて食べた総量を示すとは限らない。彼女には家族がいたかもしれないし、養わねばならない使用人さえいたかもしれない。彼女は自分の所有する土地で食物を作っていた農場主であったかもしれないし、あるいはどこかよそでより多くの食べ物を得るために働いていた貧しい女性だったかもしれない。さらにもちろん、食べ物の貯蔵に関する問題もある。ハツカネズミやドブネズミ、ゾウムシ、湿気、カビなどはいずれも、一年のある時期に貯蔵庫の中にあつたと記録されている食糧のうち実際に摂取される量を減少させたかもしれない。最後に、食糧不足それ自体を評価することは非常に難しい。ルーシュは、食糧は「重たいものがたっぷりあつた」し、それほど種類はなく、大部分は穀類、ワイン、肉だったと考えている。しかし、果物や野菜は果樹園や庭で採れた。そのほとんどは修道院の敷地内で育てられたものだっただろう。こうした食物は、修道院の財産目録ではほとんど言及されることがない。というのも、そうした目録は、土地保有農が自分の主人たる修道院に対して納める作物を記録したものだからである。

これら三つの但し書きが結果として示すのは、カロリング期に実際何が食されていたのかを知るのは非常に難しいということである。カロリング期の文字史料から食べ物の

量についての歴史を導き出すのはほとんど不可能と云つてよい。我々は慎重でなければならぬ。カロリング期の修道士たちの食糧事情が十分だったのか、十分すぎるほどだったのか、あるいは不十分だったのかを確定することはできないのである。考古学（とりわけ動物考古学と植物考古学の研究）は、将来的により多くの情報をわれわれに与えてくれるかもしれないが、それは実際に生産され、消費された食材に関するものになるだろう。そこからレンジについての情報はほとんど（あるいはまったく）得られない。たとえば、動物考古学のおかげでわれわれは次のように言うことができる。豚肉はエリート層のあいだで非常に人気があったが、農民のあいだではそれほどなかった。農民はどちらかといえば牛肉の方を食したが、肉をほとんど食べないのが通例であった。われわれはまた、貴族が子豚や若い豚の肉を好んだことを知っている。そしてもちろん、彼らが宗教上の理由から金曜日と四旬節の期間には、豚肉を（あるいはこれに関して言えば、どんな肉でも）口にすることはなかったことも知っている。しかし、そうした豚肉はどのように調理されたのであろうか？ 茹でたのか、グリルしたのか、ローストしたのか、あるいは揚げたりしたのだろうか？ どんな種類の野菜やスパイス、ソースとともに食すのが一番合うとされたのだろうか？ これらの

史苑（第七九卷第二号）

問いは簡単には答えることができないものである。「メロヴィング期」や「後期中世」の食事とは対照的に、「カロリング期の食事」を程度にかかわらず正確に再現しようとするのが非常に難しいのはこのためである。

王のために食糧を生産する

カロリング期の食の総体は、三つの主要な食材によって概要を述べることができる。その三つの食材は「西洋中世のトライアングル」と言ってもよい。そのうち、穀類（特に小麦）とワイン（ブドウから作られる）の二つは、古代ローマ時代に普及した地中海の食文化から直接受け継いだものであった。三つめは肉であるが、これはゲルマン人の戦士階級から大いに価値を認められていたものである。すでに述べた通り、カロリング期にはこの三つの食材のみが食されていたわけではないが、それらはカロリング期（そしてその後の中世）において、貴族の日常的な食物の中核をなしていたし、また農民のものでもあった。たとえ農民が精白された小麦粉のパンやブドウ酒、牛肉や豚肉を日常的に食べていたわけではないとしても、彼らはそれを欲していたし、領主の必要と求めに応じるために自身の農場で生産していたのである。

シャルルマーニュの食卓にて（ゴティエ）

アスナピオの王領地 (Fiscus) の五つの所領の財産目録は、魅力的な文書で、広大な王領地でのような食糧品の生産が計画され、管理されていたかを垣間見せてくれる、他に例のない史料である。実際のところ、事情は教会組織や貴族の領地でもおおよそにおいて同様だっただろう。このアスナピオの財産目録は「王領地ならびに教会所領の財産目録のひな型となる書式」の典型だったため、おそらく他の領地でもまねされたのである。それは八〇〇年頃のおよそ派遣された国王巡察使たちの手で作成された。この財産目録は、ある時点で『明細帳範例 (Breuium exempla)』のなかに含まれることになった。『明細帳範例』とは、王領地がどのように運営・監査されるべきかを規定する法文書である『御料地令 (Capitulare de villis)』の写しに添付された一連のリストと財産目録である。以下の二つの引用は、王領地の二つの所領についての記述から抜き出して翻訳したものである。その二つとは、アスナピオ自体（王領地の中心所領であり、今日の北フランスのルール近郊ヴィルヌーヴ・ダスクの一部、アナップだと同定されている場所）と、トレオラと呼ばれるもう一つの所領（おそらくは現在のルールと同じ）である。

アスナピオについて

われわれがアスナピオの王領地にて見いだしたものをここに記す。最高級の仕上げの石造りの王の大邸宅、広間が三つ、回廊で完全に囲まれ、女性のための居室が一一ある家が一つ。地下貯蔵庫が一つ、柱廊ポーチ玄関が二つ《：：》、馬小屋が一つ、パン焼き釜が一つ、納屋が二つ、穀物倉庫が三つある。強靱な矢来によってしっかりと守られた中庭、王による下賜のための露台がある石の門。《：：》リネン類としては、ベッドカバーが一枚、ひとつある食卓テーブルを飾るためのクロス類、タオル一枚。用具類としては、銅の鉢が二つ、飲料用の鉢が二つ、銅製の大釜が二つ、鉄製の大釜が一つ、大きな平鍋が一つ。《：：》木製の用具はごくわずかである。貯蔵されているものとしては、昨年のスペルト小麦九〇一籠（小麦粉にして四五〇ポンドに充分量）、大麦一〇〇モディウム。今年のスペルト小麦は一二〇籠あったが、そのうち六〇籠は種として播いたので、その残りが貯蔵されていた。小麦は一〇〇モディウムあったが、六〇モディウムは播種されたので、貯蔵はその残り。ライ麦は九八モディウムで、すべて播種された。大麦は一七〇モディウムで、一一〇モディウムが播種され、貯蔵はその残り。オーツ麦

が四三〇モディウム、豆類一モディウム、エンドウ豆一二モディウム。《…》製粉機が五つあり、最小のもので八〇〇モディウムの大きさ、二四〇モディウムのものを聖職祿受給者たちに与えたので、残りの四つがあった。ビール醸造設備が四つあり、最小のもので六五〇モディウムの大きさ。二つの橋からは、塩六〇モディウム、および二ソリドウス。四つの庭からは、一一ソリドウス、ハチミツ三モディウム。小作料として納められたものは、バター一モディウム、昨年のペーコン一〇片に加えて、新しいペーコンが脂身の多いものと少ないもの合わせて二〇〇片。今年のチーズが四三ポンド。家畜類は、動物の群れがあり、成長しきつたものが五一頭、三歳のものが五頭、去年生まれたものが七頭、今年生まれたものが七頭。生後二か月の子馬が一〇頭、生まれたばかりの子馬が八頭。伝令用の馬が三頭、去勢雄牛一六頭、ロバ二頭、子持ちの雌牛が五〇頭、子牛を産んだことのない若い雌牛が二〇頭、今年生まれた子牛が三八頭、未去勢の雄牛が三頭、成体の豚が二五〇頭、子豚が一〇〇頭、未去勢の雄豚が五頭、子持ちの雌羊が一五〇頭、今年生まれた子羊が二〇〇頭、未去勢の雄羊が一二〇頭、子持ちのヤギが三〇頭、今年生まれた子ヤギが三〇頭、雄ヤ

