ヨーロッパ中世における食物のイメージ

池　上　俊　一（東京大学教養学部助教授）

1. 緒　　言

本研究は，ヨーロッパ中世の食物イメージを明らかにしようとするものである。「食」は，栄養摂取のための行為であるばかりではなく，同時に社会的・文化的行為でもある。かような食の社会的・文化的次元は，食物や調理法について，同時代において，身分・階級や性・世代ごとに共有されたイメージと切り離しては考えられない。そこで，中世の代表的な素材としてのパン，肉，ブドウとリンゴ，豆・野菜類，香辛料，ミルクと蜂蜜などのイメージとその変遷を，可能な限り多くの史料から考察しようと試みた。ただしイメージは，現実に食卓に上り，人々の口から腹へとはいっていった食物と不可分であるから，中世の食の現実にも目を配ったことは，いうまでもない。

最終的結論は，すべての主要食材の分析を待たねばならないが，さしあたり，中世における社会的威信の象徴であり，大量に消費された香辛料について検討した結果をここにまとめた。まず第一番に香辛料にとりくんだのは，多種多様な香辛料のふんだんな利用こそ，古代や近代から中世を分かち，また，中世の食物イメージを代表するものでもあるからである。

2. 対象史料

主としてつぎの史料を分析対象として用いた。見られるように，フランス，イタリア，イングランド，ドイツ各国の料理書（レシピ集）が主体である

＊*Le viandier de Taillevent*, ed.J.Pichon & G. Vicaire, Paris 1892.

＊*Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria*, ed.M.Mulon, in：Bulletin philologique et historique, 1968 (1971), pp.380-395.

＊*Libro della cucina*, ed.F.Zambrini, Bologna 1863.

＊*Libro di cucina*, ed.L.Frati, Livorno 1899.

＊*Two Fifteenth Century Cookery Books*, ed.T. Austin, London 1888.

＊*A Noble Boke of Cookry*, ed.R.A.Napier, London 1882.

＊*Daz bûch von gûten spise*, Berlin 1958.

＊*Hildegardis causae et curae*, ed.P.Kaiser, Teubner 1903.

3. 結　　果

紀元前後より世界の香辛料貿易を独占していたのは，イスラム教徒であった。モルッカ群島，パルミラル群島，セレベス島で採られたクローヴ，ナツメグ，胡椒などがインドの東海岸に集められ，そこでセイロン島のシナモンやインド産胡椒やカルダモンと一緒にされ，陸と海をはるばる運ばれ，メッカをへてアフリカのカイロやアレクサンドリアを集積地として集められた。そこから数知れぬ商人の手をへてヨーロッパにやってきたこれらの香辛料の価格は，当然のこと高騰した。しかし，

「大航海時代」の訪れとともにインドや「香料列島」との直接交易路を確保したときはじめて，ヨーロッパ人が香辛料を多量に用いるようになったのだ，というのは大いなる誤解である。

古代から絶えることなく用いられつづけた胡椒に加え，初期中世（5～10世紀）の間に生姜，クローヴ，シナモン，カヤツリグサがつぎつぎ参入し，さらに十字軍を契機に東方から，そしてアラブ医学の受容によりシチリア・スペイン経由で，クベバ，ナツメグ，グレーヌ・ド・パラディなどが11～13世紀はじめにかけて，続々とはいってきた。その頃までには，後期中世を彩る香辛料リストは，あらかたでそろったことになる。

身分・階層を問わず，人々が食事で香辛料を異常に多用したのは中世の，なかでもその後期の大きな特徴であった。メインといい付け合わせといいデザートといい，あらゆる料理に，種類も量もきわめて大きな比重の香辛料が加えられたのである。これは，古代にも，17世紀以後のヨーロッパにもない中世独自の特徴である。古代の香辛料の種類は限られており，また近代はむしろ香辛料の多用を忌避して，胡椒とクローヴ，ナツメグの上品な活用に絞られるようになるから。しかし，中世人の香辛料の使用にかんしては論争がある。貴族や農民や都市民のあいだでおなじような割合で同種の香辛料が使われたのか，それとも地域はもとより身分・階層による相違が著しかったのか，なかなかはっきりさせることはできない。

