

ルネッサンス期フランス食文化に見るイタリアの影響 ——カトリーヌ・ド・メディシスの結婚をとおして——

松本孝徳*・持田明子

はじめに

現在、フランスは世界有数の料理大国と言われているが、そのフランスにおける食文化の発展は三つの大きな社会現象の影響を受けている。第一は、1533年、フィレンツェの大富豪メディチ家に生まれたカトリーヌとフランス・ヴァロワ家の第2王子アンリ2世との政略結婚を契機とした、料理史上のイタリア・ルネッサンスの影響。第二は、17世紀フランス国内での料理書戦争による影響。第三は、フランス革命を発端として、王族・貴族の賄い料理人が放出されることによるレストランの経営、地方議員の中央進出に伴う地方料理の中央進出、ブリヤ・サヴァラン、グレモ・ド・ラ・レニエール等を代表とする美食家の登場、この三つの要素が関連し合うことによる影響である。さらに細かくフランス食文化の発展経緯を見ると、新大陸やアジア・中東からの新作物の移入や、ブルボン王朝の絶対王政化による発展や、また、交通の発達に伴うものなど、様々な契機で、フランス食文化は発展した。

本小論では、とくに第一段階を対象として、フランス食文化に対するイタリア文化の影響を考察する。しかし、食文化といってもその内容は多様である。1980年代以降、日本では食文化についての研究や討論が盛んになり、人文、社会科学のみならず、自然科学の領域からも取り組まれたが、まだ定義づけはされていない。

ここでは、歴史的事実をもとに、直接「食」に関わる分野を中心として、他の文化領域からもアプローチしながら、フランス食文化に及ぼしたカトリーヌ・ド・メディチのアンリ2世との結婚による影響を考察する。

第一段階のフランス食文化の発展について、それは先にも述べたように、16世紀におけるイタリア文化の影響が端緒になったといわれている。14世紀以降、イタリアはルネッサンスの中心地であり発信地であった。このイタリアにおけるルネッサンスは中世的なものからの脱却を促し、人間中心主義を確立し、文化や芸術の水準を飛躍的に引き上げた。また、絵画や建築といった技術的な発展とは別に、人々の振る舞いや、

*九州産業大学大学院 国際文化研究科 博士課程（5年一貫制）2年

マナーといった行動様式も発展し、洗練された。その中で、1494年、シャルル8世によって始まったイタリア戦争と、その後のヨーロッパを舞台としての、ハプスブルク家、メディチ家、ヴァロワ家を中心とする勢力争いの中で、イタリアとフランスの両国の軍事外交的接触は、フランスへのイタリア・ルネッサンスの影響の流れを築いた。このような状況下でフランス食文化もイタリアの影響を受け発展していくこととなり、その中でもとくに大きな影響を与えたものとして、ヴァロワ朝フランソワ1世の第2王子であるアンリ2世とフィレンツェのメディチ家出身で教皇クレメンス7世の姪カトリーヌ・ド・メディチとの政略結婚がある。この結婚の前にも、フランスへのイタリア文化の影響は見られはするが、最も深いものとしてカトリーヌの影響を考察したい。

実際には、カトリーヌ・ド・メディシス自身ではなく、彼女がイタリアから連れてきた料理人や貴族、従者によって、イタリア食文化がフランスに持ち込まれたのであるが、これも、カトリーヌ・ド・メディシスとアンリ2世の結婚の影響ととらえることができよう。

カトリーヌ・ド・メディシスは、教皇レオ10世の甥ウルビーノ公ロレンツォ・ド・メディチとフランソワ1世の従妹マドレーヌ・ド・ラ・トゥールの娘として、フィレンツェに生まれた。生後15日目で母が産褥熱で亡くなり、その5日後、父も戦争で受けた傷による病で亡くなり、カトリーヌ・ド・メディシスは合法的に唯一のメディチ家の血を引くものとなった。

カトリーヌはフィレンツェ、ローマの修道院で教育を受けた。ローマでは叔父のクレメンス7世が教皇であり、そのクレメンス7世とフランソワ1世がカトリーヌとアンリ2世の結婚の契約をした。そして、1533年にカトリーヌがフランスに輿入れすることとなった。多くの従者を従え、お付きの小姓や兵士のほかにも、香水師、花火師、刺繍職人、料理人、菓子職人、蒸留酒杜氏なども従えていた⁽¹⁾。その際に、アイスクリーム製造や蒸留酒製造技術、料理技術、製菓技術などがフランスにもたらされ、シャーベット、コンポート、ゼリー、マジパン、ヌガー、リキュールが伝えられた。さらに、嫁入り道具として、様々な芸術品や宝飾品、陶器や銀食器などの食器類、調理器具、調理設備が持ち込まれた。また、フランスでは見ることが出来なかったパセリ、レタス、アーティチョークなどの食材も含まれていた⁽²⁾。また、食器や食品のような物的要素の他に、食事作法、食卓作り、饗宴での食事計画法などももたらされ、フランス宮廷食文化の基盤を作り、フランス食文化の発展に深く寄与することになった⁽³⁾。

一方で、カトリーヌ・ド・メディシスがフランス料理に何の影響も与えなかったという説もある。『美食の文化史—ヨーロッパにおける味覚の変遷—』⁽⁴⁾では、16世紀後

半以降のフランス料理の変革を否定的にとらえている。一つは、フランス料理の変化は17世紀に、つまり一世紀遅れて始まり、しかも、それはごく目立たない程度にしか変化していないとする。次に、1533年のカトリーヌ・ド・メディシスの結婚については、食文化に影響を及ぼした具体的な証拠が文献の中になく、さらに、16世紀初頭のイタリア料理とフランス料理は共に中世的なものであり、そこになんらかの差が認められないとしている。また『味覚の歴史—フランスの食文化—中世から革命まで—』⁽⁶⁾では、カトリーヌ・ド・メディシスのフランス宮廷内での地位に着目し、料理に影響を及ぼすような存在でなかったこと、また、カトリーヌが料理の発展に貢献した証拠がないことも指摘している。さらに、イタリアとフランスの交流はカトリーヌ・ド・メディシスが興入れする前から存在したことに論拠を置いている。

しかし、どちらの論も、イタリア食文化がフランス食文化に影響を与えたことをすべて否定しているわけではない。前者では、カトリーヌ・ド・メディシスの影響について触れてはいないが、礼儀作法の一つである清潔と、食事の流れや構成を、イタリア人から影響を受けたことは認めているし、後者に至っては、カトリーヌ・ド・メディシスが宮廷の祭典に対して（祭典の際の食事も含めて）影響を与えたことを認めている。つまり、双方とも、カトリーヌ・ド・メディシス、及びイタリア料理人による調理そのものへの直接的な影響は認めてないものの、食事作法や習慣、食事の構成など、広い意味での食文化という枠の中での影響は認めていると言える。

本小論では、中世ヨーロッパの歴史的事実を根拠にしなが、1533年のカトリーヌ・ド・メディシスのフランスへの興入れが、フランスにおけるイタリア文化受容に、多大な影響を及ぼし、フランス食文化の発展の第一段階となったことを、社会的、政治的背景の中から導き出したい。

第一章では、まず、中世の結婚の一般的状況を考察する。結婚による人や物資の移動——1533年のカトリーヌとアンリ2世の結婚も同様に文化の伝播を引き起こしたことを論証する。また、イタリアとフランスの食文化の相違を比較し、この結婚がイタリア食文化の伝播、定着に与えた影響を考察する。

第二章では、フランス宮廷内でのカトリーヌの生活や権力の拡大を考察し、権力拡大による影響力の強化が、イタリア文化の受容に大きく影響することを明らかにし、政治的、社会的背景が文化の伝播、定着に深く関わっていることを示す。

第三章では、カトリーヌとシャルル9世による、政治政策を目的としたフランス大旅行が、イタリア食文化をフランス全土に広める役割を果たしたことを、歴史的事実を踏まえて立証する。

第一章 結婚と文化の伝播

1 持参金と嫁入り道具

中世の婚姻の締結は公証人の作成する婚姻契約書から始まり、契約するのは花嫁ではなく花嫁の父親や後見人であり、結婚を保証した。中世の女性の地位は決して高くなく、恋愛結婚はまれであって、普通の結婚は親によって決められた。

フィレンツェでは15世紀になると、結婚相手としての女性には、洗練された作法や教養が求められ、教育を受けている女性のほうが結婚の締結は容易だった。そして、双方の親が婚姻契約を交わし、花婿が花嫁に結婚指輪を贈り、自分の家へ連れて行くことを約束すると、同時に持参金の取り決めが行われた。たいてい持参金は婚礼前に支払われたが、13世紀以降、花嫁の持参金は高くなり、15世紀には分割払いされたりもした。花婿は、これに対して、婚姻贈与を贈る。花嫁の持参金が高くなるのに反して、花婿の婚姻贈与の額は減っていった。1325年に、フィレンツェ全土で婚姻贈与の額は、花嫁の持参金の半分の額で、男の財産の4分の1以下とする規約が定められた⁽¹⁾。結婚の契約が終わると、結婚式がとりおこなわれ、贈物が交換される。そして、最終段階として花嫁行列が行われる。また、輿入れに際しては、現在と同様、花嫁は嫁入り道具を持参した。

