慶應義塾大学学術情報リポジトリ
Keio Associated Repository of Academic resouces

Title	詩人の厨房から ゲーテの食卓と家計簿
Sub Title	Aus der Küche des Dichters. Goethes Haushalt, seine Lieblingsspeisen und-getränke.
Author	石原, あえか(Ishihara, Aeka)
Publisher	慶應義塾大学日吉紀要刊行委員会
Publication year	2013
Jtitle	慶應義塾大学日吉紀要. ドイツ語学・ 文学 (Hiyoshi-Studien zur Germanistik). No.50 (2013.) ,p.27- 45
JaLC DOI	
Abstract	
Notes	八木輝明教授退職記念号 = Sonderheft für Prof. Teruaki YAGI
Genre	Departmental Bulletin Paper
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN10032372-20130329-0027

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

詩人の厨房から
ゲーテの食卓と家計簿

石 原　あ え か

1. はじめに　美食家ゲーテ

詩人ゲーテ（1749–1832）にとって飲食は単なる栄養補給ではなかった。食卓のコーディネートにもこだわり，美味しい食事をともにしながら，ゲストとのエスプリの効いた会話を楽しんだ。大都市フランクフルトの裕福な市民階級に生まれ育ったゲーテは，小さい頃からさまざまな食材を味わい，舌を鍛えた。豊かな食卓は，彼の創造の源だったので，戦争中で嗜好品などが入手しづらく，高騰した時も，「万難を排して」その確保に努めるよう要請し，決して食生活の質を下げようとはしなかった。そんな美食家だったからこそ，彼は旬やはしりの食材が人の心に及ぼす効果を，誰よりもよく心得ていた。

確かにゲーテの作品にはトーマス・マンの『魔の山』に比肩するような詳しい献立描写は見当たらない。しかし旅先などで不味い食事が続いた時の落胆は凄まじく，その不平・不満は日記や書簡に散見される。また「男子，厨房に入るべからず」などという堅苦しいジェンダー思考にとらわれることなく，幼少から台所や地下室にも出入りし，美味しいものを失敬していたのは，自伝的作品『詩と真実』などからも明らかである。本論は，幾つかの食材をピックアップして，詩人ゲーテの創作姿勢と食の関係を明らかにしようとする試みである。

もっともゲーテについては，ドイツ語圏ではすでにレシピ付「文学的御馳走帖」めいた一連の著作が刊行されており，詩人の日々の食卓をうかがい知ることができる。なお執筆にあたっては，特に次の 4 冊 Werner Bockholt / Frank Buchholz: *Das Johann Wolfgang von Goethe Kochbuch*. Warendorf (Schnell) 1996 またその続編 *Goethes erotische Liebesspeisen. Ein literarisches Kochbuch*. Warendorf (Schnell) 1997，Joachim Nagel: *Zu Gast bei Goethe. Der Dichterfürst als Genießer*. München (Heyne) 1998，Joachim Schultz (Hrsg.): *Essen und Trinken mit Goethe*. München (dtv) 1998 を参考にした。

なお本稿執筆のきっかけは，マルティン・ヴァルザーの小説『マリーエンバートの悲歌』（慶應義塾大学出版会 2012，オリジナルは Martin Walser: *Ein liebender Mann*）ご高訳のご出版と慶應義塾大学ご退職の二重のお祝いに，八木先生から「何かゲーテにまつわるものを」というリクエストだった。そこでゲーテの食卓にまつわるエピソードを紹介することを思い立った。というわけで，まずは『マリーエンバートの悲歌』を読み始めてまもなく読者が遭遇する一場面を引用しよう。1823 年 7 月に現在チェコにある高級温泉保養地マリーエンバート（ちなみにゲーテが借りていた住居も――少なくとも筆者が訪れた 6，7 年前までは――記念館として現存する）で再会したゲーテとアマーリエ・フォン・レヴェッツォー夫人およびその長女でゲーテ最愛のウルリーケを筆頭に，アマーリエ，ベルタの三姉妹は一昨年の夏を回想する。

> 一昨年はとても惨めな天気で，ひと月も雨が降りつづきました。枢密顧問官さま［＊筆者注：ゲーテをさす］のかずかずの思いつきがなければとても我慢できる天気ではなかったでしょうね，などと話していた。このときゲーテは岩石を披露したが，それに興味を持ってくれたのは次女のアマーリエだけだった。特別に一室を借りきり，複数のテーブルを岩石で一杯にした。それは召使のシュターデルマンが鉱物ハンマ

ーで叩いて収集した岩石だった。しかしアマーリエは今でも少しばかり気分を害していた。ウルリーケの心を岩石へ引きつけたくて，ゲーテは岩石の間に一ポンドのチョコレートを忍ばせておいたのだ。