わたしの検討および，近年，フランスを初めとする欧米の食物史研究者によるヨーロッパ各国の宮廷料理人の「料理書」や王侯貴族の帳簿，司教館・修道院・大学・施療院の会計簿などをもとにした統計的研究からは，どの国においても，《胡椒》・《サフラン》・《生姜》の三種が制覇していたことが分る。

《胡椒》は，意外にも後期中世の料理書には筆頭に位置づけられるわけではない。フランス・イタリアなどでは，10%以下しか現れないことが多い。しかしイングランドでは，14・15世紀をつうじて大きな位置を占めつづけ，15世紀の料理書では21～32%となっている。ドイツでの《胡椒》は，36.9%から8%と大きく振幅がある。場合によっては，高位貴族は《胡椒》を中世末には放棄しだして，また同時にそれが民衆的なものになったといってよいような徴候が，フランス・イタリアはもちろんドイツでも認められる，という。だが，司教の家計や修道院ではあいかわらず《胡椒》がはっきりと優位を占めて，普遍的に使われていたことが，すくなくともドイツでの特徴だともいえるから，なかなか単純な断言はできない。《サフラン》は色付けに重用された。14世紀には，フランスで15～18%のレシピに，イングランドでは35～41%のものに，イタリアでは20～45%のものに登場し，15世紀にはよりふえる傾向にあるが，しかし同時に，価格も高騰した。ドイツでは，14世紀から16世紀にかけての料理書で，18から33%のレシピが，それを用いている。《生姜》は，14世紀のフランスで25%くらい，イングランドで18～25%，イタリアで17～19%のレシピに現われ，15世紀には一層増加して，とりわけフランスでは40%にも上り，胡椒をはるかに越えて，もっとも重要な香辛料だといってよい。イングランドでも事情は似ている。ところがドイツでは，《胡椒》の優位の陰で《生姜》が副次的なものに止まっていて，だいたいレシピのうち12%を越えることがない。その点ではイタリアもドイツとおなじで，《生姜》はほんの小さな位置しか占めていなかった。

さて，中世の三大香辛料それぞれについて，もう少し解説を加えてみよう。

（1）　生　姜

まず《生姜》が主要香辛料だ，というのは，すこし意外な感じがしないでもない。が，じつは生姜は，かつてはヨーロッパ，とくにフランスでは随一の香辛料であったのである。生姜はインド原産で，紅海をとおってヨーロッパに伝わった。市場には二種類の生姜があった。皮を剝いたより柔らかく白い種類（白生姜）が，皮付きの黒生姜より高価で美味であった。生姜には，実際に解熱作用が強力にあり，毎朝，生姜をかじったり，その蒸留水を飲んだりすればペストの予防にもなる，と考えられた。フランスでそれが圧倒的に重要であったのは，安価であったうえ，各種のソースの材料になったし，他のどんな香辛料と組み合わせることもできたからであろう。

（2）サフラン

《サフラン》は，もちろん今でも，とくに地中海料理に広く使われ，スペインのパエリャ，南仏のブイヤベースにはなくてはならない着色料であることは，くどくどいうまでもない。オリエント原産らしいが，どこからいかにしてヨーロッパにはいってきたかは，不明である。古代ローマでは，儀式に多用していた。その色と香りが好まれたので，演劇の舞台にサフラン（水）を散布して，真黄色にしたり，皇帝たちの歩いた跡にも撒き散らし，宴会の床にサフランで色づけたおが屑を撒き散らしたりした。またそれは，悪酔いを防ぐのだという。新床にも撒いた――今日では夫婦の裏切りの色だが――のも，めでたい色だということだろう。こうしたローマの伝統が蘇ったのか，とにかく12世紀にはすでに南仏プロヴァンス地方で栽培がはじまり，ついでドイツ・イタリア・スペインでも栽培されるようになった。イングランドのみは，14世紀のエドワード３世の治世にようやく栽培がはじまった。まろやかで高貴な香りが，鮮やかな黄色とともに，肉，なかでも鳥肉の味を引き立たせる。赤とともに黄は，錬金術的意味合いがあったのだ，との説もある。中世・ルネサンス期には，各国でスープ，ポタージュや海老，魚貝類のオーブン料理をはじめとして，日常的な着色料として無視できぬ地歩を占めた。くわえて，古代ローマでは，サフランが咳を静め利尿剤，催眠剤，催淫剤として使われていた。同様，アラブの医者は，お産を軽くするのにサフランを服用するとよいといっている。中世のイタリアでも，女性のあいだで生理不順を癒しお産を軽くするのに普通に使われているといい，また鎮静作用によっても知られていた。