ギが三頭、ガチョウが三〇羽、ニワトリが八〇羽、クジャクが二二羽。¹⁹⁾

トレオラについて

われわれがトレオラの王領地にて見いだしたものをここに記す。最高級の仕上げの石造りの領主の家、それぞれに暖炉をそなえた広間が二つ、柱廊玄関が一つ、地下貯蔵庫が一つ、ブドウ压榨機が一つ《…》。リネン類としては、マットレスが一つ、羽毛の掛け布団一つ、寝具一式が一つ、リネンのクロスが一枚、毛布が一枚、ベンチカバーが一枚。用具類としては、鉄製の平鍋が一つ、鉛の平鍋が一つ。所領のぶどう園からは、ワインが七三〇モディウムと、小作料からワイン五〇〇モディウムと麻二ポンド。庭園のハーブとしては、モッコウ (*costum*)、ミント、ラウイジ、セロリ、ビート、ユリ、サザンウッド、ヨモギギク、セージ、セイボリー、イヌハッカ、ジュニパー、オニサルビア (*sclarea*)、チヨリ、ホースミント、カッコウチヨロギ、キンミズヒキ、マロウ、ウスベニタチアオイ、キャベツ、チャービル、コリアンダー、リーキ、タマネギ、エシャロット、チャイブ、ニンニク。樹木としては、数種類のナシ、数種類のリンゴ、カリン、モモ、クルミ、プ

シャルルマーニュの食卓にて（ゴティエ）

ラム、ヘーゼルナッツ、桑の実、マルメロ、サクランボ。²⁰

見てわかるように、シャルルマーニュは自身の派遣した巡察使によって三つの主要な事柄がチェックされることを望んでいた。すなわち、建物、備品、食糧資源である。アスナピオのような複数の所領にまたがる広大な王領地では、食糧は直営地の外でもつくられていたであろうし、また、いくらかの労働と年貢、あるいはそのどちらかとの引き替えとして、保有権を越えて農民に対しても与えられていたことだろう。²¹ 権威のある人物を客として迎えていない時は、このアスナピオの生産物は、家令（その地域における王の代理人であり、時にはユーデックス(judex)と呼ばれた）とその家族ならびに側近、そして農地の保有権を与えられていない住奴隷の食糧となった。その食糧の一部は、「聖職権を有する聖職者たち」のためにも取っておかれた。²² 一度すべてが徴収されたことがあったため、その所領では翌年分の種を確保する必要も生じた。こうしたことを経て残った分が、最終的にその土地の市場で売られ、そこで家令とその従者たちは、台所だったとされる発掘現場で見つかった金属用具のような、その所領で必要とされているが生産されてはいない物品を買い取ることができた。

しかし、そこで生産されたり、その地所の製粉機やブドウ圧搾機、ビール醸造所で別のものへと作り替えられたり、あるいは取引によってそこへ取り寄せられたさまざまな品物は大部分、王やその代理人たちが巡行中にアスナピオに滞在している時に、彼らの食事をまかなうためのものだった。きわめて重要なのは、そうした重要人物たちはその序列と身分に応じてもてなされなければならなかったということである。建物という項目のなかに、余興のために使われる回廊はもちろん、「石造りの王の大邸宅」が含まれていたのはまさにそのためなのである。人々はその土地で寝泊まりをしたので、寝具関連の物品が挙げられている。そしてもちろん多くの家具や布製品が確認されるが、それらは食事を権威あるイベントにし、成功へと導いたであろう。すなわち、テーブルクロスやベンチクロス、ナプキンなどである。王権がたいいてい巡行しながら支配を行っていた時代には、王やその家臣は簡素なやり方ではなく、その地位に最大限の敬意が払われてもてなしを受けなければならなかった。そのため、彼らはその地域の支配層と会い、交流を持つことになったのである。

最も重要な食料だったと思われるのは穀類である。引用した史料では、一般に質がより良く、パン作りにより適した冬作の穀物（小麦、ライ麦、スペルト小麦）と、質はそ

れほど良くはないものの、より長く土地を休ませることができるといふ利点のある春作の穀物（大麦、燕麦）の両方が言及されている。いろいろな種類の穀物を同時に栽培することに利点があった。つまりそれは農作物の輪作を可能にし、所領の広さは変わらないとしても土地を多様に使えるようにし、また、何らかのアクシデントによって一種類の穀類が不作になっても、別の種類の穀類に頼ることができた。また、作物の種類によって用途も異なっていた。燕麦は馬の飼料やポリッジ（粥）に、小麦やスペルト小麦は小麦粉やパンになり、すべての穀類からエールが作られた。ここに記録されているもうひとつの重要な要素は家畜である。家畜には、使役動物（ウマ、雄ウシ、ロバ）と食用動物（ウシ、ブタ、ヒツジ、ヤギ、農場にいる鳥すべて）が含まれる。肉は、カロリング期の王や貴族の思考様式において傑出した位置を占めていた。この点に関していえば、狩猟の獲物の肉に比べて、農場の家畜から得られる肉ははるかに頻繁に食されていたし、象徴的には（狩猟の獲物以上とはいかないまでも）同等に重要なものだった。トレオラの財産目録もまた、一連の果樹や野菜、庭園のハーブを誇示している。他の史料ではそうしたものが言及されることは珍しい。樹木のほとんどは、今日の北フランスやベルギーにあたる地域の気候に順応していた。サクランボやプ

ラムのように、いくつかはもともと地中海域から北西ヨーロッパにもたらされたものであり、モモの木に関しては、このような北方で育てられていたことはより驚くべきことだが、それも決してあり得ないことではない。庭園では、明らかに医学的な理由で栽培されていたハーブもあったが、料理の味付け用として育てられていたものもあった。ここで問題となるのは、このリストは、地所で見いだされた植物を実際のどの程度正確に反映しているのだろうかということである。国王巡察使たちはあらかじめ彼らはそのリストの各項目に照合のチェックマークをつけてから清書をしたようで、地所の実際の可能性についてはやや楽観天的に過ぎたようなのである。

飲料については、さまざまな財産目録がエールについて言及しているが、ワインについても言及がある。このことは、もしトレオラが本場に現在のリール近郊にあったとすればブドウの作付けにはやや北に位置し過ぎているので、驚くべきことである。しかしワインこそ、カロリング期のエリート層には欠かせないものであった。彼らはその情熱を先達の古代ローマ人から受け継いだのである。ビールはおそらく、奴隷や家令とその家族の日常的な消費のためや、諸々の非公式な食事の場のために主に生産されていた。し

