

原 著

ワインの医食文化 —フランスの事例から—

蔵持不三也¹

要 旨

人類の歴史を香しく彩ってきたワインは、産業や交易、あるいは学問や嗜好の対象であっただけでなく、言語表現や宗教、神話、芸術、文学、さらに祝祭や料理などの世界においても豊かな文化を創出する契機となった。一方、ワインが医療的効果を帯びていることは古くから経験的に知られており、それゆえ実際の治療においても多岐にわたって用いられてきた。本稿はそうしたワインの歴史を辿りながら、とくに筆者のフィールドであるフランスを中心に、その伝統的な医食文化の生態系（エコ＝カルチャー）のなかで、「正統」医学がワインの効用をいかに論じ、「非正統」たる民間医療がいかにしてそれを用いてきたかを、とくに中世以降の一次史料や「家庭の医学」をうたったいわゆる実用書にみられるさまざまな言説分析に基づいて考察するものである。このワインにかかわる「医療知」は、知識階級（医師）や民衆（民間治療師）がそれぞれ独自に解釈し、ときに両者が交錯するかたちで社会のなかに蓄積され、イマジネーション（個人的想像力）を規制するすぐれてコード化されたイマジネール（集団的想像力）を構築していった。そのかぎりにおいていえば、伝統的なフランス社会において、ワインとはもはや単なる飲み物ではなく、まさに一個の重要な文化装置として理解されなければならないだろう。ワイン文化の本質のひとつが、おそらくここにある。

キーワード：ワイン、正統・非正統医療、民間治療師、医療知、文化の生態系、イマジネール

Medical food culture of wine in France

Fumiya Kuramochi¹

Abstract

The wine, which has colored fragrantly human beings' history, didn't only become an object of industry, trade, science or taste, but also has created rich culture in the world of religion, myth, art, literature, festival, and cuisine, etc. On the other hand, the wine has been valued for its medical effects since ancient times, and so, used in fact at the various medical treatments. This paper has a purpose to trace the history of such medical wine and its practical uses in the traditional "Eco-culture" of medical food cultures in France, through the analysis of various discourses between historical academic discussions ("orthodox" medicines) and family medicine ("unorthodox" popular medicine). Such "savoir thérapeutique" (therapeutic knowledge) in connection with wine, interpreted respectively by intellectuals (doctors) and the public (folk therapists), has been accumulated into society through frequent mutual interactions. As a result, it has constructed so highly coded imaginaire (collective imaginative power) that can even now regulate an imagination (individual imaginative power). Accordingly, in the traditional French society, the wine must be understood not as a mere drink, but as an important cultural equipment. Probably here is one of the essences of wine culture.

Keywords: orthodox / unorthodox medicine, folk therapist, "savoirs thérapeutiques", Eco-culture, imaginaire

¹ 早稲田大学人間科学学術院, 〒359-1192 埼玉県所沢市三ヶ島 2-579-15

Faculty of Human Sciences, Waseda University, 2-579-15, Mikajima, Tokorozawa, Saitama 359-1192, Japan

「俺が死んだら葬って
くれ、いいワインがある
カーヴの中に。

両足は壁に向け、頭は
樽の栓に向けて」(シャン
ソン『円卓の騎士』より)

はじめに

いささかその地位が危うくなりつつあるとはいえ、フランスがなおもワイン文化の伝統的な中心地であることにおそらく変わりはないだろう¹⁾。フランスの地口には、そんなワインにまつわる興味深い表現が数多くある。Mettre de l'eau dans sa vin「自分のワインに水を加える」(「主張を和らげる、控え目にする」の意)や、Quand le vin est tiré, il faut le boire「酒が抜かれたら飲まなければならない」(「乗りかかった船、毒食らわば皿まで」の意)などだが、ラテン語の vinum (ブドウ液を濃縮した甘口ワイン)を直接的な語源とするフランス語の vin (ワイン)が文献に初出するのは意外と遅く、980年頃に編まれた中世文学の『キリスト受難』に、「ブドウないしブドウ液を発酵させたアルコール飲料」とあるのを嚆矢とするという²⁾。さらに、発狂王シャルル6世の側近で諮問官をつとめていたピエール・サルモン、通称ル・フリユクティエが、1409年に著した『シャルル6世のご下問』には、「ワインを水で薄めれば、だれかの攻撃的な野望を衰えさせられる」という一節がある³⁾。