1466年の5月のルカ・ランドゥッチとサルヴェストラという娘との結婚では、400フローリンという持参金が妻から夫に与えられた。この額は、当時のルカ・ランドゥッチの年俸の10年分以上にあたる。また、妻は持参金以外に、38フローリンほどの嫁入り道具も持参した。ルカ・ランドゥッチが日記に記した品物を上げると、「薄青色の表着、紫色の内衣、白い短めの内衣、亜麻糸で織ったハンカチ24枚、亜麻糸の布巾6枚、肩巻きハンカチ24枚、頭巾12枚、銀の飾り付き絹の白帯、帽子3個、銀の飾り付き小物袋、真珠付き針箱」⁽²⁾といったものである。

そして、男性のほうも、相手の持参金に応じて、贈物をしなければならなかった。1458年のフィレンツェ絹商人マルコバルンテの日記によると、彼が婚約者に与えた贈物の総額は、14着の衣装を含め、165フローリンになる。また、フィレンツェの財閥、ストロツィ家のカテリーナが婚約の際にもらった贈物は「白いダマスク織の袖口とテンの毛皮の縁飾りのついた長いドレス、白い絹の袖口とテンの毛皮の縁飾りのついたドレス、白い毛織のドレス、濃紺の上衣、アレクサンドリアのビロードの袖口をついたドレス、刺繍つきの下着17着、ハンカチ30枚、ダマスク織の布、衣装ダンス、祈禱書、珊瑚の鎖、銀の柄のついたナイフ2本、銀の飾りのついた灰色のベルト1本、絹のボンネット6個、針筒3個」であったと記録されている⁽³⁾。フィレンツェから北に

20キロのところに位置するプラート市の商人フランチェスコ・ディ・マルコ・ダティエーニは召使の15歳の女性ギリゴラの結婚に際して、持参金として165フィオーリーノもの大金を与え、さらに、45フィオーリーノ相当の服、リネン、家庭用具のつまった2^{きお}竿の長持を与えている⁽⁴⁾。

また、イタリア以外では、ウィーンの貴族の結婚は、結納が取り交わされ、結婚式の案内状が用意される頃になると、花婿は花嫁に三つのプレゼントを贈る習慣があった。一つは、絹の靴下、絹地、手袋、小布、扇子、リボン、レース等が入った銀の小箱。次に、銀の装身具、そして、宝石、アクセサリ類である。また、式の当日には、花嫁が花婿に、シャツ、カラー、ハンカチ、カフスなどの衣装を贈る⁽⁵⁾。同じく、ドイツでは、1422年、カッツェンエルンボーゲン伯フィリップとヴェルテンベルク伯エーバーハルト5世の娘アンナの結婚の際、彼女は莫大な額の持参金を支払ったが、嫁入り道具も、衣装や装身具、家財道具、馬車など豪華なものであった。金糸で刺繍した厚地の絹織物でテンなどの毛皮がついたマント、真珠がちりばめてある毛皮のついたドレス、白いダマスク織のスカート、真珠の冠や首飾り、金のペンダント、銀食器20点、金メッキの台付き杯4個、女性用の馬、金糸織のクッション、六頭立ての旅行用馬車などである⁽⁶⁾。1465年のアラゴン家のアルフォンソとスフォルツァ家のイッポリータとの結婚では、8966個の真珠と70オンスの銀で刺繍されていた玉虫色に輝くドレスが嫁入り衣装であった⁽⁷⁾。

このように、嫁入りの際の衣装や道具は、婚姻が重要なものとなったことから、社会的意味が増大し、内容が多様になり、規模も大きくなった。これら嫁入り道具の規模は持参金の金額を越えるようになったため、やがて批判の対象ともなっていく。

中世からルネッサンス期にかけての結婚は、政治権力を集中するためや、家々の間の同盟を結ぶために利用され、また、持参金を目的として成立することも多かった。これは、国内のみならず、外国間でも行われていた。例えば1369年のブルゴーニュ剛勇王フィリップ2世とフランドルのマルガレーテの結婚、1385年フランス王シャルル6世とバイエルン公シュテファンの娘イザベラの結婚、1402年剛勇王フィリップの子アントンとルクセンブルグのヨハンナの結婚、1518年ウルビーノ公ロレンツォ・デ・メディチとフランソワ1世の従妹マドレーヌ・ド・ラ・トゥールの結婚、そして、1533年カトリーヌ・ド・メディシスとアンリ2世の結婚と1600年アンリ4世とマリー・ド・メディシスとの結婚。最後の二つは、この中でも結婚の規模としては最大級のものである⁽⁸⁾。

国外の相手との結婚も、国内の相手との結婚同様に、持参金や嫁入り道具が送られた。国外の場合のほうが、規模の上で大きい結婚が多く、それに応じた結婚の際の物

の取引があった。つまり、中世からルネッサンスにかけての結婚は政治色の濃いものであったが、それに伴って物が移動した。物の移動は中世以降、イタリアの商人を中心に、すでに行われていたが、結婚による物の移動の特徴は、一つはそれぞれの環境、それぞれの地位、それぞれの時代の最高級のものが移動することである。最高級とは、まず材料が高価であることはもちろん、最高の技術が使われていること、また、希少価値のあるものであり入手しにくいことである。これは、嫁入り道具や衣装というのが、花嫁が実家から携えてきた敬意の証であり、花婿が贈る物も、花嫁に対する敬意の証であること、また、婚礼においては、花嫁・花婿両サイドが競って相手を凌ぎ、社会的利益を引き出そうとしていたことに端を発している⁽⁹⁾。二つ目に、その価値がわかっている人も一緒に移動するということである。例えば、極端な例だが、嫁入り道具として陶器の皿があったとしても、それを見たことも聞いたこともなく、中世風にトランショワー（固いパンで出来た皿のようなもの）を使用している地域では、ただの鉢物としての陶器、あるいは陶器で出来た芸術品であるとしか思わないであろう。しかし、実際にその使用法またはその価値を知っている人（ここでは花嫁）が移動すれば、それを伝えることが出来る。また、結婚が社会的に規模が大きければ、それに応じた物や人が動くことになる。中世やルネッサンス期に、国を超えた人の移動がなかったわけではないが、政治的国際結婚のように、権力者同士の結婚は人や物の移動を引き起こし、また、その中でも最高の技術や物品が移動する。これも、中世ルネッサンス期における文化の移動の一つの重要なルートと考えていい。

2 メディチ家の政略結婚（カトリーヌ・ド・メディシスの結婚）

ルネッサンス期のメディチ家の財力はヨーロッパでも最大級であった。15世紀に入り銀行家として最盛期を迎えたメディチ家は、ヨーロッパ中の王侯君主とつながっていた。つまり、ヨーロッパ中の王侯君主がメディチ家に借金をしていたということである⁽¹⁰⁾。一時、メディチ家はフィレンツェを追われることになるが、1512年、豪華王ロレンツォ・デ・メディチの子・ジョヴァンニ・デ・メディチとジュリアーノ兄弟を当主とするメディチ家がフィレンツェ復帰を果たした。当初、メディチ家は一市民として復帰することになっていたが、実際は、栄華を極めたロレンツォ時代の支配体制が復活した。そして、ジョヴァンニ・デ・メディチが教皇に選出されると、メディチ家のフィレンツェ支配は強力なものとなった。

イタリアの外ではフランス・ヴァロワ家やスペイン・ハプスブルク家などがイタリア進出を狙っていた。1477年、ハプスブルク家が政略結婚により、ヴァロワ王家最大の敵対勢力ブルゴーニュ公領を継承して以来、3世紀に及ぶハプスブルク家とフラン

スは宿命的対立に入った。そして1494年にフランス王シャルル8世が始めたイタリア戦争を経て、フランソワ1世が登場する。彼は1516年マクシミリアン皇帝死後の皇帝選挙で、カール5世に敗れ、一時劣勢に追い込まれるが、カール5世の勢力に脅威を感じた教皇、ヴェネチア、フィレンツェ、ミラノはフランスと共にコニャック同盟を結び、フランスとハプスブルク家の勢力均衡を保たせ、フランスは再びハプスブルグ家と肩を並べることになる。