それもウィーンから取り寄せたばかりのチョコレートなのですよ，あの有名なお菓子屋さんのパーネル店からね，と男爵夫人が言った。

それどころか詩を添えてね，と黙っていられないベルタが言った。

えっ，詩ですって，とゲーテは言った。

ベルタはまだ覚えていますわ，と夫人が付けくわえた。

ゲーテが，どうぞ聞かせてくださいと言おうとしたが，ベルタはその暇も与えずに，詩と称するその言葉をたくみに暗唱してみせた。

お好きなままに味わってください
飲み物でなく，甘いおやつとして[1)]。

2. ホット・チョコレートの甘い誘惑

文豪のイメージと言えば，紫煙をくゆらせ，ブラックコーヒーでも片手に，原稿用紙に向かう姿だろうか。ドイツ古典主義文学でゲーテと並び称されるシラー（1759–1805）は，事実愛煙家にしていわゆる「珈琲中毒」だった。対するゲーテは他の人の喫煙は黙認したが，自分では煙草を吸わなかった。また紅茶党ではないが，特に珈琲党でもなかった。特筆すべきは，左党の彼――ワイン愛飲者だったことは有名だ――が甘いものもいけるくちだったということだ。実母「アーヤ夫人 Frau Aja」（ゲーテの母の愛称，本名は Catharina Elisabeth Goethe 1731–1808）と同様，ゲーテはチョコレートを「愛飲」した。つまり固形物としてよりも，液体の「ホッ

1）マルティン・ヴァルザー著，八木輝明訳，『マリーエンバートの悲歌』，慶應義塾大学出版会（2012），9 ～ 10 頁より引用。

ト・チョコレート Trinkschokolade」[2] として楽しんだ。

チョコレートの故郷は南米アステカで，カカオから作られ，唐辛子などを入れた濃厚な液体は，神への捧げもの，あるいは王族などごく一部の特権階級の飲みものだった。チョコレートの原料であるカカオ豆とヨーロッパ人の最初の出会いは 1502 年，コロンブスがバイア諸島のグアナファに停泊した折，通貨として用いられていた珍しい実（すなわちカカオ）を持ち帰ったことに始まる。ただしこの「神の飲み物 Göttertrank」についてのヨーロッパにおける最初の記述は 1542 年で，ドミニコ会修道士がマヤ貴族代表団を伴い，スペインのフェリペ皇太子を訪問した折，「泡立てたチョコレートの容器」を宮廷に持ち込んだという[3]。その後しばらく薬効重視だった苦いチョコレートはスペインに留まり，ここでバニラや蜂蜜を加えた甘い飲み物へと変身を遂げる。17 世紀に入るとチョコレートはヨーロッパの他の宮廷にも広まり――たとえばフランスへは，1660 年にスペインの王女マリア・テレサがルイ 14 世と結婚したことで，チョコレート常飲習慣が入ったという説が有力である――，18 世紀には貴族がくつ

2）チョコレート受容史については，ソフィー・D・コウ／マイケル・D・コウ著，樋口幸子訳，『チョコレートの歴史』，河出書房（1999）やビル・ローズ著，柴田譲治訳，『図説　世界史を変えた 50 の植物』，原書房（2012）などを参照した。またドイツ・ケルンには，ライン河岸にチョコレート博物館なる珍しい博物館がある。独特の甘い香りが周囲に漂うので，工場見学に毛の生えたものと思うなかれ，チョコレートの受容史・文化史に関する展示も充実しているので，ケルン大聖堂やローマ＝ゲルマン博物館訪問の折，時間があればぜひ足を延ばしていただきたい。詳しくは http://www.schokoladenmuseum.de を参照されたい。類似のコンパクト版として，たとえば日本国内では新千歳空港内連絡施設にあるロイズ・チョコレートワールドの常設ミュージアムが挙げられる。また 2012 年 11 月より 2013 年 2 月まで上野・国立科学博物館では企画展「チョコレート展」が開催された。こちらについては読売新聞社より公式ガイドブック（2012）が出版されている。

3）上記コウ，『チョコレートの歴史』，184 ～ 185 頁と科博「チョコレート展」ガイドブック第 2 章およびケルン・チョコレート博物館 HP 参照。

ろぎの時間に楽しむ異国情緒あふれる飲み物，つまり高貴な方々のステータス・シンボルになった。同時にモリニーニョと呼ばれる泡立て用撹拌棒を通せるチョコレート専用の銀製（あるいは陶製）ポット「ショコラティエール」が開発され，またドイツのマイセンなどでもチョコレート専用陶磁器セットが生産されるようになった。このチョコレートカップには，カップが滑り落ちないよう，ソーサー（受け皿）に「マンセリーナ」と呼ばれる立ち襟状の細工がついた特徴的なものがある。こちら熱いチョコレートを上品に飲むために作られた贅沢な陶器セットだが，それでもカップに直接口をつけると火傷しかねず，ソーサーに移して冷ましながら飲むスタイルも多かったようだ。ちなみにゲーテは 1797 年，フランクフルトに里帰りした折，彼の母アーヤ夫人から妻クリスティアーネ（Christiane von Goethe 1765–1816）への贈り物として，チョコレート用カップ一客を預かり，持ち帰っている。19 世紀に入ると，チョコレートは高価な嗜好品から，栄養価の高い健康飲料として一般市民層にも愛飲者が広がった。