（3）　胡　椒

《胡椒》は，知られるように，「大航海時代」の結果，東インド諸島から大量にヨーロッパに荷揚げされるようになったが，それ以前にもかなりの量がでまわっていたらしい。とくにヴェネチア経由で大量にはいってきて広範に広まり，もっとも安価な香辛料のひとつであったことは，世界史の常識には反するが，事実である。たしかに「胡椒のように高い」との言い回しが流通していた背景には，それほど安くはなかったのだろうが，しかし，この言い回しはより古い時代の記憶・伝承を背景にしているとも思えるし，身の回りにどこでも見つかって，さほど珍しいものでなかったからこそ，この言い回しが効果的に作用したのだ，ともうけとれる。事実，胡椒は古代よりルネサンス期まで一環して「富」の代名詞で，租税や贈物に，金銭替わりにもちいられた。フランク王国のヒルペリヒ２世は，自分の建てたコルビー修道院の収入を確保すべく，当修道院の「家臣」に，毎年３リーヴルの胡椒を寄付すべきことを命じた。12世紀には，領主への地代・賦課租が胡椒で支払うべきと定められることしばしばであった。関税

表を見ても，胡椒が相当流入したことが窺われる。とにかく，中世には，胡椒がかなり大量に出回っていたことは，確かなようである。

貴族らが，これみよがしに多種多様な香辛料を振り掛けたのにたいし，そんな贅沢のできない聖職者や中小商人，そしてより下層の者にとっては，胡椒が味つけの中心であったことを，確認しておかねばならない。胡椒には大きく二種類あって，ひとつは今日と同様の胡椒――これも黒胡椒と白胡椒に分かれる――，もうひとつが今ではほとんどみかけないが，中世ではむしろ主流であったジャワ島原産の「長胡椒」で，花序が長く，漿果がより小さな品種である。

一見逆説的だが，胡椒は，ありふれていたからこそ，料理書にはあまりでてこないのである。オット・キュイジーヌを目指す，王侯貴族のお抱え料理人の手になる料理書は，下賤の日常食でなく高い社会的ステータスにふさわしいレシピを載せている。ローマ時代，そして近代にふたたび，胡椒が高級料理においても常連の香辛料となるが，中世では，それは，ありふれていたゆえに食材としての価値が低かった。アルノー・ド・ヴィルヌーヴ作とされる『レギメン・サニタティス』は，胡椒が農夫のソースであり，かれらは胡椒を下品な豆類と混ぜて食っている，と富者の上品なソースと対比させて述べている。

以上の三大香辛料以外の香辛料についても，ひとこと解説をくわえておこう。

庶民の香辛料として胡椒とならんで指を屈するのは，《マスタード》だろう。黒芥子の種を擂り潰してその粉末を発酵前のブドウ酒で溶かしたものが，マスタードの原型であったが，やがてヴィネガーの他，玉葱，ローズマリー，ニンニク，オリーブ油，蜂蜜などが組合わされて作られるようになった。これは，冬の栄養源たる塩漬け肉に欠かせぬ味付けであった。また14世紀後半の国王シャルル5世に仕えた料理長タイユヴァンの料理書を眺めてみると，マスタードとヴィネガーなしには，ソースを作るのが困難であったことが判明する。古来，多面的な治療薬とされたが，サレルノ学派の医者は，鼻水や涙を誘うマスタードは，頭をすっきりと軽くして頭痛薬になると考えられた。