このような情勢の中で、メディチ家は政略結婚を通じて、ヨーロッパの中に政治的立場を確保する必要があった。前項でも述べたように、政略結婚は普通の結婚と違い、国際的人脈や同盟を作る為に、また、相手の財産、つまり持参金目当てに行われた。この先駆けとなったのが、ジョヴァンニ・デ・メディチ・教皇レオ10世の工作である。彼の成立させた国際結婚は、弟ジュリアーノ・デ・メディチとフランソワ1世の叔母のサヴォワ、甥のウルヴィーノ・ロレンツォとフランソワ1世の従妹マドレーヌの結婚であり、次いで教皇クレメンス7世がこの戦略を受け継いだ。彼はロレンツォの弟ジュリアーノ・デ・メディチの庶子で、生まれてすぐに豪華王ロレンツォの養子となり、教皇ハドリアヌス6世の短い統治の後に、教皇に選出された。そして、1533年、彼はロレンツォの娘カトリーヌ・ド・メディシスとフランソワ1世の第2子アンリ2世を結婚させることとなる。ヨーロッパ最大の富豪であるメディチ家の直系の娘と、最大権力の一つであるヴァロワ家第2王子の結婚であり、この結婚が、当時のヨーロッパにおいて、最大の規模をほこったことは容易に想像できる。メディチ家は、政治的意図で、また、ヴァロワ家は政治的意図と持参金目当てで婚姻の契約をした。

カトリーヌ・ド・メディシスは1519年、フィレンツェで、教皇レオ10世の甥ウルビーノ公ロレンツォ・デ・メディチとフランソワ1世の従妹マドレーヌ・ド・ラ・トゥールの娘として産声を上げた。しかし、カトリーヌが生まれてまもなく、両親が他界し、カトリーヌは唯一メディチ家兄系の血を引くものとなった。その時、フランソワ1世は彼女の母がフランス人ということで彼女の後見人になろうとしたが、教皇レオ10世がこれを承諾しなかった。理由は、彼女の父ロレンツォが存命中にカール5世との秘密の同盟を結んでいたからである。そして、後見人となった教皇クレメンス7世はカトリーヌの異母兄弟アレッサンドロにフィレンツェの統治をまかせ、カトリーヌは重要な結婚のために取っておいた。そして、カール5世が権力を増大させるより、フランソワ1世が権力を増大するほうがイタリアにとって脅威が少ないと考え、カトリーヌをフランスに嫁がせることを決めた。この結婚交渉はクレメンス7世とフランソワ1世の間で行われた。二人の間では約2年かかって相互契約が取り交わされた。クレメンス7世が、ミラノ公国と、ユルバン公国を奪回するのを手伝うという条件も踏

まえて、契約に調印がなされ、結婚の準備に入った。

異母兄であるアレッサンドロはマントーヴァの職人が織る金糸織りや、銀糸織りの布地や、途方もない金額の衣装を集めるために、市の城壁を修理するという名目で市民に重税を課した⁽¹¹⁾。アンリ2世には5万リーブルの年金とオルレアン爵領。さらに13万エキュ（60万フラン）の持参金と莫大な数の宝石、大型のルビーとダイヤモンドが付いた金の装身具、6千500リーブルの平型のダイヤモンド、エメラルドと真珠のついた装身具、比類なき豪華さの真珠の首飾り、毛皮、ビロード、刺繍、ヴィチェンツァのヴァレリオ・ベーリの手によりキリストの生涯が刻まれている水晶製の小箱、これらの総額は持参金の2倍に達した⁽¹²⁾。

また、花嫁道具には、芸術品や宝飾品、陶器や銀食器、衣服、など様々なものがあった。なかには、食べ物の毒を探知し、取り除くといわれていた黄金で飾った一角獣の角も入っていた⁽¹³⁾。さらに、カトリーヌは、大勢の召使、香水師、花火師、刺繍職人、料理人、菓子職人、蒸留酒杜氏、占星術師などをともなって興入れした⁽¹⁴⁾。彼らは、それぞれの仕事に応じた物をフランスに持ち込み、カトリーヌの世話のためにその技術を使ったことは言うまでもない。

当時のフランスにおいてはイタリア人を起用する習慣があった。元来、シャルル8世から、ルイ12世、フランソワ1世に至るまで、フランスの国王は、イタリア進入を繰り返し、イタリア文化の篡奪をおこなってきた。1516年にフランソワ1世がフランスに招聘したレオナルド・ダ・ヴィンチに代表されるように、イタリア人の才能、イタリア文化の優雅洗練を認め、それを取り入れるためにイタリア人を多用していた。そのなかでは、カトリーヌ・ド・メディシスもフランソワ1世が輸入したイタリア文化の一つと言えるのではないか。ただ、彼女の場合はこれまでのイタリア人と違い、ヨーロッパの中で文化水準が最も高かったフィレンツェの中でも最大の権力を持ち、絶大なる財力を持っていた。そして、その財力や権力に支えられ、それに応じた人間や物を動かしたのである。つまり、今までのフランス国王がしてきた、どちらかという個別的なイタリア文化の輸入に比べ、この結婚でとてつもない規模のイタリア文化が、社会的事件ということで注目を浴びながら、一気に入ってきた。そして、この結婚でフランス食文化に影響を与えることになる、料理人の移動や調理技術、調理器具、食器、食材などの移動も引き起こした。

3 食文化の伝播

当時のイタリアの祝宴とフランスの祝宴を具体的に見てみる。ジャン＝フランソワ・ルヴェルの『美食の文化史』に記録されている、1513年にローマ市がジュリアー

ノ・デ・メディチのためにほどこした、カンピドリオ広場での祝宴を例にあげてみよう。

客の前には、中に小鳥が閉じ込めた上質麻のナプキンが置いてある。手を洗うための水が運ばれた後、客はその小鳥を放す。オードブルは別の小卓に用意されており、小皿に分けて給仕人が運んでくる。松の実の菓子、マジパン、マルヴォワジーのワインに浸した堅パン、カップに入ったクリーム、無花果、マスカットワインなど。

最初の料理が運ばれてくる。無花果食い、ウズラ、雉鳩、パイ、カタロニア風に味付けをしたシャコ、調理してから元通り皮と羽毛を被せた雄鶏、同じように調理した雌鳥、これらは大きい皿に山のように盛られている。その他に、白いソースのかかった去勢鳥、薄く延ばしたマジパン、ウズラのパテ、そして、茹でて皮を着せた四本角の牡羊が黄金の水盤に立っている。

第2回目の料理が運ばれてくる。雉子、仔山羊のパテ、大量の辛子が添えられている茹でた仔牛肉、金箔で覆われた去勢鳥、緑のソースがかかった山羊肉、皿に盛られたブラン＝マンジェ、兎をしっかりと掴んでいる鷺など様々であるが、どれも第1回目と特に差はない。

こうした料理が12～13回も供される。いずれも、茹でるかローストするか、パテかパイにしてあり、派手に飾り立てられ、客の驚愕を狙った趣向で作ってあった。デザートには色々な種類のジャム、砂糖漬けの果物が出された。客は、食べ物をカンピドリオ広場にいた人たちに分け与えていた。中には、食べ物の投げ合いを始めたか、客もいた⁽¹⁵⁾。

次に、シャルル5世時代の料理主任であったタイユヴァンの料理を想起しておこう。

タイユヴァンと呼ばれた本名ギヨーム・ティレルは12歳の時、シャルル4世の妃ジャンヌ・デヴルーの調理場に仕え、フィリップ6世、ノルマンディー公の料理人となった。1373年には料理主任に昇進し、Premier Ecuyer de Cuisine (料理長のようなもの)に抜擢され、1392年、Maitre des garnisons des provision (王家食料調達長のようなもの)に任命された⁽¹⁶⁾。

彼が作った料理は、鷺の羽毛をむしって料理したのち、羽をつけたもの、胡椒と酢とパンを添えた孔雀、白鳥、青鷺のロースト、辛いソースつき兎、鳩のパテ、仔山羊の焼肉、肉桂入り甘口葡萄酒付けの梨⁽¹⁷⁾、などイタリアのものとあまり変わりはない。また、1433年、フランス北部リールの雉の誓願の祭りでは、音楽を奏でる28人の生きた楽士の入ったパテが登場し、48通りの盛り付けがされた焼肉が出された⁽¹⁸⁾。

このように、イタリアでもフランスでも中世的な饗宴がルネッサンス期になっても続いており、調理技術においても差異は見られない。カトリーヌの結婚でイタリア料

理人がフランスで仕事をしたとしても、フランスの料理人が技術的にそれほど盗むものはなかったかもしれない。しかし、砂糖菓子や粉菓子の技術においてはイタリア人の技術がフランス人には勝っていたと思われる。小菓子、ジャム、フルーツゼリー、飴、砂糖細工のオブジェ、アイスクリームなどがその代表である。イタリアでは、1541年に砂糖についての著書『料理法体系』がヴェニスで出版された。これは、数ヵ月後、フランスで出版されフランスにはない砂糖の技術を紹介した⁽¹⁹⁾。イタリアに遅れて、1555年に、ノストラダムスの砂糖についての著書『二部構成、幾種かの選り抜きの処方について知りたい方々すべてにとって、最上かつ大いに役立つ論文。第一論文は、顔を飾り美しくするための顔料及び香料のさまざまな処方に関するもの。第二論文は、数種類の砂糖製・蜂蜜製ジャムの作り方。医学博士ミシェル・ド・ノートルダム師による新編』（原題：Excellent et moult utile à tous opuscule necessaire qui désirent avoir connoissance de plusieurs exquisés recettes divisé en deux parties. La première traicte de diverses façons de fardements et senteurs pour illustrer et embellir la face. La seconde nous montre la façon et manière de faire confitures de plusieurs sortes.）が出版された⁽²⁰⁾。このことから、砂糖菓子においてはイタリアがフランスの技術より勝っていたと考えられる。カトリーヌが連れてきた料理人の手によってのみフランスに砂糖菓子の技術が伝えられたわけではないが、彼らの最先端の技術は、当時のフランスにおいて何らかの影響を与えたのは間違いない。