日本でも冬場にショコラ・ショーあるいはホット・チョコレートとして置くお店が増えてきたが，たとえば 1806 年 9 月 30 日，いよいよ秋深まる頃，大学町イェーナにこもって仕事をしていたゲーテは，隣町ヴァイマルに住む妻クリスティアーネに殻つきの新鮮なナッツ類を届ける代わりに「チョコレートを 1 ポンド送ってくれ」(„Sende mir ein Pfund Schokolade.“ WA IV–19, S. 193）と頼んでいる。

さらに興味深いのが，本稿冒頭で挙げた参考書に重複して載っていた「チョコレートスープ Schokoladensuppe」なるレシピである[4)]。各レシピに微妙な差はあるものの，温かいミルクに粉末状にしたチョコレートと砂糖を加え，バニラとシナモンで香りづけし，さらに卵の黄身と生クリームを足して濃厚に仕上げる。ラスクを一口サイズに割り添えて，冷めないうちに召し上がれ，というもの。実はこのレシピ，コウの『チョコレートの歴

4）Nagel: *Zu Gast bei Goethe*, S. 185 および Bockholt / Buchholz: *Das Johann Wolfgang von Goethe Kochbuch*, S. 140.

史』によると，イタリア・トレント一帯に人気があったとか，地元の聖職者フェリチ・リベラなる人物が書き残したチョコレート料理本に「ミルク，砂糖，シナモン，それに卵黄一個を入れて煮たものを，トーストにかけて食べる」[5] という方法が紹介されている。しかも 18 世紀ドイツで「健康スープ」と呼ばれていたレシピと酷似しているので，ドイツ由来ではないか，との推測である。

すでに引用したように，ヴァルザーの『マリーエンバートの悲歌』でも，最初の章でチョコレートが小道具として使われた。実際，地質学にあまり興味を示さなかったウルリーケの関心を引くよう，ゲーテが鉱物標本の間に（こちらは固形の）チョコレートや花を紛れ込ますなど，趣向を凝らしたプレゼントをしたことが知られている。だがそれより前の 1808 年にも，マリーエンバートからさほど遠くない，同じチェコの伝統ある高級保養地カルロビヴァリもといカールスバートで湯治したゲーテは，同じく湯治に来ていた，ゲーテと家族ぐるみの付き合いが長いツィーゲザー家の令嬢ジルビー（Silvie von Ziegesar 1785–1855）にも文字通り甘い手紙を送っている。

> 最愛のジルビー，月曜日になってから貴女を訪ねるのでも，もちろん差支えありませんよ。今日のところは貴女がお望みの品を添えてお送りしましょう。
>
> 砂糖　　4 ポンド
> チョコレート　　2 ポンド
> ゴーフレット　　1 箱
>
> （以下略，1808 年 7 月 8 日付書簡，WA IV–20, S. 111f.）

5）コウ，『チョコレートの歴史』，307 頁より引用。なお同書 285 頁にはゲーテが「チョコレート飲料愛好者の会を作った」という記述があるが，これについては出典が明らかではない。

若いお嬢さんにチョコレートをねだられたのか，それに今もカールスバート名物のゴーフレット（Oblaten）を忘れずに添えるあたり，さすがゲーテ，気が利いている。

3．切実で真面目な話題　詩人の家計簿

生活水準を客観的に示す指標のひとつに，エンゲル係数がある。ドイツの社会統計学者エンゲル（Ernst Engel 1821–1896）が 1857 年に提唱した，家計の消費支出に占める飲食費の割合で，一般的にはこの指数が高いほど，生活水準は低いとされる。だがもちろん財力があり，珍味美味にお金を使うことを厭わない家庭の場合，このケースはあてはまらない。さて，文豪ゲーテの懐工合はいかなるものだったのだろう。

この点については，フランクフルトの生家「ゲーテ・ハウス」で 2012 年 9 月 14 日から 12 月 30 日まで開催された企画展「ゲーテとお金　詩人と近代経済 *Goethe und das Geld. Der Dichter und die moderne Wirtschaft*」から多くの情報を得ることができた。以下，同展示カタログを中心にゲーテ家の台所事情を概観してみよう。

ご存じのようにゲーテの実家は貿易の中心地で帝国自由都市フランクフルトの富裕層に属していた。こちら全市民のたった 3 ～ 7 パーセントを占める上層階級と言い換えることができる。ハイン[6] によると，19 世紀初頭にとりあえず差し迫った経済的問題なしにつましい暮らしを送るには，年収 400 ターラー程度は必要だったという。この質素な市民層は，1820 年のヴァイマルにおいて 8 パーセント強を占めていた。対するゲーテは 20 代でヴァイマル公国の官僚として勤めた初任給が年収にして約 1,500

6）Hein, Dieter: *Goethe und die bürgerliche Haushaltsführung um 1800*. In: Ausstellungskatalog *Goethe und das Geld. Der Dichter und die moderne Wirtschaft.* Hrsg. v. Vera Hierholzer und Sandra Richter im Auftrag des Freien Deutschen Hochstifts. Stuttgart 2012, S. 226–231, hier S. 226.