ワインの水割りとはいささか奇矯な慣行と思えなくもないが、古代から中世にかけて(いや、一部では今日まで)、こうした飲み方はとくに庶民階級では一般的だった。事実、ブルゴーニュ公のお抱え詩人で、長編詩『大遺言書』で知られるあの呪われた詩人フランソワ・ヴィヨン(1431-63頃)にも決定的な影響を与えたとされる、ミシヨール・タイユヴァン(1390頃-1450頃)もまた、1443年に発表した『ルクセンブルク攻略』で、「ワインに水を加えれば、攻撃的な野望を鎮められる」⁴⁾と書いている。すでに死語となっているが、こうして水割りワインを飲む者は、「私生児ワイン」と呼ばれていた。死語といえば、「断罪された者たちのワイン」という表現もある。死刑を宣告されていた罪人が、パリのモンフォーコン刑場、通称「偉大なる正義の熊手」の絞首台にかけられる前、途中立ち寄るフィユ＝デュ修道院で人生の最後に口にするワインのことである。

むろん、飲み方だけでなく、その原料もリンゴ(文献初出1317年)やプラム(1440年)、ナツメヤシ(1562年)、桃(1873年)と多様化し、フランス人の美食文化や精神文化に輝かしい彩りを添えるようになる。たとえば造形表現では、キリスト教図像学の重要な主題としての「神秘のブドウ压榨機」がある(図1)。压榨機にブドウよろしく乗せられ、プレスされたキリストの体から

血が木桶に流れ落ちるさまを描いたもので、イエスの受難をモチーフとするそれは、压榨機=十字架、ブドウ=キリストないし選民、血=ワイン汁という象徴的な対合からなる。フランスのみならず、中世以降、西欧のとくにカトリック世界に広く分布したこの表現は、『イザヤ書』の「わたしはただ独り、搾り場でぶどうを踏んだ。諸民族のうち、わたしとともにいる者は誰もいなかった。わたしは、怒りに燃えて彼らを踏み、憤って踏みにじった」(63. 3)や「まことに、万軍の主のブドウ園とは、イスラエルの家」、それを予型とする『ヨハネによる福音書』の「わたしはまことのぶどうの木であり、わたしの父は栽培者である」(14. 1-2)などを背景とする⁵⁾。このメタファーはキリスト教最大の教父とされる聖アウグスティヌス(354-430)や、有名な『語源集』を編んだセビーリヤのイシドロス(560/570-636)などによって発展し、造形化されていったが、そこには、初期教会からのミサで具体化され、第4回ラテラノ公会議(1215年)で教義化された、いわゆる実体変化(transubstantiation, transubstantiation)のシンボリズムによってさらに増幅されるようになる、ブドウ=ワインの特権的な地位と民衆教化のありようをみてとることができる。

ワインはまた、その収穫祭や商取引によって日常生活や域内経済を活性化し、ブドウ栽培者やワイン商の同業組合が守護聖人をいただくことによって、地域住民のソーシャビリティと信仰を維持・強化してもいる。む



図1 神秘のワイン压榨機(『大胆王フィリップ3世の聖書』挿画、15世紀)

ろん、フランス（に限ったことではないが）の芸術家や文学者の想像力を心地よく刺激している。たとえば16世紀、民間伝承を驚天動地の飽食文学、通称『ガングンチュアとパンタグリユエル物語』としてまとめあげたフランソワ・ラブレールは、巨人ガングンチュアに「飲みたいよ！」という産声をあげさせ、ワインを「この世でもっとも文明的なもの」と断定している。また、食通を自任していたアレクサンドル・デュマ（父）は、ついには病膏肓もかくやとばかり、食材・料理法約750通りをA～Zまで網羅した『大料理事典』（1873年）まで著しているが、この桁外れの浪費家は、「ワインは食事の知的部分、肉と野菜は物質的部分」と高らかに宣言している。同様の箴言や名文句は際限なくあるが⁶⁾、その詳細は、ワインと祝祭や交易、聖人信仰、同業組合、ブドウ栽培などのかかわり同様、拙著『ワインの民族誌』（筑摩書房、1988年）に譲り、本稿ではこの拙著でほとんど触れることができなかつたフランスの「医療知」や「養生知」におけるワインの用法に着目し、そこから伝統的な民衆文化の一端を考察したい。それには、当然の手續きとして、フランス・ワインの歴史を近世まで概観しておかなければならない。むろんそこでは、ワインと不可分な関係にある「フランス料理」についても一瞥しておくべきだろう。

I. フランスワイン略史

ワインの歴史は、イラン・ザグロス山脈北部のHajji Firuz Tepe遺跡から出土した土器の内面壁にその残滓がみられたことから、前7000年頃にはすでに始まっているとされる⁷⁾。約6000年前にはアルメニアにワイン醸造所がつくられ、『ギルガメシュ叙事詩』（前2600年頃）の第11の書板には、洪水脱出用の船を作った者たちに赤ワインや白ワインをふるまったとする記述がある。旧約聖書『創世記』には、洪水後に農夫となったノアが、ブドウ園をつくり、ワインを飲んで酩酊したとも書かれている（9. 20 - 22）。ワインの原郷がメソポタミ