また、フォーク、回転式の焼き串や、皮製鞆、重い食卓、ムラーノガラス、陶器、などもイタリアからもたらされたものである。1533年のカトリーヌの結婚によって初めてフランスに登場したのではないにしても、これらが当時では高価なものであったことから、当然、カトリーヌの嫁入り道具には含まれていたであろうし、その技術を持った人間や、使用法を知っている人間が来て、フランスでそれを披露したと考えられる。このように、カトリーヌの輿入れと共に様々なものがフランスに移入された。

一説ではカトリーヌが輿入れする際に、フォークを初めてフランスに持ち込み、16世紀終わりで一般社会にフォークが登場し、19世紀に入りフォークが一般化したとされる⁽²¹⁾。カトリーヌが生まれたフィレンツェでは、確かにフォークが使われていた⁽²²⁾。1608年、イギリスの文人トーマス・コリヤットがイタリアを旅した時、フォークを使っているのを目撃し、それを手に入れイギリスで使用している⁽²³⁾。また、1614年頃にローマに訪れた支倉大使が2本の銀のフォークを箸代わりに使ったと記載されていることから⁽²⁴⁾、イベリア半島では確実にフォークが使われていたことが分かる。しかし、シャルル5世の遺産目録にフォークが1ダースあり⁽²⁵⁾、サヴォワ公シャルルの遺産目録にもフォークが1本あったことから⁽²⁶⁾、カトリーヌが初めてフォークをフ

ランスに持ち込んだのではない。しかし、フォークは遺産目録に記載されるぐらい高価なものであったので、フィレンツェでも持っている家庭は稀であったが、フィレンツェで最大の富豪のメディチ家が所有していないはずはないであろうし、それほど高価なものならカトリーヌの嫁質としてフランスに持ち込まれた可能性がきわめて高い。カトリーヌの子アンリ3世はフォークを使用していたが、ルイ14世は手食であったように、実際に使用が広まるのは18世紀を待たなければならない。これは、フォークに限ってのことではない、フランス料理の変化も16世紀半ばに遅れて17世紀半ばに変化し始めている。しかし、このことでカトリーヌの輿入れがフランス食文化に何も影響を与えなかった断定することはできない。

1474年に、ヴァチカン宮殿の要人であったバルト・ロメオ・サッキ（筆名プラータ・ディ・クレモーネ）著の『正しき快樂と食卓作法について』（原題：*Bastiment de recettes*）がイタリアで発行され、1505年、フランスで発行された⁽²⁷⁾。これは礼儀作法と処世術に関する手引書であり、当時のフランスにおいては近代的な書物であった。その中では、食事前に手を洗うことを薦め、ナプキンで鼻をかむことをとがめ、フォークで食事をすることを奨励している。これらがフランスにおいて反映するのは模範と時間が必要であり、カトリーヌ及びその側近のイタリア人が模範となりフランスにイタリア文化をもたらしたと考えられる。

4 食の受容

熊倉功夫は、外来の食が受容される過程には四つの段階を見る⁽²⁸⁾。どのような時代に、どのように食を受容したか、という移入過程の第1段階。次に、受容から定着の過程で、その国独自の選択が行われる第2段階。次に定着の過程として、食が変容し定着する場合を第3段階とする。受容された食文化が定着する過程では、受容されたままの姿で定着することは少なく、外来の食の一部が欠落して変容する。また、この変容の次に、他の要素を代替し、加重することによって融合され、独自のものが生まれる過程を第4段階とする。しかし、全てのものが受容・定着・変容・融合の四段階を踏むとは限らない。まずは、移入段階であるが、現在では情報伝達方法が発達し、インターネットや書籍やテレビなどで情報を移入出来るが、この時代は文化交流の基本的な条件として、文化を伝えるのは人であった。

また、人の移動という条件に加えて、政治・経済・社会事象などの社会的要素も大きい。現在、ほとんどの国で鮭屋や日本料理店を見ることが出来るのは、日本の経済を基盤とした海外進出による人の移動によるものであるし、日本で現在見られる作物の大部分は、中世に中国から輸入されたものである。それは中国文化圏の中に日本が

組み込まれていたという政治的要素がある。また、現代ではオリンピックやワールドカップといった社会的行事も関係してくる。例えば、日本における、韓国料理の関心は、1988年のソウル・オリンピックを契機としている。オリンピック開催国ということもあり、日本人の韓国に対する関心が高まった。また、2002年の日韓共催ワールドカップでは日本のいたるところで韓国文化を紹介するための催し物がなされ、韓国では日本の文化が紹介された。これにより、日本人にとって韓国文化がさらに身近になった。このように、外来の食が受容されるには、食物の移動、人の移動、社会的事象が関係してくる。しかし、この伝わった食文化がそのままの形で定着し、受容されるようになるのは難しい。先に述べた、四つの段階の第2、第3、第4段階、つまりその国、その地域独自の選別がなされ、残ったものはそこに定着するために変容、融合する。例えば、アメリカの寿司を見てもわかるように、日本に逆輸入されるほど変容してしまっている。韓国の焼肉と日本の焼肉、フランスのパンと日本のパン、など始まりは同じでも違いを持つに至ったあるものが多々ある。

加えて、この食文化の定着・受容の過程には多くの場合、時間を要する。日本の肉食を例に挙げてみる。中国文化圏の中にいた日本は、その食文化を吸収しながら、平安・室町を経て独自の食文化を発展させてきた。その結果、日本人の食生活は肉、乳、油、香辛料を欠く特殊なものとなった。16世紀の南蛮人渡来によって家畜肉の肉食(主に牛肉)、油、西洋菓子、テーブルでの供食などがもたらされるが、そのほとんどは定着せず、明治期の文明開化を迎えた。文明開化では、日本の外の新しいもの、特にヨーロッパ的なものに目が向けられた。その中に、ヨーロッパの食文化というものがあった。16世紀に南蛮人に伝えられた食文化が、時を経て、明治期に再び訪れたのである。1872年、天皇が牛肉を食し、1870年、福沢諭吉が築地の「牛馬会社」という半官半民の会社に「肉食の説」という宣伝文を書いた。牛肉は、はじめはためらわれながらも、着実に定着していった。牛肉食で人気があったのは牛鍋と味噌漬であった。1876年、第1号フランス料理店フランス料理店が開店した。こうした流れをふまえ、20年後の鹿鳴館時代に移って、牛肉は定着し、貴族の洋風式饗宴をよそに、庶民は和洋折衷を目指した。そして、すき焼きが登場する⁽²⁹⁾。このように、肉食が入ってきて定着するまでに、文明開化をスタートとすれば20年かかっている。16世紀に定着しなかった家畜食の肉食(主に牛肉)が、文明開化で定着した理由として、次のことが挙げられよう。16世紀は、牛が労働家畜だったことであるのと、少なくとも表向きは牛肉食がタブーとされていた中での、金持ちたちの趣味にとどまったのに対して、明治期は、政府や識者による肉食の啓蒙が行われたことである。このように、外来の食の定着にはかなりの時間を要し、また、社会的状況を踏まえての権力者による文化の受

容の推進が必要である。食文化以外でも、文明の伝播は、その原動力をなす政治のあり方がその形態を規定するために、伝播の仕方は時代によって当然ながら異なるのである⁽³⁰⁾。

第二章 権力と影響力

1 カトリーヌの嫁入り初期段階

フランスに輿入れしたカトリーヌは、フランスの宮廷で生活を送ることとなった。彼女は美人ではなかったものの、メディチ家の出身らしく、音楽、絵画、彫刻、建築といった貴族的な趣味を持ち、ギリシャ語やラテン語も理解し、地理学、占星術、自然学、数学における知識も豊富であった。

カトリーヌは、生まれてまもなく両親が他界したため、大伯母にあたる、銀行家ジャーコモ・サルヴィアーティの妻でルクレツィア・デ・メディチに預けられ⁽¹⁾、その後、サンタ・ルーチャのドメニコ会修道士たちに預けられた。クレメンス7世の工作において、カトリーヌは重要な結婚のために取っておかなければならず、大事に育てられた。フィレンツェに疫病が流行していたので、貴族階級の僧院で、フィレンツェの貴婦人の清遊の場であり、名家の令嬢たちが躰を学んでいた、ムラーテのサンティッシマ・アヌンツィア修道院に移った⁽²⁾。修道院は、家庭に次ぐ教育の場であった。中世においてすでに少女を受け入れていた修道院は、近世になると教育の場として活用されるようになる。一般的に、16世紀、17世紀の修道院は、結婚できない女性をあずかる場であり、修道女として生涯を送る為の教育の場であったが、17世紀初頭から、いくつかの修道会が、限られた期間の教育を専門とするものに変化した。そこでは、知識やたしなみを身につけさせることにつとめていた。また、修道院は財政的な利益を背景に成り立っていたため、学費が高額であり、高貴な家柄の娘が多かった⁽³⁾。カトリーヌは、このような教育を主とした修道院で、知識や作法を習得した。このようなカトリーヌの教養は、フランス宮廷の中でも洗練されたものであり、フランソワ1世も一目置いたと伝えられている。