かし王族による饗宴の際には、ワインが出されたことだろう。たとえばイングランドやスカンディナヴィアといったヨーロッパ最北端の地域では、まずなによりもエールやミード（蜂蜜酒）がエリート層の食卓にのぼった。一方ワインは、ガリアや南ヨーロッパでより頻繁に供された。少なくとも八世紀以降、フランク人は権力者の食卓にはエールはふさわしくないと考えるようになり、カロリング期の有力者たちは、自分が異国の地を旅した時ですらワインを供されることを期待した。ルドン修道院の文書集（カチユール）の中のあるエピソードは、ブルターニュのレンヌ伯ユヘル・ベランジェ（九七〇年頃没）がアンジュー伯（フランク人）の使節たちをもてなすために、ミードかエールしかない中で、ワインをいくらか入手することをいかに案じていたか語っている。奇跡が起きなければ、ワインの大樽は見つからなかったのである。ここでもまた、旅先にある貴族たちがそのステイタスに応じて、つまり彼らの好み合った食べ物や飲み物を供されるのを期待していたことがわかるのである。ワインはたしかに、カロリング期の文化と表象の中心であった。それはキリスト教の儀礼には必須のものであり、貴族や聖職者に好まれた飲み物であり、聖ベネディクトゥスやメスのクロデガングの戒律が示しているように、修道士や聖堂参事会員の食事の一部をなしていた。²⁵ 古代ローマ

の文化とキリスト教という権威と結びついたことで、ワインは西ヨーロッパ全域において最も価値があるとされる飲料となった。この結びつきこそが、古代ローマ時代においても現在においてもブドウ園などまったくない、そんな北の地域にまでワインの製造が及ぶに至った理由である。カロリング期のあいだに、ラインラントとパリ周辺は最も重要なワイン生産地となった。毎年六月にパリ近郊サン・ドニの修道士たちによって催されていた大市において、多くのアングロサクソンやフリースラントの商人たちは地域の白ワインを購入し、北ヨーロッパ全域で売りさばっていた。²⁶ トレオラで製造されていたワインが地元の住民に飲まれることは、おそらくまったくなかった。²⁷ それは王とその家臣のために取っておかれ、別の邸宅にいる王のもとへ送られるか、そうでなければ市場で売られたのである。

アーヘンのシャルルマーニュの食卓

先に見たように、カロリング期の宮廷は巡行支配の下でたいてい移動を繰り返していた。シャルルマーニュやルイ敬虔王、シャルル禿頭王は、ある修道院から別の修道院へ、ある王領地からまた別の王領地へとつねに移動していた。²⁸ それぞれの滞在地で、王とその廷臣たちはその土地の権力

者たちによって歎待されたことだろう。土地の権力者とは、すなわち、司教、一人ないし二人の修道院長、宮廷が逗留を決めた地所ないし居城の家令などである。盛大な祝宴が催されていたであろう。それは、王にとってはその土地のエリート層に会って関係性を維持するための機会であった。言い換えるなら、王は主要な家臣たちからのもてなしを受けたり、また逆に自身の所領で彼らをもてなしたりすることで自らの権力や威光を示したのである。同様にその土地のエリート層にとっても、王個人に接触できるこの機会から得られるところは大きかった。しかし、シャルル

マーニユはその晩年、旅をすることを減らしていったようで、ついにはこの移動続きの生活を（特定の年や機会を除いて）ほとんど止めてしまった。宮廷は、シャルルマーニユが主要な居城のひとつを建設したアーヘンにほぼずっと留まることになった。そのため、帝国中の貴族たちは、毎年数週間を費やしてアーヘンまで赴き、皇帝個人に面会しようとするようになった。^⑩ もちろん、アーヘンでは多くの祝宴が催された。こうした祝宴の雰囲気をもっと知るには、宮廷叙事詩が興味深い直接の史料となる。宮廷詩人たちが皇帝の非常に近い助言者であることはよくあったし、彼らは皇帝と食卓をとみにした。カロリング朝の王たちは、自らの食卓の壮麗さをラテン語の韻文として描かせ、人々

に知らしめることを好んだ。オルレ안의司教テオドウルフ（八二一年没）やトゥールの修道院長アルクイン（八〇四年没）の詩は、カロリング期の饗宴がどのように行われていたかについての良い証言である。アルクインのある詩は、食卓での儀礼において重要な役割を果たしていたように思われる幾人かの人物について述べている。

テイルシスとメナルカスはつねにふさわしく居らんことを。
そしてメナルカスは黒の間の料理人たちを叱咤せんことを。
フラックスがいつも熱い粥ポリッジを食べられるように。

ネミアスにその杯をギリシアのワイン (Graeco pocula
Bacho) で満たさしめん。

彼は樽を携えるがつねなるが故に。^⑪

「カロリング・ルネサンス」にふさわしく、文字として残されたその詩は、ラテン語の古典文学を想起させる文化的・文学的な事項を参照している。たとえば、ここで「ギリシアのワイン」と訳されている言い回しは、ラテン語では「グラエコ・ポークラ・バッコ (Graeco pocula Bacho)」であり、文字通り訳せば「バッカスのギリシア風飲み物」(バッカスは古代ギリシアのワインの神)となる。しかし古典古代の名前や語句の背後には、実際にシャルル

マーニュの宮廷における重要人物たちの存在を見てとることができる。ティルシスは、侍従長メギンフレドという人物で、メナルカスは内膳頭アルドウルフ、フラックスはアルクインその人、ネミアスは献酌侍従エツピヌスである³³。内膳頭あるいはダピフェル (dapifer、直訳すれば「皿運び人」) は、食糧の供給を受け持っていた。献酌侍従あるいはブティクラリウス (buticularius、直訳すれば「ポトル担当者」) は、飲み物の供給を担当し、ブドウ園の管理をしていた³⁴。これらの「口周りの廷臣」たちは給仕人ではなかった。彼らは生来の有力貴族で、裕福な領主であった。彼らは「高貴なる奉仕」という文脈においてシャルルマーニュとその後継者たちから職を与えられていた。その「高貴なる奉仕」は非常に権威があり、また彼らに多大なる榮譽をもたらした。言い換えるなら、内膳頭や献酌侍従たちは、アルクインの詩に登場する料理人のような、ほかの用人たちとは根本的に異なっていたのである。飲食物の管理と提供を専門とするこの宮廷職のモデルは、もとをたざせば古代末期の宮廷から受け継がれたものであったが、カロリング朝によってかなり手が入れられ、合理化された。彼らが生み出したその組織構成は、のちに、イングランドのアングロサクソン諸王や、ドイツのオットー朝、フランスのカペー朝で模倣された³⁵。