ターラー，1800 年前後には順調に出世・年俸も増して 2,000 ターラーになり，1816 年以降は公国から大公国に格上げされたヴァイマルの国務大臣として 3,000 ターラーという，官僚としては最高額の年俸を得るに至った。これに加えて 1800 年頃からは出版社との格闘の末，毎年 500 ～ 1,000 ターラーの原稿料が入るようになり，1810 年以降の原稿料は年間 2,000 ～ 3,000 ターラー，晩年にはさらに上昇した。大臣年俸と原稿料とあわせて年収 6,000 ターラーと言えば相当のものだが，19 世紀前半には銀行家や商人に破格の資産家も出現しており，たとえばゲーテの故郷フランクフルトの銀行家ゴンタートは，最低でもゲーテの倍の年収，12,000 ターラーは得ていたと見積もられる。

平均的な庶民の質素な台所はエンゲル係数も高めで，年収の 25 パーセントを食費に費やした。その内容も，パンにじゃがいも，カブやキャベツの野菜にほんの少し肉が添えられるだけの単調な繰り返しだった。これに対してゲーテが囲んだ食卓は，日々変化に富むさまざまな食材が豊富に並べられ，来客も多かった。鶏を絞めることもあれば，狩りの獲物が提供されることもあったが，魚も好んで調理された。後述するアーティチョークやアスパラの珍しい野菜や色とりどりのエキゾチックな果物もテーブルを飾った。前述のホット・チョコレートはもちろん，コーヒーや紅茶を楽しみ，種類豊富なワインがグラスに注がれた。

ゲーテと同時代の商人の家では，通常，二種類の家計簿がつけられていたという[7)]。ひとつは一家の主人が年単位で全財産の出納を記録する Hauptbuch と呼ばれる「会計台帳」で，もうひとつが一家の女主人が日々のお金の出入りを細かく記した，いわゆる現代に通用する意味での Haushaltsbuch，すなわち「家計簿」にあたる。そして元来几帳面で神経質な市民階級出身のゲーテは，1775 年にヴァイマルに移り住んでから死ぬまで，ずっと「会計簿 Rechnungsbuch」なる収支簿をつけていた。そ

7）Hein, Dieter: *Goethe und die bürgerliche Haushaltsführung um 1800*, S. 227.

の数，合計で 25,000 枚になるという。さらにフランクフルトで展示されていた会計簿から読み取れる印象深い事実がある。当然とはいえ，ゲーテが官僚としての地位を高め，その俸給も上がっていくにつれ，会計簿自体もシンプルで薄い在り来りのノートから，予め書き込み欄が印刷された大判で，ずっしり重く頑丈な A4 の書籍タイプに変貌していくのだ[8)]。

ヴァイマル移住当初は，フランクフルトの実家から伴った召使兼書記ザイデル（Philipp Friedrich Seidel 1755–1820）がこの「会計簿」をつけていたが，その後長らくゲーテ自身が記帳を続け，1817 年にひとり息子アウグストが結婚，若夫婦と同居するに至って，彼にその責任を譲った。なお，ゲーテの「会計簿」は月単位あるいは 3 か月ごとの季節単位で収支が記されており，上述した商家の年単位でつける「会計台帳 Hauptbuch」よりも意識的に期間を短くしている。それと並行して料理人，のちには義理の娘オッティーリエが別途独立して，「台所帳 Küchenbuch」と呼ばれる彼女たち個々に委託された費用の収支簿をつけていた。またゲーテが長期の旅行に出かける時は，別の独立した旅行用収支簿がつけられた。

さて，ゲーテの家計で若い頃から比較的高い割合を占める支出が，召使や書記などの使用人に対する給金である。こちらヴァイマル赴任当時からコンスタントに家計支出の 25 パーセントを占めていた。通常のお給金にお仕着せ代やチップ，クリスマスや歳の市を機に払われるボーナスが加わる。続く 25 パーセントが調理や暖房に必要な燃料代と食費に充てられた。こちら燃料代込みの数値なので，上記の一般庶民の切り詰めた食料支出 25 パーセントとは単純に比較できないが，ゲーテのような高所得者としてはかなり高いエンゲル係数をはじき出していると言えるだろう。しかも

8）このゲーテの「会計簿」については，Müller-Harang, Urlike: *»Ich bitte Gott, dass er mich täglich haushälterischer werden lasse«. Goethes Rechnungsbücher*. In: Ausstellungskatalog *Goethe und das Geld*. S. 224–225 を特に参考にした。オリジナルはヴァイマルのゲーテ＝シラー文書館に現存する。あわせて Nagel: *Zu Gast bei Goethe*，S. 154ff. も参照。

「庭の家」に住んでいた独身時代から，時代性もあるが，使用人と雇い主ゲーテの食事にはきっちりした境界が引かれていた。若主人ゲーテとそのお客様には，兎，鳩，ウズラ，ザリガニ（エビ），ガチョウや子牛のパテ，白アスパラ，アーティチョークといった珍味を多く盛り込んだ贅沢な食事が出される一方で，使用人達はローストポークやマトン，蒸した牛肉や臓物料理などのごく一般的な「まかない食」を別の食卓でとっていた。