この結婚を取り決めた、イタリア趣味に没頭しているフランソワ1世の宮廷は豪華であり、宮廷人は正装で生活していた。マドリード城（現存せず）はフィレンツェの陶製品で飾られており、シャンボール、フォンテーヌブロー城にいたっても、大部分においてイタリアの影響を受けて造営されていた。また、フランソワ1世はイタリア人の才能や教養を高く評価していたため、彼の宮廷には、イタリア人が多数いた。レオナルド・ダ・ヴィンチもその一人である⁽⁴⁾。つまり、カトリーヌが輿入れする前に、

すでにイタリアの影響はあった。イタリア趣向の国王フランソワ1世にとっては、すでに述べたように、カトリーヌもフィレンツェから持ち込んだイタリア文化のひとつであった。そして、カトリーヌが様々なイタリアの文化をフランスに持ち込み、フランス文化に影響を与えたことは容易に想像できるが、フランスに興入れしてきたばかりのカトリーヌが、フランス宮廷に直接的な影響をもたらしたとは考えにくい。

第一に、彼女が興入れした時、まだフランス皇太子は生きており、彼女は、第2王子の妻でしかなく、メディチ家とヴァロワ家の政治的な期待は大きかったが、彼女自身は大きな権力をもっていなかった。

第二に、結婚数年後に訪れたクレメンス7世の死によりカトリーヌの持参金は支払われなかったため、彼女の政治的効果は期待された程のものでなく、失望を招いた。

第三に、アンリ2世には、周知のとおり、ディアヌ・ド・ポワチェという愛人がおり、カトリーヌはないがしろにされていた。

第四に、第1王子の死が第2王子アンリ2世を王位継承者にし、カトリーヌをフランス王妃にしたが、彼女は宮廷の中で嫌われていた。彼女が商人の娘であることと彼女を取り巻くイタリア人の側近の存在、それに加えて、彼女が不妊であったからである。彼女が商人兼銀行家のメディチ家出身であることから、宮廷内に批難の声があった。また、彼女は、ストロツィに代表されるフィレンツェ人たちで自分の周りを取り囲み、フィレンツェを再現していた。フランス宮廷人の嫉妬の原因として、例えば、ストロツィの3人の子が、フランスの宮廷にやってくるやいなや、フランス人を差し置いて指揮官に命ぜられたなどがあげられる⁽⁵⁾。そして、一番大きいのが不妊の問題であった。中世において、妊娠は女性の地位を確立するための必須の条件であり、女性の義務であったが、ルネッサンスに至っても、女性は、母になることが使命であり、アイデンティティであった。富裕層では、富を有効に子孫へ伝えていく必要があり、女性たちは多産であることを強いられ、思春期から出産を繰り返した。しかし、カトリーヌは1533年の結婚以来、1544年まで、子を産めなかった。

こうした理由から、興入れしたカトリーヌにはフランス宮廷人に影響を与えるような存在ではなかった。しかし、彼女は、女王の地位を確実にするために、医者や錬金術師などを呼び、妊娠のためのあらゆる努力をした⁽⁶⁾。この時点では、カトリーヌに権力がないたため、フランスの制度や風習に合わせて生活していたにちがいない。イタリアの風習を行うにしても、イタリア人たちに囲まれた自分の城の中だけであった。

2 カトリーヌの権力強化

1536年、第1王子フランソワが突然の発熱で死亡した。この事件にはあらゆる疑問

が上げられた。毒殺を得意とするメディチ家の出身であるカトリーヌやカトリーヌの宮廷のイタリア人はすぐさま訴えられた。この事件については疑いがはれたが、商人の娘であるカトリーヌの結婚に批判的であった、フランス宮廷の人々との間に遺恨が残った。

第1王子の死で、カトリーヌはフランス王妃となったが、不妊を理由に離婚の危機が迫っていた。医者、占星術師、占い師、錬金術師などの力を借り、妊娠するために、あらゆる方法を試した。そして1544年、待望の長男を出産した。その後、1年か2年の間を置きながら、後に6人の子をもうけた。この不妊の治療法を発見したとされる、国王の主治医ジャン・フェルネルには、カトリーヌから総額1万スクード（当時の石工400人の年俸に匹敵する）の報酬が与えられた⁽⁷⁾。この額からも、妊娠が、どれほどの価値をもっているかが窺がえる。結果的にカトリーヌは出産により、王太子妃という立場を確保した。

1547年3月31日、フランソワ1世が亡くなった時、28歳のカトリーヌは、第1王子と2人の王女の母であり、イタリア人たちのそろり宮廷を持っていた⁽⁸⁾。イタリアの情勢に関心を抱き、フィレンツェを追放された者を周囲におき、イタリアの芸術家達を保護し、イタリアの貴婦人や令嬢達で自分なりの宮廷を作り上げた⁽⁹⁾。フランソワ1世の存命中からカトリーヌには自分のためのサークルがあり、これに参加していたのは、追放されたイタリア人であった。クラリーチェ・デ・メディチの子供で彼女の従兄弟にあたるロレンツォ、ピエートロ、ロベルト、レオーネ・ストロツツィ、他にトスカーナからの亡命者たちがいた⁽¹⁰⁾。フランソワ1世時代よりさらに、カトリーヌが増加させたイタリア人らは、宮廷人の間に様々な流行をもたらした。体を左右に揺らしながら歩くことや、身分の高い人の前に出た時は片足をもう一方の足の上に置きながら立つなど、滑稽な作法をフランス人に伝授した⁽¹¹⁾。セヴィニエ夫人の従兄弟のビュシー＝ラビュタンが、このようなフランス宮廷のイタリア化を風刺した文章を書いている⁽¹²⁾ことから、フランス宮廷がイタリアの影響を受けていたことは明らかである。実際に、カトリーヌも、狩猟の際、彼女独自の乗馬法で貴婦人達の馬の乗り方に影響を与えている。それは、アマゾン型という乗馬法で、左足を鐙に乗せ、右足は折り曲げて鞍の前にあてがう乗り方である。今まで、両足を一方に垂らし、狩猟や激しい動きは無理であった乗馬をしていた貴婦人達はこの乗り方を採用した。この結果、アマゾン型の乗馬をする女性達は、スカートが捲り上がるため、男性しかつけていなかった下着のようなもの（キュロット）をつけるようになった⁽¹³⁾。それまでスカートの下には何もはかなかった女性の習慣を変えたのである。

このように、フランス宮廷内では、少しずつカトリーヌ及びその側近のイタリア人

による影響が見え始める。

しかし、アンリ2世はイタリア趣味にあまり関心を向けず、当時フィレンツェで使われていたフォークも使わず指で食事をしていた⁽¹⁴⁾。カトリーヌの権力が強くなり、影響力がでてきたが、当時の宮廷は、王妃より一国の主である国王の影響が強かったため、カトリーヌやその周辺のイタリア人を通してのイタリアの影響はまだ十分受け入れられなかった。

さらに、アンリ2世は、愛人ディアヌ・ド・ポワチエの存在のために、妻のカトリーヌをないがしろにしていた。アンリ2世は、フランソワ1世の遺産までも愛人に与えたほどである。権力的にも、身分的にも、王妃であり第1王子の母であるカトリーヌが、国王の愛人であるディアヌよりも上であったが、実際は逆であった。カトリーヌが子供を産むと、その子は、アンリ2世とディアヌに手渡され、ディアヌはアンリ2世の子の教育にあたることを任務としていた。カトリーヌが出産した子供達であるが、彼女に帰属はせず、アンリ2世の子であるから、アンリ2世にとって最も大切な人、ディアヌがその子供達を横取りしてしまうのである。子守り役には、ディアヌの血縁者の1人ド・ユミエールを採用した。ディアヌにとっては将来的にその子供達を自分の権力保持に利用する予定であった⁽¹⁵⁾。

1559年6月30日、アンリ2世が騎馬試合中の事故で死亡。王の死の発表は7月10日まで延長され、同日サン・ドニにおいて埋葬された。次いで、王太子フランソワ2世が王となった。この時、ディアヌは王妃に対して、これまでの数々の無礼に対し許しを請う手紙を書いている⁽¹⁶⁾。カトリーヌはディアヌの命や財産を奪ったりすることはしなかった。彼女の宮廷への出入りを禁止し、シュノンソー城だけは王室のものというだけで没収したが、かわりにショーモンの領地を与えた⁽¹⁷⁾。ディアヌに愚弄され、夫に冷たくあしらわれながらも暴力的手段は用いずに我慢し、権力を握ってから後も復讐をすることはなかった。カトリーヌは摂政として、病弱のフランス国王フランソワ2世を支えると共に、フランスで最も影響力のある者となった。