カロリング朝の宮廷の式典は大部分がビザンツ帝国のものから着想を得ていたが、非常に単純化されていた。このふたつの帝国にとつて、祝宴は実際の飲食をともなう「聖餐式」として機能した。祝宴は入念に準備され、「祭式規定 (ordo)」に従うものとされた。一連の規則であるこの「祭式規定」によって、祝宴はいくつかの点で宗教儀礼のように見えた。これはしかし、当時の人々が宗教儀礼と世俗の儀礼の相違が分からなかったということではない³⁶。王や皇帝の居城のほとんどは (アーヘンも例外ではなく)、二つのエリアを並べ置けるように建設された。世俗のエリアの中心は「アウラ・パラティーナ (aula palatina)」と呼ばれる大会堂に置かれ、キリスト教のエリアの中心は礼拝堂に置かれた。アーヘンでは、屋根のある二つの廊下によってその二つのエリアを往き来することができた³⁷。ビザンツ帝国の場合と同じように、王とその客たちは、饗宴の間中、つねに一方のエリアからもう一方のエリアへと動き回っていた。宮廷はつねに、一方の「典礼」からもう一方へと移行することができたのである。フランクスの詩人エルモルドウス・ニゲルスは、八二六年にインゲルハイム (ドイツ・マインツ近郊) の居城で行われたデーン人の王ハーラル・クラックの歓迎の宴について、読む者を魅惑する長い記述を残している³⁸。エルモルドウスの語りは、大会堂や

礼拝堂やそのほかの場所で行われた儀式や娯楽が相互に絡み合っている様子を見せてくれる。それらのいくつかは、食べ物と飲み物（もしくははそのどちらか）を分け合うものだった。まず最初は一種の朝食（大会堂にて）、その後ハールと彼の随員たちの洗礼式（礼拝堂にて）、贈り物の贈呈式（大会堂にて）、ミサ（礼拝堂にて）、そして宴会（大会堂にて）が続く。翌日は、まず遊猟（森にて）と野外での食事（森の空き地にて）があり、その後、「ポーターテイオー」と呼ばれる酒宴（大会堂にて）、ミサ（礼拝堂にて）、二回目の贈り物の贈呈式（大広間にて）が催され、この式の間にはハールは皇帝への臣従礼を行い、忠誠を誓っている。饗宴は、ミサや臣従礼、洗礼式といった、きわめて重要な宗教的・世俗的儀式的あいだに組み込まれていた。少なくとも詩人の目には、それらの宴は重要で、かつよく準備されたものとして映っていた。遊猟と同じように、宴は

史苑（第七九卷第二号）

ている。オルガンは、ビザンツ帝国では数世紀にわたって皇帝の選出に際する歓呼の儀礼で用いられた楽器であり、フランク人のあいだではおそらく大会堂で使用された。このようにオルガンを使うことで、再びコンスタンティノールの「ローマ帝国の」皇帝たちとの類比が強調されたのである。

饗宴の進行のなかに組み込まれた別の場面は、統治者とその最も権力のあるお気に入り重臣たちとのあいだの親交や非公式の接近の機会でもあった。スペイン生まれのオルレアン司教テオドゥルフによる詩は、われわれに実際の祝祭の運営についてより多くの情報を提供してくれる。彼はシャルルマーニュの宮廷において極めて影響力のあった詩人・知識人のひとりであり、政治と詩の双方においてアルクインと激しくしのぎを削った人物である。

偉大なる猷酌侍従エッピヌスを来させよう、
その手に美しい酒壺と美味なる葡萄酒を携えた彼を。

彼らを王の祝宴に招かれた者として座らせたまえ、
天の高みより喜びの贈り物が与えられんことを。

アルピヌス（アルクイン）師を席につけ、知恵の言葉を
語らせよう、

手と口に食べ物を得る喜びとともに。

シャルルマーニュの食卓にて（ゴティエ）

彼は葡萄酒 (Bacche) か麦酒 (Cerealis pocla) を
持つてくるよう命じるか、あるいははからずも両方を欲
するかもしれない《…》。
粥^{ポツ} (pulses) と大粒の凝乳 (lactic massa coacti) よ、
去れ、

われわれにはスパイスをきかせた肉 (pigmentati cibi)
が並んだテーブルを！

テーブルについた人々を宴に加え、美味なるものを食し、
葡萄酒 (vine) を立ったり座ったりしながら飲ませたま
え。

宴が終わり、食べ物とテーブルが片付けられたならば、
下位の者たちは外へと行かせたまえ、喜びが彼らについ
て行き、

内には歓楽がとどまる。テオドウルフの詩的靈感が響き
渡らんことを、

それが王たちの心をつかみ、お偉方の耳目を喜ばすの
から。

この詩は、宮廷での宴が二つの異なる場面に分けられて
いたことを示している。まずは本来の食事で、ゲスト全
員が出席し、食べ物と飲み物の両方が供された。しかしあ
る時点で、出席者のほとんどが会堂を離れねばならず、選

ばれた数人のゲストだけがシャルルマーニュの周りに留
まった。テーブルは片付けられ、残ったゲストたちはより
くつろいだ雰囲気の中で、酒を飲んだり、会話を楽しんだ
り、詩を作ったりし始めた。もちろん、そうした二つ目の
場にいたのは宮廷内でも大いに特別扱いされていたメン
バーであった。彼らは王とのある程度の「親交 (amicitia)」
を誇ることができた。また、そうした非公式の機会という
のは、政治的な観点からも非常に重要であった。このこと
は、古代ローマ的（より厳密に言えば、古代ギリシアの影
響を受けたローマ的）な食事と酒宴のモデルが、カロ
リング朝の宴に着想を与えていたことを意味している。そ
うしたモデルの一例は、プラトンの『饗宴』や、ホラティ
ウスやマルティアリスによるラテン語詩のなかに見ること
ができる。しかし、それは直接そのままに伝えられたのだ
ろうか？ ビザンツ帝国やあるいはローマ教皇庁のやり方
を模倣したものではなかったのだろうか？ あるいは、そ
れは古典古代の先達と肩を並べようとしたカロリング期の
ラテン語著述家たちによって完全に再現されたものだった
のだろうか？ これは簡単には答えることのできない問い
である。しかしテオドウルフの詩からは、もし古代のやり
方が実際に模倣されていたのであれば、ある点が古代ロー
マとは根本的に異なっていたことがわかる。ゲストたちは

「立ったり、座ったり」しており、古代ローマの貴族のよ
うに宴会用のベッドに横になつてはいないのである。トレ
オラの資料目録に「ベンチカバー」という項目があつたこ
とも思い出してもよいかもしれない。これは、客人たちが
ベンチに座つていたことを示唆している。テーブルに關し
て言えば、それは架台の上に取り付けられた板だつたよう
で、酒宴のために取り外すことができるようになってい
た。

最後に、シャルルマーニュの食卓ではどのような種類の
食べ物、飲み物が供されていたのであろうか? 「バツカ
スの飲み物」であるワインについてはいくつかの言及があ
り、それが実際フランク人のお気に入り飲み物だつたこ
とが分かつた。テオドゥルフもまた、アルクインは麦酒
(Cereals Pocta、古代ローマの穀物の女神「セレスの飲み
物」の意)が好きだつたと述べているが、それはおそらく
彼がイングランド人であるということに影響づけるため
であつた。テオドゥルフとそれ以外のフランク人は明らかに
ワインを好んでいたので、二つの詩のどちらにおいても、
アルクインは粥(pulvis)を特に好む人物として描かれて
いるが、この質素な食べ物はおそらく、シャルルマーニュ
と宴をともしていた聖俗の貴族のあいだではそれほど人
気のあるものではなかつた。「粥よ、去れ」とテオドゥル