家庭を持ってフラウエンプラーンに転居してからのゲーテ邸で消費される食材のうち，じゃがいもやリンゴなど一般的な野菜や果物は，郊外に入手した自家菜園で収穫された。それでも補えない部分は生産者から直接，または知り合いの小売店や市場で購入・カバーした。むろん調達される食材は季節感に富む。たとえば1月のクレソンに始まり，ホウレンソウ，（食用キノコの）編笠タケを経て，5月には初物の苺，6月にはさくらんぼ，コールラビ，7月にはブルーベリーと続く。魚類は初夏（5・6月）の鰻（うなぎ）に始まって，ほぼ同時にザリガニ・エビ類を8月まで，そして夏じゅうマスをよく買っている。甘いものについては，御用達のパン屋とは別にヴァイマルのお菓子屋が，毎日ビスケットやクッキー，ボンボンにさまざまな種類のタルトやケーキを焼いて搬入した。だがチョコレートをはじめ，カナリア諸島産の砂糖，コーヒー，紅茶，ワイン，牡蠣（かき）やキャビア，トリュフや燻製サーモンなど，いわゆる高級食材や嗜好品は国外の業者に発注されるものが多かった。

なお余談だが，長編小説『ヴィルヘルム・マイスターの徒弟時代』で，ゲーテが主人公の友人ヴェルナーに第1巻第10章で「複式簿記 doppelte Buchhaltung」を「人間の精神が産んだ最高の発明のひとつ eine der schönsten Erfindungen des menschlichen Geistes」[9] と語らせていることは，

9）*Johann Wolfgang Goethe. Sämtliche Werke nach Epochen seines Schaffens. Münchner Ausgabe* [MA]. Hrsg. v. Karl Richter in Zusammenarbeit mit H. G. Göpfert, N. Miller, G. Sauder und E. Zehm. 20 Bde. in 32 Teilbänden und 1 Registerband. München (Carl Hanser) 1982–1998, hier

日本の簿記入門書などにも――ただし実際の作品を読めば，発話状況からこのヴェルナーの言葉をそのまま無批判にゲーテの複式簿記への賛美ととるわけにいかないことがすぐ判るが――よく紹介されている。複式簿記で整理すれば常に全体が見通せる，立派な経営者なら複式簿記を積極的に取り入れるべきだ，とその効果を幼なじみに力説するヴェルナーの言葉通り，ゲーテもほんのしばらく彼の「会計簿」で複式簿記を試したことがあった。だが，さほど効果が認められなかったのか，まもなく止めて，元のシンプルな記帳形式（単式簿記）に戻っている。

4. 愛する女性達へ，旬の食材にカードを添えて　白アスパラ

ゲーテは厨房に入るのを厭わなかったどころか，新鮮な食材を得るために自分で野菜や果物を育て，その収穫物を愛する人にも贈った。特に「王様の野菜 königliches Gemüse」とも呼ばれるアスパラガスは，彼の「季節の贈物」，やや卑近な言い方をするなら「（愛の）貢ぎ物」に欠かせない食材のひとつだった。今でこそアスパラガスは緑・紫・白など色とりどりだが，ローマ皇帝時代に栽培が始まって以来，長らくヨーロッパのアスパラガスは緑が主流だった。現在の盛り土の畝を作り，日光を遮断して作る白いアスパラガスの栽培はオランダで発明され，それがドイツに 18 世紀後半に普及して，熱狂的な支持を得た。本節[10] で話題にするのは，この新しい白アスパラに他ならない。

日本人にとって春は筍，秋は松茸が旬の味覚であるように，ドイツ人に

Bd.5, S. 37. 余談ながら，複式簿記の歴史については，第 24 回慶應義塾図書館貴重書展示会図録「ルカ・パチョーリの『スムマ』から福澤へ」（2012 年 10 月）が参考になる。義塾所蔵書および福澤との関わりも興味深い。

10）本節は日本ゲーテ協会機関誌『べりひて』（2011 年）に掲載されたエッセイ「ゲーテと白アスパラ」をもとに，改稿・加筆したものである。

とっての初夏のご馳走は，この白アスパラである[11]。ちなみに緑のアスパラガスはそのまま調理できるが，白アスパラは皮を剥く手間がかかる上，収穫自体も容易ではない。白アスパラ掘りは日の出とともに始まる。柔らかな土を若芽が押し上げようとしてできた亀裂部分を見逃さず，手掘りし，専用ナイフで約 25cm の深さで切り取る。やや古い 2004 年の資料では，ドイツ国内の白アスパラ畑は約 16,700 ヘクタール，年間生産量は約 55,000 トン，値段にして 1 億 7,500 万ユーロ以上とか。ただし屈んだ姿勢のままの重労働を担っているのは，主にポーランドやルーマニアなど，外国からの季節労働者たちである。ドイツ国産白アスパラ・シーズンは，スタートはイースター明け前後と割合大雑把だが，終わりは「洗礼者ヨハネの祝日」，6 月 24 日と厳格に決まっている。