そして、1560年12月5日、少年王フランソワ2世が16歳でなくなり、まだ幼少であったシャルル9世が王座についた。カトリーヌは、同じように摂政となり権力を掌握する。カトリーヌの意向で、シャルル9世の養育係にはフィレンツェ人ゴンディの妻が起用されていた⁽¹⁸⁾。

要約すれば、メディチ家の政略結婚によって、フランスに輿入れしたカトリーヌは、その知性によりフランソワ1世に重宝されてはいたが、宮廷内での地位はそれほど高くなく、影響を与えるような存在ではなかった。また、彼女自身がフランス宮廷内に嫁に来たということから、フランス宮廷社会の規範に合わせていた。しかし、既にフ

ランソワ1世の王の時代より、イタリア化が始まっていたフランス宮廷社会において、イタリア文化を体現するカトリーヌ・ド・メディシスの影響は、権力の強化と共に大きくなっていった。また、カトリーヌの周りに居たイタリア人の影響も十分に見られる。カトリーヌは、フランス社会に溶け込むためにフランス文化に捲かれながらも、イタリア文化を積極的に取り入れた。それが顕著に表れるのが芸術文化に対してである。チュイルリー宮殿に代表される建築や彫刻の奨励、祝典の計画、宮廷人としての礼儀作法など、中世的フランス宮廷社会に新しい風をもたらした。フランス宮廷社会がイタリア文化を受容し始めていたこの時期に、イタリア文化の代名詞とも言えるメディチ家出身のカトリーヌの登場、そして、その権力の強化がフランスのイタリア化の流れをさらに速めることとなった。

第三章 宮廷と食文化

1 宮廷の性質

中世ルネッサンス期の宮廷は、ある一定の場所に立てられた建物を言うのではなく、むしろ、国王のいる場所に従った集団を宮廷と呼ぶほうが正しい⁽¹⁾。ルネッサンスの君主達は旅行に多くの時間を費やすため、宮廷もそれに伴って動いていた。国王や君主が領国内の主要都市を訪れると、どのような場所であろうと、そこが宮廷となった。カール5世やフランソワ1世も移動している。記録によれば、フランソワ1世は、1533年3月にパリを出発し、ソワソネ地方の巡回、マルル方面へ向かい、シャンパーニュ地方、ランス、フォンテーヌブロー、そしてリヨン。そこで1ヶ月滞在した後、トゥールーズ地方やヴレー地方に向かってもいる⁽²⁾。

一方、カール5世は在位期間の43年間に、ローマを9回、スペイン・イタリアを7回、フランスを4回、イングランド・北アフリカを2回、訪れている⁽³⁾。このように、領国内を頻繁に回るということは、人々に自分を見せる機会を与えると同時に、自らが領国を知るといった利点があった。また、戦乱があいついだこともあり、物資の運搬が容易でなく、宮廷を養うためには、消費者としての宮廷が移動するという側面もあった⁽⁴⁾。カトリーヌの息子シャルル9世も、母とともに、このような目的のために2年にわたって、領国を移動して回った。

このような宮廷は、場所よりも人々の集団と考えるべきである。そして、その人数は状況に応じて変化する。15世紀のミラノ宮廷は約600であり、ローマでは2000、1480年のフランス宮廷は270、1520年には500に増加し、16世紀後半には2000になった。宮廷の財政問題のために人員を削減したアンリ3世やエリザベス女王の例もある⁽⁵⁾。こ

れに、それぞれの仕事をもった者や、貴族、その貴族の従者などで宮廷はとてつもなく大きな集団であった。宮廷の形が、このようにさまざまに変化するなかで、宮廷人を厳密に区別するのは不可能であった。フランソワ1世の宮廷移動は、まず国王より先に設営資材が到着し、王室設営頭とその下請けの宿舎係が準備する。それは、野営の場合は天幕を張り、宿や貴族の館、大貴族の城の場合は、その一夜に決定した所を準備する。同時に、各種料理人の集団、貴族集団が準備に取り掛かる。それらが出発した後で、本隊が出発する。国王に加え近衛兵、用人、侍従職貴族、また、1万2千頭の馬と3,4千人の男、女が動き出す⁽⁶⁾。当時に代表される、これだけの規模をもつ宮廷は自給自足体制を備えていた。宮廷人に対して独占販売権を持っていた、肉屋、八百屋、果物屋、パン屋、魚屋、葡萄酒商などの各種御用商人をはじめ、一団の狩猟係、調馬師、鷹匠、猟犬係、食膳係、料理人、給士、皿洗い、洗濯係、理髪師、庭師、守衛、門番、牧師、医者、鷹匠など様々である⁽⁷⁾。このような宮廷には、貴族が出入りしている。貴族の側からは宮廷に近づく理由があった。一つは、王に謁見し、好意を得るためである。貴族達は王から年金や贈り物を贈与されることを望んでいた。もう一つの理由は、君主のカリスマ的な存在を見るためである。同時に自分の高貴さを見てもらふ理由もあるが、王や宮廷の豪華な道具や衣装が人々をひきつけたのである。そして、貴族は宮廷の様々な物事を模倣するのである。

また、地方の都市は国王を迎えるにあたって、莫大な予算を組み、国王の滞在時には、地方都市の上層部も含めて宮廷が形成された。このように、宮廷は新しい文化の運び手として移動し、それぞれの都市の有力者がそれを模倣し、また、宮廷に需要がある品々を生産した。

ルネッサンス期には、一定のところに留まることなく移動する宮廷が文化を広める上で重要な役割を担っていた。宮廷文化の伝播が、地方の富欲層にだけ広まったとは考えられない。時間を必要とするが、地方の富欲層から、さらに下へ広まることとなる。

2 カトリーヌとシャルル9世のフランス大旅行

フランソワ1世が起用していたヴェネチア大使マリノ・ジュスティニアノーが記した1535年の報告書によると、フランソワ1世の宮廷は随時移動している。次の王アンリ2世は、あまり動かず、軍隊としては国境まで行っているが、宮廷はパリ近郊に留まっていた。また、次の王フランソワ2世は病弱のため移動はしなかった。フランソワ2世を継いで10歳で王となったシャルル9世は1564年から、摂政のカトリーヌとともに、フランスを2年にわたり大移動している⁽⁸⁾。彼らは、1564年1月24日にパリを出

発し、大きな都市だけを列挙すると、フォンテーヌブロー、トロワ、バールルデュック、ディジョン、リヨン、ルシオン、ヴァランス、アヴィニオン、エクス・アン・プロバンス、アルル、トゥーロン、モンペリエ、カルカッソンヌ、トゥールーズ、アジヤン、ボルドー、バイヨンヌ、アングレーム、サント、ラ・ロシェル、ナント、シャトープリアン、トゥール、ブロワ、ムーラン、クレルモン、サンス、モンソーを巡り、1566年5月1日にパリに帰ってきた。フォンテーヌブロー、トロワ、リヨン、ルシオン、アヴィニオン、アルル、トゥールーズ、バイヨンヌ、ボルドー、シャトープリアンでは2週間以上滞在し、ムーランでは90日間滞在している⁽⁹⁾。カトリーヌは、シャルル9世を国民に紹介し、旧教と新教が対立した無政府状態を改善し、ヴァロワ王朝の権威を高めるためにこのような大旅行を行った。これは、国王と臣民が個人的レベルで接近しなければならないという、フランソワ1世の統治方法であり、カトリーヌはその方針を用い、祝典を開催し、城館を建設し、芸術作品を見せ、臣民を楽しませた。この旅行で、カトリーヌの従者だけでも数百、全てを入れれば数千人に達した。カトリーヌの周りには、5名の医師、5名の料理人、5名のソムリエ、食事の伴奏を担当する楽士もお供していた⁽¹⁰⁾。料理長には、ギヨーム・ヴェルジュを採用し、同行させた⁽¹¹⁾。宮廷で使用する馬だけでも8000頭、それに宮廷顧問達や諸外国の大使たちの馬も同行した。秘書官、書紀、修道士、奉公人や門番、守衛、召使、政治的にも重要な祝典に関係する人々、料理人、料理人見習、宮廷の食料調達を担当する“sommier en nostre cuisine de bouche⁽¹²⁾”，司祭や秘書官、宮廷の移動に欠かせない、調教師、厩舎係など様々な人間が宮廷と共に動いた。カトリーヌは宮廷の豪華さと同じくらいに秩序を重視し身分や地位が細かく分かれていた。

この旅行の中でカトリーヌは、フランソワ1世と同じように、できるだけ祝典を豪華なものにした。カトリーヌが主催する、スペクタクルの華麗さや美しさや規律はあらゆる人々に畏敬の念を起こさせた。祝典は政治的な意味を持っていたため、それに関係する人々は重要な役割を担った。