デリケートな匂いをもつ香辛料《ナツメグ》は，ヨーロッパの古代にはなく，初期中世にインド（熱帯アジア）からアラブを介して伝わったようである。1195年頃，ペトルス・エブロが，その詩で述べるところでは，皇帝ハインリヒ6世のローマ入城の祭礼で，町の道々に各種の芳香植物が撒かれて香りづけられたが，そのなかにナツメグが含まれていた，という。はっきり料理にもちいられるようになったのも，その時代からだろう。フランス，イングランド，デンマーク，ロシアでとくに羊の焼肉との相性がよいと珍重された。

《クローヴ》は，東インド諸島原産で，4世紀頃ヨーロッパに現れた。12・13世紀の史料には，しばしば言及されるようになる。イタリアではもっとも高価な香辛料であり，それはたとえば，1301年のシエナの都市条例では，1リーヴルのクローヴは5リーヴルのナツメグとおなじ物品税と通行税を払うよう定めていることからも推測される。料理の味つけに使うにはあまりに高価なのでむしろ医薬用に使われたようである。難聴，頭痛，水腫，痛風などの快癒，胃と心臓の強化，ペスト予防に効果があるとされた。価格が下がって一般に広く使われるようになるのは，16世紀になってからであった。

《シナモン》は，中世においてかなりしばしば使われた香料である。「料理書」にも，常連として現れる。プラチナは，シナモンをパセリ，サルビア（セージ），ヴィネガーと組み合わせるとよいとする。また「イポクラス」と呼ばれるシナモンを煎じた甘ブドウ酒も寒さにかじかみ疲れにぐ

ったりした体を元気づける飲み物，健胃剤など万能薬として庶民に好まれた。

強烈な香りがするので毒だとも考えられた香辛料は《カルダモン》である。カルダモンをジャコウと混ぜた香水は，性欲を増進させるとして教父ヒエロニムスは非難している。しかし，11世紀サレルノの医者プラテアリウスは，その健胃剤としての効能を賞賛している。

《タイム》は，デリケートな甘い香りとつんと突き刺すような刺激性のほろ苦さとを合わせてもつ貴重品であった。それはメランコリックな者や混乱した精神，喘息病みを救い，また（寄生）虫駆除，利尿・通経薬としてなど，多くの病に利くとかんがえられた。中世の民間伝承においては，妖精や魔術師をこのタイムの枝で冠したが，それは，この植物と驚異の世界とのつながりを示している。また，騎士が叙任されるとき，意中の貴婦人は，その肩掛けに，ひともとのタイムの周りに一匹の蜂がブンブン飛んでいる図柄を刺繍したが，それはこの印をもつ男に，かれが優しさに活発さを合体させるべきことを喚起させるためだった，という。

以上の他に，ローリエ，チャーヴィル，サルビア（セージ），ミント，クベバ，バジリコ，グレーヌ・ド・パラディ，アニス，クミン，ケシ，クリケット，メボウキ，マヨナラ，セメンシナ，ヒソップ，パセリ，セルポレ，ラベンダーなどが，中世に香辛料として姿をみせるものであった。

これらの，実に風味の強いスパイスを，これでもかというほど濫用し，多数の材料からできた料理の味を，せっかくの材料の「自然の風味」を消し去って，ひとつの強烈な味にまとめあげるのである。黄色いサフラン以外にも，色彩豊かな，赤いシタン，緑のハーブ，青い桑の実のような着色料も多用された。複数使うときは，それらの着色料の各々どれかひとつを生かしてひとつの色彩に主導権を握らせることで色調を整えるのでなく，まさに不気味な混合色を現出させた。だが，黄色への拒みがたい執着が見受けられることは確かであろう。

かくして，夥しい風味とおなじくさまざまな色が混合されて，ドロドロ，ギトギトになったごった煮を，大きな鍋から皿にとり分けて，手でつかみ，口中に吸いあげ，胃に流し込んだ。なんとなく薄気味悪い光景だが，さらに驚くべきことに，どの肉にはどの香辛料，どの魚にはどの香辛料といった料理別の香辛料の割り当てはなく，いわば行き当たりばったりの，出たとこ勝負であった。ある程度香辛料の料理別割当てが定まるのは，中世末であった。もう一点，中世の味つけについて注意すべきことは，甘みと塩味をまぜたり，今日ではデザートにしか使わないような甘い風味を，肉や魚や野菜にも，見境なしに加えることが，少しも抵抗感なくなされたことだ。塩辛い皿と甘い皿の区別はなかったのであり，それは塩も砂糖も一種のスパイスだったと考えれば合点がゆく。