さて，1776 年 6 月からゲーテは，ヴァイマルの高級官僚として国政に従事する。それに先立ち，同年 4 月末にイルム川のほとりに「庭の家 Gartenhaus」を手に入れた彼は，その庭を実用にも使った。前庭には苺と白アスパラが，裏庭の傾斜地にはリンゴや西洋梨などの果樹が植えられた。5 月 19 日，初めて「庭の家」で寝起きした翌朝，ゲーテは彼の「プラトニックな恋人」，シュタイン夫人（Charlotte Albertine Ernestine von Stein 1742–1827）に「掘りたての白アスパラ」（„Da sind Spargel, erst iezt gestochen.“ WA IV–3, S. 62）を贈った。添えたカードには，「独りで食べて下さいね」と注文をつけ，続けて自分は「貴女と一緒が，一番おいしい」，だから「今日のお昼にお伺いしてもよろしいですか」と尋ねている。その 2 日後もゲーテは白アスパラを「今日，一緒に食べましょう」（„Da liebe Frau wieder Spargel ich esse heut mit Ihnen.“ ibid., S. 63）と彼女に届けた。翌年の同じ時期にも，1777 年 5 月 3 日付で，シュタイン

11）Dorn, Thea/ Wagner, Richard: *Die deutsche Seele*. München (Knaus Albrecht) 2011，»Spargelzeit« の項目，431 ～ 435 頁参照。および CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft 発行のプロスペクト *Deutscher Spargel* および http://www.spargelseiten.de/ などを参照。

夫人はゲーテから白アスパラを添えた朝の挨拶を受け取っている（„Guten Morgen mit Spargels“. ibid, S. 153）。ドイツの諺「愛は胃袋から Die Liebe geht durch den Magen」を実践すべく，まめなゲーテは必ずカードを添え――何しろゲーテがシュタイン夫人に宛てた手紙は 1,500 通を超える――，自家製の野菜や果物をせっせと愛する女性に届けたのだった。

「愛は胃袋から」の実践者と言えば，ゲーテの妻クリスティアーネも同様だった。ゲーテ夫妻の往復書簡[12] には，野菜や果物の生育や収穫がたびたび話題に上る。ゲーテの庭には，当時としては珍しい縮緬（ちりめん）キャベツ，コールラビ，カリフラワーはもとより，宮廷庭師の指導のもと，高価な白アスパラも植えられ，毎年，その収穫を祝った。また政治的に不穏な時期に夫からの送金が遅れたり，物価が上昇したりしてやりくりが難しくなると，クリスティアーネは自家製アーティチョークや白アスパラの余剰を売って家計の足しにした。ゲーテが不在で，家族で同じ食卓を囲むことが出来ない時，夫妻は食材を贈りあった。たとえば隣の大学町イェーナに滞在中，ゲーテは市場が開かれる日には必ず，ヴァイマルで留守番をしている妻と息子アウグストに旬の苺を届けさせた。「君にとっても美味しい白アスパラを 1 ポンド，そして坊やには苺を送るよ」（„Dir schicke ich 1 Pfund Spargel die sehr schön sind und dem Kinde Erdbeeren.“ 1797 年 6 月 6 日付書簡　WA IV–12, S. 145）といった添え文は枚挙に暇がない。もちろんクリスティアーネは感謝の手紙を書き送ったし，逆に彼女が夫に白アスパラを送り届けることも少なくなかった。たとえば 1798 年 5 月 23 日の朝，

12）現存するゲーテ夫妻の往復書簡は，クリスティアーネからゲーテへ 247 通，ゲーテからクリスティアーネへの 354 通，計 601 通が確認されている。ただしハネムーン時代にあたる 1793 年まで，および夫婦の危機があったとされる 1804 年から 1810 年までの書簡の大部分はゲーテ自身の手で焼却されたので，彼の校閲が入ったことを考慮する必要がある。本稿では抄録 *„Behalte mich ja lieb!“ Christianes und Goethes Ehebriefe*. Auswahl und Nachwort von Siegrid Damm. Insel-Bücherei 1190 (Frankfurt a.M./ Leipzig 1998)，特に S. 102f. の解説など参照。

「私を愛していてね Behalt mich lieb」[13] という言葉とともに届けられた白アスパラをゲーテはどんな風に味わったのだろう。

余談ながら，アスパラガスは「不老長寿」に効く，「永遠の回春を促す妙薬」だというまことしやかな噂もある[14]。ゲーテよりも一昔前，一般読者向け天文学入門『世界の複数性 *Entretiens sur la pluralité des mondes*』（1686）がヨーロッパ中のベストセラーになったことでも知られる，フランスの啓蒙主義作家フォントネル（Bernard Le Bouyer de Fontenelle 1657–1757）は，白寿と言うより，100 歳まであと 1 か月のところで天寿を全うしたが，彼の大好物がこれまたアスパラガス（と苺）だった。「アスパラガス　フォントネル風 Asperges Fontenelle」という古い呼称は久しく耳にすることがなくても，彼がこよなく愛したアスパラガスと溶かしバターのコンビネーションは，今も王道の食べ方である。