フランソワ1世以来、カトリーヌが増大させたフランス宮廷の総勢300名にも及ぶ、才能や教養のある女官たちが騎士達に礼儀を教えた⁽¹³⁾。当時の祭典は次の三種に分けられる。第一は、延臣、帰属、軍人、聖職者、地方の高官が華やかな衣装をまとって町を行進する大衆的な祭典、第二は、騎馬試合や馬術、模擬戦闘などが行われる軍事的な祭典、第三は演劇と舞台が入り混じり、食事も用意される、カトリーヌ独自の祭典である。食事を含む祭典を開催することで、フランスの食卓は洗練していった。カトリーヌは対立関係にある指導者たちを集め、あらゆる派閥の指導者たちに着席を命令し、秩序だった慣例をまもらせ、礼儀作法を保たせた⁽¹⁴⁾。礼儀作法については『美

食の文化史』のジャン＝フランソワ・ルヴェルがイタリアの影響を認めている⁽¹⁵⁾。彼は、これについてカトリーヌには言及していないが、清潔と食事の構成法はイタリアから伝わったとしている。

このように、カトリーヌはシャルル9世の威光を高めるために、フランス各地に滞在し、カトリーヌ独自の祭典を開き、宮廷に近づく地方の中世的貴族や中世的役人に、礼儀作法を広めた。宮廷に近づき国王の目にとまりたい地方貴族はこれを受け入れ、模倣することに努めた。食べ手の側の変化と共に、宮廷が移動することで最先端の技術を持った料理人も移動することになり、現地で雇われた料理人にその技術を見せることで大きな影響を与えた。デザートの名手であるクロード・ギショがバイヨンヌの饗宴でほどこした料理のデザートは、王妃のアーモンド・クリームを15、砂糖漬けオレンジペーストを15、コリント産葡萄のタルトを15、他の多くのタルト、ゴーフル、白タルト、洋ナシのパテ、ナツメヤシのパテ、スペインのビスケットなどである⁽¹⁶⁾。上記の、アーモンド・クリームはフランジパーヌと呼ばれ、カトリーヌの従者として来たイタリアのローマの貴族フランジパーニ家の一人である、セザール・フランジパーニの考案である⁽¹⁷⁾。また、現代でもなじみのあるシュークリームという菓子のシューも、カトリーヌと共に来た、フィレンツェの菓子職人パステッリが考案したものである⁽¹⁸⁾。フランスでよく見られる、メレンゲやブリオッシュ、シャーベットもイタリアから伝わったものである⁽¹⁹⁾。シャーベットはカトリーヌとシャルル9世の大旅行の中でも目立っていた⁽²⁰⁾。当時のバイヨンヌのデザート名手であった、クロード・ギショがイタリア人かフランス人かは定かではないが、少なくともイタリアから学んだ技術を披露し、現代でもそれが見られるということから、フランス人の料理人が技術的に影響を受けたことは間違いない。

このような影響は、デザートに限ったものではなく料理についても同じようにイタリアの影響が見られる。この大旅行は、スパイス類、果物、野菜が目立っていたが、カトリーヌが興入れする前の宴会では、肉料理がほとんどであり、野菜やフルーツがあまり見られないことから、これもカトリーヌが持ち込んだイタリア食文化の影響である。野菜の中では、とくにアーティチョークが目立っていた⁽²¹⁾。イタリアでは、このアーティチョークは15世紀に既に栽培されており、フランスではカトリーヌが栽培を奨励したことによって多くの改良種ができた⁽²²⁾。

このように、カトリーヌとシャルル9世の移動、つまり宮廷が移動することによってイタリアの食文化が広まる。政治的な力による食べ手の側の変化もさることながら、宮廷と共に行動する数々の料理人の手による、技術的なイタリアの食文化の影響も見逃すことはできない。

おわりに

以上の考察から、1533年のカトリーヌ・ド・メディシスとアンリ2世の結婚が、フランスにおけるイタリア食文化の受容を通して、フランス食文化に大きな影響を与えたと結論づけられよう。

フランソワ1世時代から、顕著に現れる、フランスのイタリア文化の受容の流れの中の、大事件であるこの結婚は、その流れに拍車をかけた。ヨーロッパ最大の富豪メディチ家のカトリーヌと、2大勢力の一つ、ヴァロワ家のアンリ2世の結婚により、イタリア食文化の専門家と言うべきフィレンツェの料理人がフランスに移動したことでの料理技術の移入が起こり、また、メディチ家の経済的強さを背景とした、貴重な食器や食品の移動がもたらされた。また、イタリア人貴族や役人の移動も引き起こされ、食べ手の側の食文化である、礼儀や作法がフランスに入り込んできた。それに加え、カトリーヌを中心として、フランス国内でイタリア文化を披露することにより、フランス宮廷のイタリア化に拍車をかけ、フランス宮廷内での食べ手の側の食文化にも影響を与えた。そして、歴史的偶然によりカトリーヌの権力が増すことに比例して、その影響が大きくなった。最終的には、カトリーヌ自身が、シャルル9世とのフランス大旅行によって、フランス全土にまでその影響力を見せつけ、それと共に、カトリーヌが主催する祭典により、享受側の食文化を改革し、同行する料理人によって、進んだ料理技術が披露された。

しかし、フランス料理自体の変化は、1世紀後の、17世紀に現れはじめる。これは、食文化の定着の性質の問題である。元来、食文化の受容というものは、時間がかかって起こるものであり、なおかつ、国家的規模の社会的要素も必要とする場合がある。その中で、その風土や社会に合わせて取捨選択が起こり、残ったものが定着していく。この、国家的規模の結婚と旅行によって、広められたイタリア食文化の全てがフランスで生き残れず、17世紀になり突如として、フランス料理が変化し始めることは考えることができない。フランスで、取捨選択され生き残ったものが、その国や風土に合ったように変化し、さらに、時代時代によって入ってくる、食文化の影響と混ざり合いながら、17世紀になりやっと目につくようになってきたと考える方が妥当である。

このように、1533年のカトリーヌ・ド・メディシスのフランス興入れが、社会的、政治的要因と深く関わりあう中で、イタリア食文化の影響により、フランス食文化の発展をの糸口となったことが解明できた。また、これにより、食文化の発展が、それ独自で発展や衰退を繰り返しているのではなく、社会的・政治的要因と深く関わっていることが証明できた。以後、フランスの食文化は、このカトリーヌの興入れの影響

を受けたように、様々な社会的要因や政治的要因、または、風土の影響を受けながら、世界一と呼ばれる食文化にまで洗練されながら、発展する。

イタリアだけでなく、他のヨーロッパ諸国、アメリカ大陸やアジアとの関係を考察し、歴史的、社会的、政治的背景と照らし合わせながら、フランス食文化の発展形態をさらに繊細に分析することが今後の課題である。

注

序論

- (1) バーバラ・ウィートン『味覚の歴史—フランスの食文化—中世から革命まで—』（辻美紀訳，大修館書店，1991年）p.76
マグロンヌ・トゥーサン＝サマ『世界食物百科』（玉村豊男監訳，原書房，1998年）p.588
- (2) レイ・タナヒル『食物と歴史』（小野村正敏訳，評論社，1983年）p.284
- (3) 岡田哲編『食の文化を知る辞典』（東京堂出版，1998年）p.174
- (4) ジャン＝フランソワ・ルヴェル『美食の文化史—ヨーロッパにおける味覚の変遷—』（福永淑子，鈴木晶訳，筑摩書房，1989年）p.135
- (5) バーバラ・ウィートン，前掲書，p.75

第一章

- (1) エーディト・エンネン『西洋中世の女たち』（阿部謹也，泉眞樹子共訳，人文書院，1992年）p.366
- (2) ルカ・ランドウッチ『ランドウッチの日記』（中森義宗，安保大有訳，近藤出版，1988年）p.15
- (3) 青木英夫『西洋結婚文化史』（源流社，1987年）p.97
- (4) イリス・オリゴ『プラートの商人—中世イタリアの日常生活』（篠田綾子訳，白水社，1997年）p.213
- (5) エーディト・エンネン，前掲書，p.386
- (6) 同書，p.385
- (7) ダイアン＝オーウェン・ヒューズ「第5章 モード」（ジョルジュ・デュビイ『女の歴史II 中世1』藤原書店，1994年，p.234
- (8) 森田義之『メディチ家』（講談社〈現代新書〉1999年）p.302
- (9) ダイアン＝オーウェン・ヒューズ，前掲書，p.234
- (10) 高階秀爾『歴史の中の女達』（文芸春秋，1981年）p.202
- (11) ジャン・オリユー『カトリーヌ・ド・メディシス』（田中梓訳，河出書房，1990年）p.122
- (12) オルソラ・ネーミ，ヘンリー・ファースト『カトリーヌ・ド・メディシス』（千種堅訳，中央公論，1982年）p.18
- (13) 同書p.20
- (14) バーバラ・ウィートン，前掲書，p.76
岡田哲，前掲書，p.588
- (15) ジャン＝フランソワ・ルヴェル，前掲書，p.140
- (16) ジョルジュ・ブロン『フランス料理の歴史』（杉富士雄，杉文子，松田照彦訳，三洋出版貿易，1982年）p.174
- (17) 同書，p.177
- (18) ジャン＝フランソワ・ルヴェル，前掲書，p.140