ついでに述べておくと，酸味の愛好が強く見られたことが，さらにもうひとつの中世の味つけの特徴である。ヴェルジュ（熟していないまだ青いブドウからとれた酸味のあるブドウ汁）をはじめとして，ブドウ酒・酢・レモンやオレンジの汁，そしてスグリ（カシス），青リンゴ，スカンポの汁など，酸味の強い材料が，ポタージュ，肉・魚料理，ヴィイなどのソース，スープの原料として大量に使われたのである。

さて，かような香辛料，酸味料，着色料の一見，無計画で自暴自棄な使用によって席巻された不気味な「ごったまぜ」などは，とても食えた代物ではないと，中世の料理の粗野で無謀なさまを，かつてのレシピを繰りながらなじる近現代の料理研究家たちだが，これをたんに，中世人の料理への関心の薄さ，洗練された趣味・味覚の欠如とか，

料理術の未発達に帰すべきではなかろう。

むろん，つぎのような事情はあったろう。つまり，肉にせよ魚にせよ野菜にせよ，新鮮な素材を口にする機会はごく稀れで，多くは半ば腐りかけたり痛んだり萎れたりした物を食べることを余儀なくされていた。しかも「料理」とは名ばかりの煮炊きが横行していたことでもあろう。そんな時代に，きつい香辛料の被膜を料理のの上に被せて，素材の嫌な味や臭いを消すことだけが，舌を熱々に沸き立たせ，食べ物を嚥下することを可能にしたのでないかという，消極的な理由である。そして，食べることくらいしか快楽や，存在の不安を鎮める方途のなかった時代，口中が火事になったようなウワッとするような刺激の不協和音を定期的に鳴り響かすことが，かえって積もる悩みを発散させ，ちりぢりに分裂しそうな精神を統合させたのではないか。お茶もコーヒーも煙草もまだない時代である。一旦，舶来の香辛料を口にした中世人は，もうそれなしには，落ち着いた生活ができなくなったであろろうことは，現代人でも，各人好みの「嗜好品」を各人反省してみれば納得がゆく。

だが，そのような実際的効用以外に，香辛料は，「イマジネールの世界」とも深い関連があったはずだ。こちらは積極的な理由である。料理とは，たんにヴィタミン，ミネラル，脂肪，蛋白質などの栄養素を摂取するための加工技術ではなく，芸術とまではいわぬにしても，五感を総動員して感情的満足をもたらす，ささやかではあるがファンタジックでポエチックな日々の営為だといってよかろう。過去（家族や民族の）の追憶や素晴らしい生活への憧れ。そこにこそ，香辛料や着色料の出番があった。香辛料を多用した貴族たちは，無意識にせよ，たとえば洗練された地中海世界との繋がりの意識，「東方の驚異」への憧れを，食事ごとの香料，この東方のいずこともしれぬ神秘の国からやってきた素材をつうじて大切にしたのではないか。まさに，「東方の驚異」を語った物語や旅行記には，「地上の楽園」に所狭しと成育する香辛料の草木について，夢見心地な描写がなされているから。

他方で，純粋でシンプルな味の追求，近代的な，素材の味を引き立てる香辛料の使い方，とは正反対のこの奇妙なる混合味を重視する味覚のあり方は，中世人を特徴づける，より内向的で瞑想的な生にたいする姿勢の表れだといえるかもしれない。目で見た色や形のハーモニーやバランスはどうでもよい。というより，豚の丸焼き，孔雀の姿作り等々，動物の原形が，視覚から食欲をすでに誘発していた。その他の煮物やスープは，色も形も素材の生の味も無視して，強引に混淆され，鍋にいれて攪拌され，それが胃の中であたかも錬金術の「賢者の石」のように，不可思議で高貴なものへと変容すればよいのである。そこには，機械的・分析的なメンタリティーではなく，中世特有の，万物照応する有機的・総合的な感性の世界を垣間見ることができるかもしれない。