5. お気に入りの珍味　アーティチョーク

来客の絶えないヴァイマルの邸宅には有能な妻とお抱えの料理人がいたので，ゲーテが料理する必要はなかった。野菜やハーブなど，家庭菜園の作業に携わったのは，シュタイン夫人への「貢ぎ物」記録から明らかだが，肝心の料理の腕前はどうだろう[15]。料理上手かどうかはともかく，調理能力があったことは，早くも 1777 年 6 月 12 日付シュタイン夫人宛の書簡が証明する。ここでゲーテは「今朝は早くから（ヴァイマル郊外の）ベル

13）*Goethes Briefe und Briefe an Goethe*. Hrsg. v. Karl Robert Mandelkow. Hamburger Ausgabe [HA] in 6 Bdn, Briefe an Goethe, Bd.1, hier S. 314.

14）ジャン＝リュック・エニグ著，小林茂ほか共訳『事典　果物と野菜の文化誌　文学とエロティシズム』，大修館書店（1999），29 頁以降参照。

15）なおゲーテが折に触れて披露したフライパンを使った得意料理・パンケーキについては，同学社機関誌『ラテルネ』109 号（2013 年春刊行予定）にエッセイ「チョコレートスープとパンケーキ　ゲーテ研究余滴」を寄稿したので，あわせてご参照下さい。

ヴェデーレで魚釣りをし，釣り上げた魚をその場で焼いて美味しく頂いた」(„Heut früh war ich in Belveder, und haben gefischt und auf der Stelle gebacken.“ WA IV–3, S. 159）と報告している。これは野外でのまさしく「男の料理」だろうが，魚料理はゲーテの好物のひとつだ。他にもイルム川で釣った新鮮な魚を調理して食べた記述が出てくる。ヘッセン州では酢を使った伝統的な「青マス Forelle blau」もよく供されるが，ゲーテはムニエルにして，故郷フランクフルト名物の緑鮮やかな香草ソースをかけまわしたマス料理を「ママの味」として特に好んだ。

だが好奇心旺盛なゲーテは，ドイツ伝統の味にとどまらず，エキゾチックな食材にも果敢に挑戦した。キャビア，牡蠣，雉(きじ)やウズラの肉などの珍味はもちろん，メロンやオレンジといった異国情緒あふれる果物も彼の食卓を飾った。なかでもゲーテの好物は，恋人とふたりで食すのにふさわしいとされる前菜，アーティチョーク（和名は朝鮮アザミ）だった[16)]。フランスおよびイタリアで特に好まれる，初夏を告げる「美食家(グルメ)の野菜」，古くはフランス王妃カトリーヌ・ド・メディシス（1519–1589）の大好物としても知られる。ゲーテの場合，イタリア旅行中に初めて味わい，この野菜の虜になったのではないか，と推測される。早くも 1781 年 8 月 9 日，ゲーテはシュタイン夫人に「おはようのご挨拶とともに，アーティチョークを送ります。美味しく召し上がれ」(„Einen Grus zum Morgen und Artischocken. ich wünsche daß sie wohl schmecken mögen.“ WA IV–5, S. 177）と書き送っている。

新鮮なアーティチョークをまるごと焼いたり，オリーブオイルで揚げたり，という調理法もあるが，オーソドックスな食べ方は，塩茹でして，好

16）エニグ，『事典　果物と野菜の文化誌　文学とエロティシズム』，3 〜 10 頁も参照した。これによるとアーティチョークはアラビア起源で，15 世紀半ば，ナポリから数株がフィリッポ・ストロッチなる人物によりフィレンツェに持ち込まれ，しばらく後にフランス・ヴァロア朝の王族たちに好まれたとのことである。また古くは催淫・強壮効果のある野菜と考えられていた。

みのドレッシングをつけるシンプルなもの。そしてゲーテもどうやらこのレシピを支持したようだ。事実，丸ごと茹でた大きな蕾は視覚的にも美しく，まさにゲーテ好みで，ヴァイマルの自邸でのおもてなしに不可欠な食材のひとつとなった。ちなみに食感は，ユリ根やジャガイモ――筆者個人はむしろ筍を連想するのだが――によく喩えられる。しかも食べ方が振るっている。みっしりとしたアーティチョークの蕾から，萼（がく）を 1 枚ごと剥がして，根元をソースやドレッシングなどに浸し，その付け根のやわらかい果肉部分を歯でしごいて食する。こうして萼片を全部食べきった後，台座にあたるフワフワした部分，すなわち花蕊を取り除く。そして最後に残る花托（かたく）を――かぶりついても良いのだろうが，詩人宅のおよばれでは，いささかお行儀が悪いので――ナイフとフォークで切り分けていただく。正直，存在感のある姿にしては，あまり食べるところがない。何の予備知識もなく，突然オブジェにも見えるアーティチョークが食卓に供されたら，面食らう人は多いだろう。そんなわけでゲーテに手づから食べ方を教わった人物も少なくない。たとえば死別した先夫シュティヒリンク（Carl Gustav Stichling 1800–1831）と 1828 年 8 月 14 日に初めてゲーテ邸を訪問した時の回想を，後に再婚してヴェーバー夫人となった妻ベルタ（Berta Weber 1806–1897）は娘エリーゼに次のように伝えている。