フは言う。これら二つの詩の文脈において、とりわけこれ
がテオドゥルフによつて書かれたことを考えれば、ポリッ
ジへの言及はむしろ修道土的な謙虚さの表明と見なされる
べきである。テオドゥルフが挙げる「大粒の凝乳」あるい
は「凝固した乳のかたまり (lactis massa coacti)」にも
おそらく同じことが言える。

しかしこのオルレアン司教テオドゥルフ(と、おそらく
はその他のゲストのほとんど)は修道士ではなく、彼らが
好んだのはテオドゥルフが「スパイスをきかせた肉」と呼
んでいるものである。もつともここで引用したゴドマンの
英訳ではなく、ラテン語原文に基づいてより厳密に言えば
これは「スパイスをきかせた食べ物 (pimentati cibi)」
のことで、これが肉を意味しているという根拠はない。ス
パイスは古代ローマの名高い食文化においては非常にポ
ピュラーなものであつたし、カロリング期においてもまだ
人氣があつた。そのうちのいくつかは遠方の国々(ほとん
どは今日のインドやインドネシアにあたる地域)から、ア
ラビア人商人や地中海の貿易港を経て輸入された。それ
にもかかわらず、カロリング期の調味料の使い方は古代ロー
マのものとはいくぶん異なつていたようである。何よりも
まず、オリヴオイルはガリアの北部ではもはや食事に使
われることはなかつた。オリヴオイルはまだ輸入され続

シャルルマーニュの食卓にて (ゴティエ)

けていたものの、ごくわずかの量でしかなく、ほとんどは典札で使用するためのものであった。すでに冒頭で述べたように、ガラムもまた食卓からは消えていた。古代ローマの食文化において重要だったドライフルーツもそうだった。そして、『ブレウイス・デ・メレ (Breuis de melle)』という名で知られる文書の記録からは、輸入されたスパイスが、その使用と相対的な重要性という点で変化と発展を遂げたことが分かる。この文書はスパイスとそのほかの異国の産物のリストで、おそらくは九世紀に編纂され、一〇世紀の写本に写しが残されたものである。

古代ローマの料理における主要なスパイスだった胡椒 (piper) はまだリストに載っているが、シヨウガ (gingimber) やガランガル (galingan) のようなスパイスが、西洋の食文化においてここで初めて登場してくる。とくにシヨウガについては、西洋の食文化におけるその長い歴史の始まりはカロリング期にある。それは奇妙な歴史で、シヨウガは一四世紀フランスでスパイスの王様となったのち、近世にはほとんど消え失せてしまった。中世史家ブリュノ・ロリウーは、九、一〇世紀のいくつかの史料から、西洋料理には五つの主要なスパイスがあったと結論づけている。コシヨウが別格によく使われ、次いでシナモン、ガランガル、シヨウガ、クローヴである。コシヨウ以外の四

つは、古代ローマの食文化にはなく、この頃になって追加された。そしてこれら四つのなかでは、ガランガルだけ現在の伝統的なフランス料理には存在せず、そのかわりにナツメグがその位置を占めている。この点においてふたたび、フランク人たちは、最初に生み出した食の統合体を自分たちの好みにしたがって変容させたのである。

註

- (1) 本稿の一部は、拙著 (Alban GAUTIER, *Alimentations médiévales, V-XV^e siècle*, Paris, Ellipses, 2009) の第二章・第三章より翻訳されたものによらぬ。今回の刊行を提案し、二〇一七年一月に立教大学のゼミナールで発表・議論する機会を設けてくださった小澤実氏、ならびに本稿を日本語に翻訳してくださった井上みゆ子氏に感謝を申し上げます。
- (2) マサレン帝国の食文化については、Leslie BRUBAKER and Kallirhoe LINARDOU (eds.), *Eat, Drink and Be Merry (Luke 12:19): Food and Wine in Byzantium*, Aldershot, Ashgate, 2007 年、44頁、Béatrice CASEAU, *Nourritures terrestres, nourritures célestes. La culture alimentaire à Byzance*, Paris, Association des amis du centre d'histoire et civilisation de Byzance, 2015 年、146頁。
- (3) 初期イスラームの食に関する書目では、むらむけ英語「フランス語」スペイン語にほらつ膨大ゆゆゆ。有益かつ昨今の研究動向をまよめたものとして、Lilia ZAOUALI, *Medieval Cuisine in the Islamic World. A Concise History with 174 Recipes*, Berkeley-Los Angeles-London, University of California Press, 2009 年、69頁。
- (4) アンソニヤノスの著作の英訳は、Mark GRANT, *Anthimus: De observatione ciborum – On the Observance of Foods*, Tohnes, Prospect Books, 1996。
- (5) ロリウーの古典的な研究 Bruno LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997
- ユ、その一般化の *Manger au Moyen Âge: Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette, 2002 (ペリト、ロロナー [増田泰義監] 中世ヨーロッパ——食の生活史』(原書房、二〇〇三年) を見よ。
- (6) Brian HOPE-TAYLOR, *Yeavering: An Anglo-British Centre of Early Northumbria*, London, Her Majesty's Stationery Office, 1977, pp. 325-32.
- (7) その真贋については、Alban GAUTIER, *Le festin dans l'Angleterre anglo-saxonne (V-XI^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006, pp. 137-157 年、146頁。
- (8) Michel ROUCHE, "La faim à l'époque carolingienne: essai sur quelques types de rations alimentaires", *Revue historique*, 250/2, 1973, pp. 295-320; Id., "Les repas de fête à l'époque carolingienne", in Denis Menjot (ed.), *Manger et boire au Moyen Âge. Actes du colloque de Nice*, Paris, Les Belles Lettres, 1984, vol. 1, pp. 265-96.
- (9) ROUCHE, "La faim", *op. cit.* (note 8), p. 317.
- (10) ROUCHE, "Les repas de fête...", *op. cit.* (note 8), p. 276.
- (11) Jean-Claude HOCCQUET, "Le pain, le vin et la juste mesure à la table des moines carolingiens", *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 40/3, 1985, pp. 661-90, その175頁、p. 680.
- (12) Frédérique AUDOIN-ROUZEAU, "L'alimentation carnée dans l'Occident antique, médiéval et moderne: identités culturelles, sociales et régionales à travers le temps", in Martin BRUEGEL and Bruno LAURIOUX (eds.),

- Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002, pp. 77-100.
- (3) メロマンゴ期の特徴をさぐらうことは Alain DIERKENS, Liliane PLOUVIER, *Festins néo-ruriers*, Brussels, Le Livre Timperman, 2008 を参照。後期中世の食事に關つては、溢れるほどに書目が存在する。最良にして正確な再現料理書であると思われるのは Odile REDON, *Françoise SABBAN*, and Silvano SERVENTI, *La gastronomie au Moyen Âge. 150 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1991 である。
- (14) この言う回とは、より有名な、穀物とワインと油の「地中海のトライアングル」のふたつである。「地中海のトライアングル」のごとくは Massimo MONTANARI, “Olio e vino, due indicatori culturali”, in *Olio e vino nell'alto medioevo*, Spoleto, CISAM, 2007, “Settimane di Studio” 54, pp. 1-54, 117 以下 p.4 を参照のよう。このトライアングルの三つ目の要素であるオリヴァオイルは、初期中世を通じてアルプス以北の西欧の食文化からはほとんど消えていった。
- (15) Jean-Pierre DEVROEY, Alexis WILKIN, and Alban GAUTIER, “Agricultural production, distribution and consumption around the North Sea, 500-1000”, in Leen VAN MOLLE, Yves SEGERS (eds.), *The Agro-Food Market: Production, Distribution and Consumption*, Turnhout, Brepols, 2013, pp. 13-65. これに關連したマンネロ・サンマンゴの同様の研究として、Ryan LAVELLE, “The 70.1 and royal provision in Anglo-Saxon Wessex”, in Gale R. OWEN, CROCKER (ed.), *Kingship, Legislation and Power in Anglo-Saxon England*, Woodbridge, Boydell, 2013, pp. 259-273 がある。Massimo MONTANARI, *La fame et l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Rome, Laterza, 1993 (マンネロ・サンタナール [山辺規子・城戸照子訳] 『ヨーロッパの食文化』(平凡社、一九九九年)の第一章は、初期中世の農民が、古代ローマや後期中世の農民よりも多く肉を食したか否かを示唆している)。
- (16) Darryl CAMPBELL, “The Capitulare de Villis: the *Brevium exempla*, and the Carolingian court at Aachen”, *Early Medieval Europe*, 18/3, 2010, pp. 243-64, 117 以下 p. 255.
- (17) 『明細帳範例 (Brevium exempla ad describendas res ecclesiasticas et fiscales)』のラテン語テキストのふたつを手頭な版は Alfred BORETTUS, *Capitularia regum Francorum*, vol. 1, Hannover, Hahn, 1883, “MGH Capit” 1, pp. 250-6 である。「御料地令」と『明細帳範例』の正確な年代と相互の關係性については、いまだ議論がなされている。ふたつを新しき意見を表明した CAMPBELL, “The *Capitulare de Villis*...”, *op. cit.* (note 16) は、年代を七九〇年代の半ばから後半とみており、マヌアピオの財産目録の編纂者は『御料地令』の書式に従わなかったとしている。 (81) テレナラがどうであったのかについては、あつて多くの議論がある。Philip GRIERSON, “The identity of the unnamed fiefs in the *Brevium exempla ad describendas res ecclesiasticas et fiscales*”, *Revue belge de philologie et d'histoire*, 18/2-3, 1939, p. 437-61, 117 以下 p. 438-41 以下、エノトトヤ「中心

から外れた所領」(すなわち外れの地)と考え、『明細帳範例』によって言及されているほかの所領から遠く離れた場所、おそらくはセーヌ川からライン川の渓谷に位置していたと考えられている。別の仮説では、トレオラはマナツブに非常に近く、現在のルールに位置していたと考えられている。ルール最中の教会にして今日の大聖堂は「ノートルダム・ド・ヴァ・ラ・トローヌ (Notre-Dame de la Treille)」と名前だが、この「トレオラ」の名残がある。『明細帳範例』には、王領地の他の(名前の記載のない)三つの所領にそれぞれ財産目録が記載されている。

- (19) “Brevium exempla”, § 25, from BORETTUS, *Capitularia...* *op. cit.* (note 17), p. 254.
- (20) “Brevium exempla”, § 36, 37 and 38, from BORETTUS, *Capitularia...* *op. cit.* (note 17), p. 256.
- (21) カロリング朝の王領の管理と経済に関する文献は相当量ある。数多くの文献のうち以下を見よ。Jean-Pierre DEVROEY, *Économie rurale et société dans l'Europe franque (VI^e-IX^e siècles)*, vol. 1: *Fondements matériels, échanges et lien social*, Paris, Belin, 2003; Adriaan VERHULST, *The Carolingian Economy*, Cambridge, Cambridge University Press, 2004; Yoshiki MORIMOTO, *Études sur l'économie rurale du haut Moyen Âge. Historiographie, régime domaniale, politiques carolingiennes*, Brussels, De Boeck, 2008.
- (22) Élisabeth MAGNOL-NORTIER, “Capitulaire ‘De villis et curtis imperialibus’ (vers 810-813). Texte, traduction et commentaire”, *Revue historique*, 122/3, 1998, pp. 643-

89, 111以下, p. 671を見よ。

- (23) 貴族エリート層の自己認識における肉の重要性に関して、Alban GAUTIER, “Manger de la viande, signe extérieur de richesse? Le cas des îles Britanniques”, in Jean-Pierre DEVROEY, Laurent FELLER, Régine LE JAN (eds.), *Les élites et la richesse au haut Moyen Âge*, Turnhout, Brepols, 2010, pp. 285-303を見よ。
- (24) このエッセイは、ルヴェン修道院の文書集の中に見られる。Alban GAUTIER, “Eating out in the Early and High Middle Ages”, in Massimo MONTANARI (ed.), *A Cultural History of Food in the Medieval Age*, London-New York, Berg, 2012, pp. 91-106, 111以下, p. 98を見よ。
- (25) クロヴィガングの『司教座聖堂参事会会則 (*Regula canonicorum*)』第三章では、「もしローンが不足しているなら『…』’ホールが用いられるべきであり、それを彼らの慰めとせよ」を述べられている。Wilhelm SCHMITZ (ed.), *S. Chrodegangi Metensis episcopi (742-766) Regula canonicorum aus dem lehdener Codex Vostanus latinus 94 mit Umschrift der thronischen Noten*, Hannover, Hahn, 1889, p. 15. (日本語で読めるのは、梅津教孝「メッス司教クロヴィガングによる司教座聖堂参事会会則—Regula canonicorum 試訳」『史学雑誌』九二編一〇巻、一九八三年、一六二—一六四頁)
- (26) Olivier BRUAND, *Voyageurs et marchands aux temps carolingiens: les réseaux de communication entre Loire et Meuse aux VIII^e et IX^e siècles*, Brussels, De Boeck, 2002.
- (27) 現代フランス語の「トレイル」(地名)は「レ

シャルルマーニの食卓について (フナトイ)

レオラ」に相当するかも知れない語) は、ブドウ棚のあふ
あすかを意味する。

- (28) さくひかの重頼は、比較的よく記録された年のシヤン
ルマーニの旅行路は、Rosamond MCKITTERICK,
Charlemagne. The Formation of a European Identity,
Cambridge, Cambridge University Press, 2008, pp. 171-
86 に再掲されたこと。

- (29) 少し後の時期の王の旅行路に関して、John W.
BERNHARDT, *Itinerant Kingship and Royal Monasteries
in Early Medieval Germany, c. 936-1075*, Cambridge,
Cambridge University Press, 1993 を見よ。ハンネロ・サ
ンハル・ヤン・トントの事例については、Alban GAUTIER,
“Hospitality in pre-viking Anglo-Saxon England”, *Early
Medieval Europe*, 17/1, 2009, pp. 23-44 を見よ。Levi
ROACH, “Hosting the king: hospitality and the royal
tier in tenth-century England”, *Journal of Medieval
History*, 37/1, 2011, pp. 34-46 を見よ。初期中世には
祝宴の政治的側面については、Alban GAUTIER, “Festiv
et politique: servir la table royale dans le haut Moyen
Âge”, in *L’Alimentazione nell’alto medioevo: pratiche,
simboli, ideologie*, Spoleto, CISAM, 2016, “Settimane di
Studio” 63, pp. 907-37 を見よ。また Régine LE JAN,
“Les cérémonies carolingiennes: symbolique de l’ordre,
dynamique de la compétition”, in *Le Corti nell’alto
medioevo*, Spoleto, CISAM, 2015, “Settimane di Studio”
62, pp. 167-96 を参照のこと。
- (30) MCKITTERICK, *Charlemagne...*, *op. cit.* (note 28), pp. 161-

2; Janet L. NELSON, “Aachen as a place of power”, in
Mayke DE JONG, Frans THEUWS (eds.), *Topographies
of Power in the Early Middle Ages*, Leiden, Brill, 2001,
“Transformation of the Roman World” 6, pp. 217-41.