ならば「黄色」への執着はどうしたことか。黄色は，中世では忌避された色であったはずだ。それは顔色の悪い黄疸のような「不運者」の象徴で，借金で首がまわらない者を「サフランのところにいる」といった。後期中世から近世にかけて，黄は赤とならぶ差別色で非キリスト教を表示した。それをあえて料理の色として好んだのは，ローマ時代の高貴な色であった黄色を食卓では尊重したのか，あるいは，「食べる」に際しては，血の滴る肉の赤とおなじく，もうひとつの差別色たる黄も，むしろ食欲そそるものに逆転するのか。

またさらに，香辛料のの多くはまた高価であったので，その購入・消費がステータス・シンボルになったことも無視できない。中世では，山のように胡椒を積みあげて浪費したり，諸種の香辛料

を惜しげもなく料理に振りかけるのが，王侯貴族が，自分たちの高貴な身分を自己確認し他の者たちに誇示する手段のひとつであった。国・地域別，社会層別の香辛料の遷移みると，「文明化の過程」のひとつの指標がみつかるかもしれない。まず，12世紀くらいから15世紀までは，香辛料のバリエーションが豊富なほど，また高価な香辛料を使えるほど，社会的・文化的な優越性の標となった。後期中世には，先進のイタリア・フランスでは安価でありふれた胡椒には，貴族は目もくれなくなり，最下層の者，学生，農民，貧者のための香辛料となった。そして香辛料を多用するのは，貧しい者には，「ハレ」の機会に限られていた。記録によれば，南仏アルルの教会の聖堂参事会員は，葬式がその機会になり，サフランやクローヴが消費され，トゥールーズ大学のペリゴール学寮の学生には，祭日にスープをサフラン色にし，料理に胡椒のほか生姜が使われたものが提供された。

国別では，「田舎」のドイツではフランス，イタリア，イングランドに比して，香辛料のヴァリエーション豊かな香辛料入荷が困難で，選択の幅も少なかった。14世紀半ばまでは，香辛料はごく僅かで，それ以後徐々に増加した。たとえば，シナモン，クローヴ，ナツメグも，ドイツでは14世紀にはほとんど使われてなかったが15世紀末には大幅に使われる。サフランは15世紀初頭にはほとんど用いられなかったが，15世紀半ば以降，とても愛好されるようになった。

近世になると，大量に流入するようになった胡椒の躍進の陰で，従前のような香辛料の万華鏡的多様さは見られなくなる。まずイタリアでルネサンスを迎えると，人々はようやく嗜好を変化させ，スパイスを簡素化しはじめる。材料のうちの基本的なものの「自然の風味」を基調の味として活かすことに向ったのである。だが，これは，料理全体としては簡素化ではなく，洗練され凝った物を多数，分出することになった。すなわち，逆説的にも，スパイスを簡素化したことにより，さまざまな味つけの皿を用意できるようになり，近代的な料理概念と多様なソースが出現した。このソースの出現と，コース料理，すなわち，時間を追ってつぎつぎに皿が運ばれてくる継時的サーヴィス，さらに美的な調和（色彩ハーモニー）の抬頭とは，同一のプロセスである。これは，イタリアについで，隣国から宮廷礼儀作法とともに「美食」の概念を輸入発展させたフランスの宮廷において完成しよう。総合，和解，同時性から分析，差異化，継起性へという料理法と味覚における変遷は，中世から近代へという文化の地殻変動のひとつの象徴的表れかもしれない。かくて16世紀には，多種多様な香辛料を食卓に載せることが社会的威信であり，高貴な生活の彩りだという事情は，終わった。シンプルがよいとされるようになる。17・18世紀の貴族の多くは，香辛料を軽蔑している。