- (19) ジョルジュ・ブロン, 前掲書, p.242
- (20) ジョルジュ・ブロン, 前掲書, p.249
ミシェル・クロード・トゥシャール『大預言者ノストラダムスの謎』(千葉茂雄訳, 大陸書房, 1987年)
p.90
ノストラダムスの著書については クヌート・ペーザー編『ノストラダムスの万能薬』(明石三世訳, 八坂書房, 1999年)を参照
- (21) 日仏料理協会編『フランス食の辞典』(白水社, 2000年) p.540
- (22) クリストファー・ヒッパート『メディチ家—その勃興と没落—』(遠藤利国訳, リプロポート, 1984年)
p.14
- (23) 石井美樹子『中世の食卓から』(筑摩書房<ちくま文庫>1997年) p.116 (出典, Thomas Coryat, *Crudities*, 1611)
- (24) 山内和『「食」の歴史人類学』(人文書院, 1994年) p.57
- (25) 同書, p.112
- (26) 石井美樹子, 前掲書, p.112
- (27) ジャン=フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.131
- (28) 熊倉功夫, 石毛直道編『外来の食の文化』(ドメス出版, 1988年) p.13
- (29) 大塚滋『文明開化と西洋料理』(『外来の食の文化』, ドメス出版, 1988年, pp119-125)
- (30) 平田順治『民族における社会の封鎖性と風土(その1)』(『文学部論叢』第4号, 熊本大学文学会, p.60)
第二章
 - (1) オルソラ・ネーミ, 前掲書, p.12
幼いころはあまり知られていないためロレンツォの妹のクラリーチョ・ストロツィに預けられた可能性もある
 - (2) 同書, p.12
 - (3) ジョルジュ・デュビイ, ミシェル・ペロー『女の歴史III 十六—十八世紀1』(杉村和子, 志賀亮一監訳, 藤原書店, 1995年) p.179
 - (4) 石上良平『イタリア・ルネサンス』(筑摩書房, 1987年) p.237
 - (5) ジャン・オリユー, 前掲書, p.161
 - (6) オルソラ・ネーミ, 前掲書, p.41
 - (7) 同書, p.42
 - (8) 同書, p.53
 - (9) 同書, p.22
 - (10) 同書, p.58
 - (11) ジャン・オリユー, 前掲書, p.256
 - (12) 同書, p.257
 - (13) 同書, p.145
 - (14) 同書, p.259
 - (15) 同書, p.255
 - (16) 同書, p.315
 - (17) オルソラ・ネーミ, 前掲書, p.84
 - (18) ジャン・オリユー, 前掲書, p.323

第三章

- (1) 高山博, 池上俊一編『宮廷と広場』(刀水書房, 2002年) p.4
- (2) 二宮素子『宮廷文化と民衆文化』(山川出版, 1999年) p.41
- (3) エウジェーニオ・ガレン『ルネッサンス人』(近藤恒一, 高階秀爾他訳, 岩波書店, 1990年) p.190
- (4) 二宮素子, 前掲書, p.44
- (5) エウジェーニオ・ガレン, 前掲書, p.191
- (6) L・フェーブル『フランス・ルネッサンスの文明』(二宮敬訳, 創文社, 1981年) p.23~27
- (7) エウジェーニオ・ガレン, 前掲書, p.193
- (8) 二宮素子, 前掲書, p.42
- (9) Jean Boutier, Alain Dewerpe, Daniel Nordman, *Un tour de France royal LE voyage de Charle IX (1564-1566)*, Audier collection historique, 1984, p.19
- (10) ジャン・オリユー, 前掲書, p.453
- (11) Anthony Rowley, *À TABLE ! LA FÊTE GASTRONOMIQUE, DÉCOUVERTES GALLIMARD*, 1994, p.41
- (12) Jean Boutier, op.cit., p.13
- (13) ジャン・オリユー, 前掲書, p.453
- (14) バーバラ・ウィートン, 前掲書, p.82 (出典, Roy Strong, *Splendor at Court*, pp.19-56)
- (15) ジャン＝フランソワ・ルヴェル, 前掲書, p.144
- (16) Jean Boutier, op.cit., p.161
- (17) 日仏料理協会編, 前掲書, p.563
- (18) 同書, p.290
- (19) 同前書, p.120
シャーベットについては, 同前書, p.3
- (20) Jean Boutier, op.cit., p.160
- (21) idid.,
- (22) 日仏料理協会編, 前掲書, p.1

参考文献

- (1) バーバラ・ウィートン『味覚の歴史』辻美紀訳, 大修館書店, 1991年
- (2) マグロンヌ・トューサン＝サマ『世界食物百科』玉村豊男監訳, 原書房, 1998年
- (3) レイ・タナヒル『食物と歴史』小野村正敏訳, 評論社, 1983年
- (4) 岡田哲編『食の文化を知る辞典』東京堂出版, 1998年
- (5) エーディト・エンネン『西洋中世の女たち』阿部謹也, 泉眞樹子共訳, 人文書院, 1992年
- (6) ルカ・ランドウッチ『ランドウッチの日記』中森義宗, 安保大有訳, 近藤出版, 1988年
- (7) 青木英夫『西洋結婚文化史』源流社, 1987年
- (8) イリス・オリーゴ『プラートの商人—中世イタリアの日常生活』篠田綾子訳, 白水社, 1997年
- (9) 森田義之『メディチ家』, 講談社〈現代新書〉, 1999年
- (10) 高階秀爾『歴史の中の女達』文芸春秋, 1981年
- (11) ジャン・オリユー『カトリーヌ・ド・メディシス』田中梓訳, 河出書房, 1990年
- (12) オルソラ・ネーミ, ヘンリー・ファースト『カトリーヌ・ド・メディシス』千種堅訳, 中央公論, 1982年

- (13) ジャン＝フランソワ・ルヴェル『美食の文化史』福永淑子，鈴木晶訳，筑摩書房，1989年
- (14) ジョルジュ・ブロン『フランス料理の歴史』杉富士雄，杉文子，松田照彦訳，三洋出版貿易，1982年
- (15) クヌート・ベーター編『ノストラダムスの万能薬』明石三世訳，八坂書房，1999年
- (16) クリストファー・ヒッパート『メディチ家—その勃興と没落—』遠藤利国訳，リプロポート
- (17) 石井美樹子『中世の食卓から』筑摩書房〈ちくま文庫〉，1997年
- (18) 山内昶『「食」の歴史人類学』人文書院，1994年
- (19) 熊倉功夫，石毛直道編『外来の食の文化』，ドメス出版，1988
- (20) 平田順治「民族における社会の封鎖性と風土（その1）」『文学部論叢』第4号，熊本大学文学会
- (21) ジョルジュ・デュビイ，ミシェル・ペロー『女の歴史Ⅲ 十六—十八世紀1』杉村和子，志賀亮一監訳，藤原書店，1995年
- (22) 石上良平『イタリア・ルネッサンス』筑摩書房，1987年
- (23) 高山博，池上俊一編『宮廷と広場』刀水書房，2002年
- (24) 二宮素子『宮廷文化と民衆文化』山川出版，1999年
- (25) L・フェーブル『フランス・ルネッサンスの文明』二宮敬訳，創文社，1981年
- (26) エウジェーニオ・ガレン『ルネッサンス人』近藤恒一，高階秀爾他訳，岩波書店，1990年
- (27) Jean Boutier, Alain Dewerpe, Daniel Nordman, *Un tour de France royal LE voyage de Charle IX (1564-1566)*, Audier collection historique, 1984
- (28) Anthony Rowley, *À TABLE ! LA FÊTE GASTRONOMIQUE, DÉCOUVERTES GALLIMARD*, 1994
- (29) 日仏料理協会編『フランス食の辞典』，白水社，2000年
- (30) 近藤和彦編『西洋世界の歴史』山川出版，1999年
- (31) 岩波講座『世界歴史14 近代世界の形成Ⅰ・Ⅱ』岩波書店，1969年
- (32) スティーブン・メネル『食卓の歴史』北代美和子訳，中央公論社，1989年
- (33) ブリジット・アン・ヘニッシュ『中世の食生活—断食と宴』藤原保明訳，法政大学出版，1992年
- (34) ノルベルト・エリアス『文明化の過程 上・下』波田節夫，溝辺敬一訳，法政大学出版，1988年
- (35) ハンス・ヴェルナー・ゲッツ『中世の日常生活』轡田収，川口洋訳，中央公論社，1989年
- (36) マドレーヌ・P・コズマン『中世の饗宴』加藤恭子，平野加代子訳，原書房，1994年
- (37) 柴田三千雄，横山紘一，福井憲彦編『世界歴史体系 フランス史2—16世紀～19世紀なかば—』山川出版，1996年
- (38) マッシモ・モンタナーリ『ヨーロッパの食文化』山辺規子，城戸照子訳，平凡社，