- (15) フロレンス期の宮廷書については、主として Peter GODMAN,
Poetry of the Carolingian Renaissance, London,
Duckworth, 1985 を見よ。

(32) ALCUIN, *Carmen* 26: フラハ語原文と英訳は、GODMAN,
Poetry..., *op. cit.* (note 31), pp. 120-1.

- (33) それらの仮名の登場人物の同定と文脈をさける理解については、Mary GARRISON, “The social world of Alcuin: nicknames
at York and at the Carolingian court”, in L. A. J. R.
HOUWEN, Alasdair A. MCDONALD (eds.), *Alcuin of
York, Scholar at the Carolingian Court. Proceedings
of the Third Germania Latina Conference held at the
University of Groningen, May 1995*, Groningen, Egbert
Forsten, 1998, pp. 59-79 を見よ。

- (34) カロリング期の宮廷職については、Josef FLECKENSTEIN,
“Die Struktur des Hofes Karls des Großen im Spiegel von
Hinkmans De ordine palatii”, *Zeitschrift des Aachener
Geschichtsvereins*, 83, 1976, pp. 5-22 を見よ。また Alban
GAUTIER, “Festiv et politique”, *op. cit.* (note 29) を見よ。
また *Lexikon des Mittelalters* の原典 “Seneschall” (vol. 7,
col. 1751-2) を見よ。 “Truchseß” (vol. 8, col. 1069-70) を参
照。

(35) フラハ語原文の事例については、Alban GAUTIER,
“Butlers and dish-bearers in Anglo-Saxon courts:

- household officers at the royal table”, *Historical Research*, 90/2, 2017, pp. 269-95 号 4 の GAUTIER, “Festin et politique”, *op. cit.* (note 29) を見よ。
- (39) Philippe BUC, *The Danger of Ritual Between Early Medieval Texts and Social Scientific Theory*, Princeton, Princeton University Press, 2001 の議論を見よ。
- (37) カロリング期のローマのローマに關する最新の纏羅的な記述は Harald MÜLLER et al., “Platz und vicus Aachen in karolingischer Zeit”, in Thomas R. KRAUS (ed.), *Aachen von den Anfängen bis zur Gegenwart*, vol. 2: *Karolinger, Ottonen, Salier, 765-1137*, Aachen, RTWH, 2013, pp. 1-402 を見よ。また Uwe LOBBEDEFY, “Carolingian royal palaces: the state of research from an architectural historian’s viewpoint”, in Catherine Cubitt (ed.), *Court Culture in the Early Middle Ages*, Turnhout, Brepols, 2003, pp. 129-54 を見よ。
- (38) イングルホイムの居城のレイアウトについては Christian RAUCH, *Die Ausgrabungen in der Königspfalz Ingelheim, 1909-1914*, Mainz, Verlag des römisch-germanischen Zentralmuseums, 1976 を見よ。
- (36) ERMOLDUS NIGELLUS, *In honorem Hludovici Pi.* 原文を訳した Edmond FARAL (ed.), *Ermold le Noir: Poème sur Louis le Pieux*, Paris, Les Belles Lettres, 1932。
- (40) カロリング期の宮廷生活における狩猟の重要性については Fabrice GUIZARD, “Louis le Pieux roi-chasseur: geste et politique chez les Carolingiens”, *Revue belge de philologie et d’histoire*, 85/3-4, 2007, pp. 521-38 を見よ。
- (41) Sabine ZAK, “*Imitatio* vorbildlicher Höfe bei der Zerenoniell Festmusik in Spätätlke und Frühmittelalter”, in Detlef ALTENBURG, Jörg JARNUT, Hans-Hugo STEINHOF (eds.), *Feste und Feiern im Mittelalter: Paderborner Symposion des Mediävistenverbandes*, Sigmaringen, Thorbecke, 1991, pp. 481-7。
- (42) Cläre TIGNOLET, “Jeux poétiques à la cour de Charlemagne: compétition et intégration”, in François BOUGARD, Régine LE JAN, Thomas LIENHARD (eds.), *Agôn. La compétition, V-XIX siècle*, Turnhout, Brepols, 2012, pp. 221-34。
- (43) THEODULF, *Carmen* 25, ニンノ語原文と英訳は GODMAN, *Poetry...*, *op. cit.* (note 31), pp. 158-61。
- (44) Massimo VETTA, “La culture du *symposion*”, in Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI (eds.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 167-82。(ブレンキ・ヴェッタ [高原信記]「ニンネン・ボシオン (饗宴) の文化」・ト・フランデラン / M・モンタナリ編 [高原信・北代美和子監訳]『食の歴史』第一卷 (藤原書店, 二〇〇六年) 二二二〜二二九頁)
- (45) Alban GAUTIER, “Aucun, la bière et le vin: comportements alimentaires et choix identitaires dans la correspondance d’Aucun”, *Annales de Bretagne et des pays de l’Ouest*, 111/3, 2004, pp. 431-41。
- (46) Mary GARRISON, “In *Trialet mel computlingue buturque ministrat...*”, in *Utrechtse Historische Cahiers* 22/2-3,

シャルルマーニユの食卓について (コチヤイ)

2001, pp. 114-7.

- (47) Jean-Pierre DEVROEY, "Huile et vin. Consommation domestique, prélèvement seigneurial et spécialisation pour le marché", in *Olio e vino...*, op. cit. (note 14), pp. 447-95.

- (48) 1) 短シリスムトナ' Benjamin GUERARD, *Polypytyque de l'abbé Iriminon, ou état des terres, des revenus et des serfs de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés sous le règne de Charlemagne*, Paris, Imprimerie royale, 1836, p. 336 に公刊されていゝ。

- (49) Bruno LAURIOUX, "De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale", *Médiévales*, 5, 1983, pp. 15-31, 1)1)1)トナ 23-4.