最後に希少価値とのつながりで付け加えていえば，香辛料は薬としても重んじられた。ギリシャ＝ローマ同様，中世においても香辛料の薬としての効用が評価されていた。そのおのおのについては，すでにそれぞれの香辛料の説明で簡単に触れたとおりである。さらに，香辛料は媚薬でもあった。それは性欲を刺激する催淫剤とされた。11世紀末アラブの医者コンスタンチヌス・アフリカヌスが書いた『性交論』では，アニス，ウイキョウ，カルダモン，カネル，キャラウェー，クローヴ，ナツメグ，胡椒，砂糖などが，口や舌を心地好く刺激して性欲を高めるのだとされた。この書はヨーロッパ中世の著作家にも大きな影響あたえた。初夜の新婚のベッドに，香辛料のよく利いたワインをベースにした熱い飲み物（新婚ワイン）を隣人や仲間がもってゆく慣習が，フランスにあった。

たしかに，薬（薬草）と香辛料とは，区別すべ

きというのは，ひとつの見識である。だが諸般の事情は，中世におけるその区別を困難にしている。ひとつは，導入・普及の歴史において，薬としての香辛料が，食材としての香辛料の「前座」をつとめたおかげで，各種の香辛料が裁可されて，ついには食事にも普通に入れることが許された（黙認された）ということである。教会は，いたずらに味覚ひいては身体を刺激する香辛料を異教的であり，モラルを乱すものとして非難し，禁止しようとしたが，薬としては，ギリシャやイスラムの哲学・医学の恩恵をこうむり，敬意を抱いていたため，寛容であった。だからナツメグ，グレーヌ・ド・パラディ，砂糖など，香辛料はまず薬として輸入され，いくつかのものは修道院で栽培されるようになり，それが徐々に食用としても広まっていったのである。くわえて，中世人の考えでは，人間が病になり罪に陥るのが「食」をつうじてであり――四体液バランスの乱れ，大食――，病を癒すのが，食餌療法であったのだから，その点からも，薬と香辛料の区別は困難であった。

文　献

1) P.Delaveau, *Les épices*, Paris 1987.
2) F.Decloquement, *Moutardes et moutardiers*, Paris 1983.
3) L.Guyot, *Les épices*, Paris 1963.
4) H.Leclerc, *Les épices*, Paris 1929.
5) B.Laurioux, "Spices in the Medieval Diet," *Food and Foodways*, I (1985), pp.43-76.
6) B.Laurioux, "De l'usage des *épices* dans l'alimentation médiévale," *Médiévales*, V (1983), pp.15-31.
7) *Les soins de beauté*, Nice 1987.
8) T.Peterson, "The Arab Influence on Western European Cooking," *Journal of Medieval History*, VI (1980), pp.317-341.
9) G.Alamy & Ch.Fruhauf, "Notes sur l'alimentation des étudiants à Toulouse aux XIVe et XVe siècles," *Revue de Comminges*, LXXXIII (1970), pp.110-123.
10) B.S.ドッジ著（白幡節子訳）『スパイスストーリー』（八坂書房）1994年

Images of Food in Medieval Europe——A Case of Spices

Shun-ichi Ikegami (University of Tokyo, College of Arts and Sciences)

The aim of this study is to clarify the images of food prevalent in medieval Europe. Man does not take food only for his bodily needs. For him, meal is also a social and cultural act, in which images play an important role. So, by decoding the images of food, one could bring the unconscious foundation of each society to light. The choice of medieval Europe here will be justified by the fact that it is exactly this period that the European civilization, spreading itself nowadays all over the world, came into being.

Among several basic foods, I have taken up spices, for in the Middle Ages they were appreciated for the images they evoked rather than for their seasoning function.

For the purpose of analysis, I have made use of the principal recipes composed in French, Italian, English and German courts of the 14th and 15th centuries, as well as some literary sources containing food images.

The results obtained from my statistical and literary analysis are as follows :

1. In the Middle Ages, three spices ——pepper, ginger and saffron—— fought for the championship : in the French recipes of the 14th century, for example, pepper appears in less than 10% of the recipes and saffron, 15-18%, while ginger reachs 25%.

2. The use of spices was motivated by display of a social status, prevention from diseases, mystical and alchemical meaning of colours, and, in particular, search for the wonders of the Earthly Paradise in the East.