> 正餐のお招きをいただき，あなたのお父様は喜んで出席しました。ゲーテは細やかな気配りができるホストでした。主菜の間の口直しにアーティチョークが出ましたが，お父様はやや躊躇され，二回目に「どうぞ召し上がれ」と勧められると，とうとう微笑みを浮かべて「私はまだ一度もアーティチョークを食べたことがないのです」と白状なさいました。「でしたら直ちに障害を取り除きましょう」と，ゲーテは手際よくこの果実［＊実際は蕾］を分けてくれました[17]。

17）*Goethes Gespräche.* Biedermannsche Ausgabe. Bd.3, Zweiter Teil, hier S. 357.

それより約 4 年前の 1824 年 9 月 13 日，ミュンヒェン大学教授で植物学者のマルティウス（Carl Friedrich Philipp von Martius 1794–1868）がゲーテ邸の正餐に招かれた時には，同席した彼の妻がアーティチョークを前に躊躇・狼狽したらしい。これに対して，ホスト役のゲーテが即興で詠んだというお洒落な詩が伝えられている。

可愛い方，どうしたものかとお困りのようですが，
アーティチョークは数あるもののうちで
最悪なものではありません，たおやかな指で触れたなら
強情な性質も緩みます。
ほんの少し力を入れて，上手に棘［＊ここでは萼をさす］をお取りなさい，
これぞあらゆる学問のエッセンスというものです[18)]。

6. 結びにかえて　ワインをめぐるゲーテの楽しい失敗談

保守的な態度を示すドイツの諺に「農夫は自分の知らないものは食べない Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht」がある。いわゆる「食わず嫌い」を意味する諺だが，これほどゲーテと縁のないフレーズもないだろう。幾つかの食材とゲーテの関わりを挙げただけで，彼の年を重ねても変わらない好奇心旺盛な態度がうかがえる。新しい異国からの食材にも物おじせず，果敢に挑戦し，時には栽培も手がける姿には，生まれながらの「世界市民性」が宿る。

ウルリーケとの失恋だけでなく，戦争や病気や親しい人の死など，さまざまな辛い経験をしながらも，何度も精神的に生まれ変わり，最期まで倦むことなく作品を生産し続けたゲーテは，その資本である身体を作る栄養，すなわち食を決して疎かにしなかった。中年以降は美食家ゆえの病も患ったり，主治医から食餌療法を厳しく命じられたりもしたが，知的な会話を

18）*Goethes Gespräche.* Bd.3, Erster Teil, hier S. 717.

楽しみながら，美味しいものを味わう習慣は基本的に変えなかった。

むろんその食卓には，ゲーテが最も好んだ葡萄の美酒，ワインが重要な役割を果たした。本稿では紙幅の都合もあって言及しなかったが，ひとつだけゲーテの誕生日とワインにまつわる有名なエピソードを紹介して締めくくりたい。時は 1818 年 8 月 27 日，カールスバート湯治中のゲーテは，忠実な召使シュターデルマン（Carl Johann Wilhelm Stadelmann 1782–1844；下記引用ではファーストネームの「カール」で登場する）に赤ワイン 2 本とワイングラスを 2 つ持ってくるよう命じた。希望通りのものが持ち込まれると，ゲーテはふたつの窓にそれぞれグラスを置き，居室を歩き回りながら窓辺を通るたび，立ち止まってグラスを空けることを繰り返した。しばらくして主治医のレーバイン（Wilhelm Rehbein 1776–1825）が顔を出した。以下は，ヴァイマルのオペラ歌手にして俳優だったゲナスト（Eduard Franz Genast 1797–1866）による回想から。

> 「ようこそ友よ，さて今日は何日でしょう」とゲーテが問うのに，
> 「閣下，本日は 8 月 27 日でございます」とレーバインは答えた。
> 「いや，今日は 28 日，私の誕生日だよ」とゲーテが言いさすと，
> レーバイン曰く，「何を仰います，閣下の誕生日は忘れませんとも。本日は 27 日です」。
> 「そんな筈はない！　今日は 28 日だ」とゲーテは抗ったが，
> きっぱりとレーバインは「27 日でございます」。
> ゲーテは呼び鈴を鳴らし，入室した召使カールに向かって「今日は何日だ」と問いかけた。カールの答えもまた「27 日です，閣下」。
> 「うぬ……カレンダーを持ってきてくれ」と頼んだゲーテ，長い沈黙の後，「何たること！　私は理由なく酔っぱらってしまった」と言った[19)]。

19）*Goethes Gespräche.* Bd.3, Erster Teil, hier S. 82.

以上，ゲーテのおとぼけぶりがよくわかる失敗談――と言っても，ゲナストによればゲーテが酩酊したことはただの一度もなかった――だが，お祝いの杯は何度重ねても嬉しいもの。これからも八木先生が何度も祝杯を重ねられますよう祈念しつつ，拙論をご退職記念のお祝いとさせていただきます。