



修道院の食卓（西暦1000年ごろ）

修道院と戒律

修道院は、ローマの堕落した風習に嫌悪感を持ったヌルシアの聖ベネディクトゥスが、6世紀ごろ神の御言葉に従って生きるために、同じ考え方を持った者たちとともに隠遁生活を決心したことから生まれた。ベネディクトゥスは、共同体に厳格な戒律を課した。そのひとつが「祈りと労働」であり、それは今日もベネディクト修道会の最も重要な戒律となっている。修道士たちの食事の回数とその時間も、戒律によって厳格に定められていた。ベネディクトゥスは、四つ足の動物の肉だけでなく、これらの動物から生産されるもの、牛乳、卵、チーズさえも基本的には禁じていた。ベネディクトゥスの食べ物に関する戒律は、修道士たちが何を食べてよいか、何を食べてはならないかについての際限のない紛糾や揉め事の種となった。「温かい料理は二皿で十分である。二皿のうち一皿が食べられなければ、他の一皿で満足を得ることができる。果物や新鮮な野菜であれば、それを三皿めとしてもよい。（中略）パンは、1日1ポンドあれば十分である。衰弱している病人を除いて、四つ足の動物の肉を食べてはならない。」

修道院の食堂における食卓は、キリストの「最後の晚餐」の描写を手本とした。しかし、キリストの時代には椅子に座るのではなく横臥して飲食していたという点は、全く考慮されなかった。キリストの「最後の晚餐」は、現代も食卓文化の象徴とされている。食器や後のカトラリーセットは、「12」の倍数、もしくは6人分で生産されるのが常であった。



食器類を収めた銀製の長持。修道士の姿が彫られている（12世紀）

修道院と食卓音楽

修道士たちが食事中に会話を交わすことは、厳しく禁じられていた。しかしながら、食事の時間を有意義なものにするために、修道士がひとりずつ週代わりで指名されて、聖書の一節を読んで聞かせるということが行われていた。ある意味で修道士たちは、食卓における気分の昂揚のさせ方について、「伝統」の継承者であったと言える。すなわち、ギリシャ・ローマ時代には、食事中の音楽や詩の朗読で客をもてなしており、初期の修道院における朗読の習慣は、この伝統を引き継いだものであったと言える。また、今日に至るまで特別な食卓で奏される食卓音楽を始めたのも、修道士たちであった。特別な祝典の日や祝祭日の食事では、朗読の代わりに宗教的な音楽が奏されたのである。

修道院の食事

修道士たちの食卓に供されるのは、穀物に野菜や果物、ベリー類を加えて煮たものと、黒パンであった。必要なもの、例えば味付用の香草類やミサに必要なワインなども、すべて修道院で作られた。特別な機会には魚が供されたが、これは、ベネディクトゥスの戒律には言及されていない料理であった。修道院での肉食が徐々に解禁された中世になって、肉は祝祭日の料理としての地位をようやく獲得したのである。

ベネディクトゥスの戒律では、調理に使う油はオリーブオイルとされ獸脂の使用は禁じられていた。ヨーロッパ北部の修道院では、激しい肉体労働と極度の寒さで日々多くのカロリーを消費するため、この戒律が深刻な問題を引き起こした。この地では、オリーブオイルはほとんど手に入らないか、入手できたとしても非常に高価であった。そのため、獸脂の使用が解禁されるまでは、修道士たちの栄養不足を補うためにビールが供されていた。

修道士の食卓は大変質素に整えられた。粗いリネンのクロスの上に、料理を盛るための木の鉢と飲み物用の器、そして皿代わりの木の板が並べられた。修道院の食堂には絵が飾られており、その絵は修道院でかつて行われた特別な食事の場面のことがあったが、主には「最後の晚餐」であった。

修道士たちは、質素なナイフでパンを切り、木のスプーンでかゆ状の食事を掬った。当時、若い修道士さえ歯がほとんどなかったのである。



イタリア、ポンポーザ修道院の「最後の晚餐」の絵。10-11世紀頃の食卓の様子がわかる



● Ingrid Haslinger
(イングリット・ハスリンガー)

ウィーンに生まれる。
ハプスブルク家宮廷の儀式やテーブルマナー、銀器食器類を研究。1987年『帝国のテーブル文化』、1998年『シシーの食卓』、2001年原著を執筆。

● 宇野佳子
筑波大学大学院修士課程地域研究研究科
ヨーロッパ研究修了。専門分野は言語文化。



皿代わりの木の板とナイフ

食卓の喜び

第13回

AUGENSCHMAUS UND TAFELFREUDEN(目の駆走と食卓の喜び)より

著者 Dr. Ingrid Haslinger

訳 山下満智子(大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所)、宇野佳子



修道院の食器類。奥左から、ワイン用ジャグ、シュナブス(火酒)用ジャグ、
ビール用ショッキ、前左から肉用皿とコンフェクト用の器