(Professor of University of Caen, Normandy)

解 説

小 澤 実

本講演は、二〇一七年一月九日に、立教大学池袋キャンパスでおこなわれた公開講演会「At Charlemagne's Table: Eating and Drinking in Carolingian Times (シャルルマーニユの食卓にて。カロリング期ヨーロッパにおける飲食)」での報告の改訂原稿の全訳である。僅かに伝来する史料から初期中世大陸世界における飲食のあり方を論じる本稿は日本では珍しいテーマであり、これまでいくつも翻訳が紹介されてきたイタリアのマッシモ・モンタナリ教授の一連の研究と合わせて、食文化史ならびにヨーロッパ史のいづれにも寄与する内容を提供する。

著者のアルバン・ゴティエ (Alban Gautier) 教授は一九七五年四月、フランス第二の都市リヨン近郊のブロンに生まれた。フランスの俊英が集うパリの高等師範学校ウルム校でイタリア中世史の大家フランソワ・ムナン教授の、パリ第四大学で百年戦争の第一人者フィリップ・コンタミーヌ教授の指導を受けた。その間、対岸の英国カンタベリのケント大学でフランス語の教員もつとめた。その後一年の兵役をつとめ、ロンドン歴史研究所での研究をは

さみながら、リル第三大学で初期中世海域史の大家ステファン・ルベック教授の指導のもと、二〇〇四年に博士論文を完成させた。その直後よりブローニュのオパール沿岸大学 (Université du Littoral Côte d'Opale) に奉職し、二〇一六年にパリ大学に教授資格論文を提出した。その業績が認められ、二〇一七年九月より、フランスにおける北ヨーロッパ史研究の中心であるカン大学に教授として着任した。

ゴティエ教授は、二〇一七年一月一七日から一九日まで奈良の大和文華館で開催された、中世研究者のネットワーク組織であるメネストレルによる国際会議「中世における文化交流 対話から文化の生成へ」への出席し、「文化交流としてのキリスト教への改宗」を報告した。その前後の十一月初頭よりおよそ三週間日本に滞在し、国際会議外では、科研費国際共同研究加速基金(国際共同研究)(代表小澤実、課題番号 90467259)の招聘により、東京で小澤と共同研究の機会を持った。その際、奈良の国際会議においてゴティエ教授の司会を担当した小澤の勤務校である立教大学においておこなわれたのが、最初に紹介した講演会である。

ゴティエ教授の主著は、学位論文である『アングロサクソン期イングランドにおける饗食』(*Le festin dans*

史苑(第七九卷第二号)

l'Angleterre anglo-saxonne (Ve-XIe siècle), Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2006) ならびに教授資格論文である『天国のベーオウルフ。初期中世北ヨーロッパにおける良き異教徒のすがた』(*Beowulf au paradis. Figures de bons païens dans l'Europe du Nord au moyen âge*, Paris : Editions de la Sorbonne, 2017) である。前者はアングロサクソン時代において宴という場の持つ機能を問い直したものであり、後者は、初期中世のキリスト教社会において「良き異教徒」と表象される人物造形を残存テクストから網羅的に取り上げ、それを通じて初期中世ヨーロッパ世界の思考様式と異教受容のメンタリテイのありかたを明らかにする労作である。いずれも国史としてアングロサクソン史をおこなうイギリスにおいては必ずしも深化さられてこなかったテーマであり、今後其基本書として議論の出発点に置かれることになるだろう。

その他の単著としては、アーサー王に関わる諸問題を概観した『アーサー』(*Arthur*, Paris: Ellipses, 2007) ならびに中世の食文化を概観した『中世の食生活。五世紀から十四世紀』(*Alimentations médiévales Ve-XIVe siècle*, Paris : Ellipses, 2009) がある。本講演は、本書の一部に基づいている。以上に加えて、初期中世ブリテン史の最重要史料の一つである『アルフレッド王伝』の最新の校注

シャルルマーニュの食卓にて（ゴティエ）

（Asser, *Histoire du roi Alfred*, Paris : Les Belles Lettres, 2013）も担当している。

こうした個別研究に加えて、当該分野におけるゴティエ教授のリーダーシップと企画力を証言するのが、彼自身が組織した研究集会に基づく北ヨーロッパ海域に関する論集である。現在刊行されているのは『北海からバルト海へ。中世におけるアイデンティティ、接触、コミュニケーション』（ed. with Sébastien Rossignol, *De la mer du Nord à la mer Baltique. Identités, contacts et communications au moyen âge*, Villeneuve d'Ascq : Ceges, Université Lille III, 2012）『初期中世の交換』、『ロムニケーション』、『ネットワーク』（ed. with Céline Martin, *Échanges, communications et réseaux dans le haut moyen âge*, Turnhout : Brepols, 2012）『マーサー』、『海 戦争』（ed. with Marc Rolland and Michelle Szklinik, *Arthur, la mer et la guerre*, Paris : Classiques Garnier, 2017）である。以上の外にもいくつか研究集会を主催しており、遠くない将来に重要な研究論集が刊行され続けるであろう。

これらの成果から見えてくるゴティエ教授の研究の特色は、ラテン語と古英語という彼のフィールドにとって基本となる史料用語に基づく関連テキストの悉皆調査に加えて、文学テキストや生活空間にかかわる考古学データを渉

猟し、それらのデータを巧みに組み合わせ、北ヨーロッパという広いコンテキストのなかで結論を引き出す態度である。これは、アメリカのマイケル・マコーミック（ハーヴァード）、イギリスのクリス・ウィツカム（オックスフォード）、オーストリアのヴァルター・ポール（オーストリア学士院）らがまさにそうであるように、現在の初期中世研究者には広く求められる能力でもある。教授の試みは、以上の態度を踏まえた文化史にかかわるテーマから従来の国制史や社会経済史によって構築されてきたアングロサクソン社会像を見直すことである。教授の知的系譜と人脈から判断する限り、彼は、第一にミシエル・ド・ブアール、リュシアン・ミュッセ、ピエール・ボドワンといったカン大学初期中ヨーロッパ史を継承し、第二にミシエル・モラ、ステファン・ルベック、ルシ・マルボラの北方海域史へのアプローチを共有し、第三にブルノ・デュメジル、シルヴィ・ジョワ、マガリ・クメール、スミ・シマハラら同世代とともに今後のフランスの初期中世史を先導する最先鋒といえるだろう。

ゴティエ教授は好奇心旺盛かつ大変気さくな性格であり、時間的余裕の許す限り、東京、京都、奈良の様々な歴史的场所を踏査巡検した。食の歴史家だけあって日本食にも大変な関心を示し、さしみ、やきとり、しゃぶしゃぶ、

日本酒なども経験した。一月二日には、彼と同じ国際会議への出席を目的とし来日したウィーン大学のフィリップ・ビュック教授の立教大学での講演会にも参加し、知的に大変有意義な時間を過ごすことができた。このような経験はいずれヨーロッパ規模そして世界規模の何らかの研究交流として形をとることになるかもしれない。なお今回の共同研究の継続として、二〇一八年一月には、小澤がゴーターイエ教授の勤務するカン大学において、「戦後日本文化におけるエッダ、サガ、ヴァイキング」(Eddas, Sagas and Vikings in Postwar Japanese Culture, 一月八日)並びに「ヴァイキング時代デンマークにおけるルーン石碑の社会的機能」(The Social Function of Rune Stones in Viking Age Denmark, 一月九日)というテーマで報告する機会を与えられた。

なお、本稿の翻訳は、料理の歴史的研究者である井上みどり氏にお引き受けいただいた。複数の外国語に堪能な井上氏は、すでに評価の高い翻訳書など(アンドレアス・ベルナルト(井上周平・井上みどり訳)『金持ちは、なぜ高いところに住むのか 近代都市はエレベーターが作った』柏書房、二〇一六)も刊行している。ここで感謝申し上げます。

(本学文学部教授)