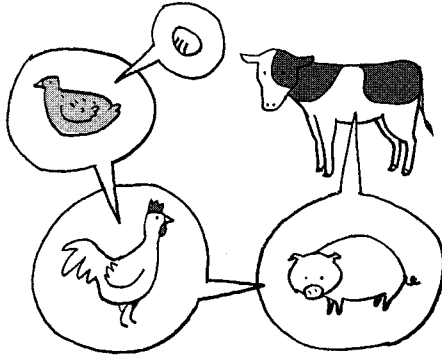


中世文化のために気を吐く肉の四段詰めの遙かな豪華

これまでの常識によると、中世のヨーロッパは文化の暗黒時代、文化が息をひそめた時代といわれて来た。しかし研究が進むにつれ、それが一種の偏見にすぎなかったことがわかり、中世ヨーロッパは今、新たな照明の中に浮かび上がろうとしている。

そのひとつ、食文化の面からこれを見てみると、中世ドイツではさかんに大宴会が開かれ、それも一部の特権階級だけの楽しみとしてではなく、キリスト教的人間愛に基づき、一般庶民もこれにあやかることができた。神聖ローマ帝国の皇帝として、人文主義を奉じ、みずからも詩文をよくしたマクシミリアン一世の場合は、一四八六年にエクス・ラ・シャペルでドイツ王の王位についたとき、祝賀のため、広場に集まった何千という民衆のために雄牛が何頭も丸焼きにされた。そして、王が食事をしている宮殿の窓からは、焼いた子羊や野ウサギ、魚などがふんだんに投げ与えられたのだった。

一般にこの時代の宴会料理は、人々の目を楽しませることが主眼で、したがって、子牛や子羊、鹿などが丸ごと金箔や銀箔で蔽われて食卓に出された。また、キジや白鳥やクジャクなどが、美しい羽毛をつけたままくちばしや脚に金箔を巻かれて登場し、そのぜいたくさ加減は現代人の想像を超えるものだった。



マクシミリアン一世時代の語り草になっている料理のひとつに「肉の四段詰め」とよばれた豪華な料理があり、これは中世の料理本にれっきとした記載があるところから、文字通り当時の代表的な料理であったとみられる。その外観は、いわば子牛一頭を丸焼きにしたものだが、腹を開くと中から豚が現れ、その腹にはニワトリ、そのニワトリの腹にはウズラが詰まっているといった趣向で、念の入ったことには、ウズラの腹にはいまひとつタマゴまでつまっているといったぐあい。

この肉の四段詰めは、まずウズラにタマゴをつめ込むことから始め、順次逆の手順で最後に子牛の腹を縫い合わせ、それを八時間かけて焼いたというから現代人の発想ではちよつと真似ができそうもない。

当時の宴会は戸外に天幕を張って催されることが多く、したがって、最低でも五、六時間はぶつ続けで開かれた。そのため、このくらいの趣向をこらさないと間がもたなかったのかもしれない。としても、現代人はなんと万事が「薄っぺら」なことよ。