アにあるとされる所以だが、やがてそれはおそらくフェニキア人を介して古代ギリシアに伝わる。はたしてそれがどのようなワインだったかは不明だが、oenology「ワイン醸造学・ワイン研究」の語源となるギリシア語のオイノス（οἶνος「ワイン」）には、ナツメヤシのワインも含まれていた。口縁部が三角形の器オイノコエは、このワイン呼称に由来する。一方、古代ギリシア人にとって、ワインは水で割って飲むものであり、クラテール（κρατήρ「混酒器」）という語は、その慣行を今に伝える。

定説によれば、ブドウ栽培やワインをフランス（ガリア）にもたらしたのは、ギリシア系フォカイア人だったという。時代は前7 - 6世紀。その場所は南仏のギリシア植民地で、おそらくアンティポリス（現アンティープ）やマッサリア（現マルセイユ）近辺だったと思われる。南仏ではすでに前1000年 - 前500年頃にはブドウ（*vitis vinifera*）の栽培が始まっていたが、ワイン生産が多少とも発展したのは、前1世紀、カエサル率いるローマ軍のガリア進攻と駐屯を俟たなければならなかつた。駐屯兵用にワインが必要となったからである。加えて、イタリア本国からも大量にワインが送られてきた。フィリップ・パーカー編著の『大交易路』によれば、前1世紀にガリアに送られたイタリア産ワインは、じつに1000万リットルに達したという⁸⁾。ただ、そこには大きな問題があった。海上・水上輸送は問題なかつたが、ガリア内陸部への陸路輸送では、陶製のアンフォラが悪路に耐えることができなかつた。そこで採用されたのが、ガリアの地ですでに用いられていたビール樽だった。

こうして順調な発展を遂げるかと思われた矢先、ガリアのワインづくりはいきなり危機的な状況を迎える。古代イタリアのワインといえは、大プリニウスをして「最上の美酒」といわしめたファレルノが有名だが、その国内ワインと競合するまでになったナルボネンシス（現フランス南・南西部）産のワインを抑えるため、92年、ときのローマ皇帝ドミティアヌスが、地中海岸のブドウ株を引き抜いて半減させるという抑制策を発令したからである。はたしてこの抑制策がどこまで徹底して遵守されたのかは分からない。ただ、そのローマ軍の退役兵たちが営むブドウ園だけは特権的に無傷のままだった⁹⁾。ガリアのブドウ栽培とワイン生産が息を吹き返すのは、276年、皇帝に即位したばかりのプロブスが抑制策を撤廃してからだ。以後、4世紀中葉までに、ブドウの栽培地はナルボネンシスのラングドックのみならず、南西部のポルドーや中東部のローヌ、さらには中部のロワールや中東部のブルゴーニュ地方にまで拡大する。4世紀にはまた、ナラ材の樽のなかでワインを熟成させる技術も開発された。

だが、フランス・ワインが著しい発展を遂げた要因は、いうまでもなくキリスト教、とくに修道院文化とのかかわりである。周知のように、63年頃、ミサにおける実体変化でワインが用いられるようになったが、教会の戒



図2 ブドウ栽培。14世紀の『詩篇集』挿絵

律を定めた 816 年のエクス＝ラ＝シャペル公会議では、司教や修道院に対し、その所領内にあるブドウ園のさらなる増産が促された。これを皮切りに、以後、クリュニー会（909 / 910 年創設）やシトー会（1098 年創設）系の修道院でのワイン生産が本格化していく（ただし、初期のフランシスコ会士たちは、旧約聖書『エレミア書』の「種をまくな、ブドウ園をつくるな」のタブーによって、ブドウ栽培が禁じられていた）。これら修道院の多くは権勢門家や地方領主などからの寄進を受け、しばしば農奴的小作人を抱える大土地所有者でもあった。そこに起居する修道士たちは、聖務や食事の際の「聖なる飲用」（聖ベネディクトゥス）のためだけでなく、施療院やそれを維持するための雑多な支払いにも充てられるワインのため、品質改良に腐心してもいた。識字者としての彼らには、日々の祈りや宗教書・写本の制作とともに、チーズや蜂蜜などとともに良質な「ヴァン・ド・メス（ミサ用ワイン）」、つまり砂糖や添加物を廃したワインの生産が務めとして課されていたからだ（図 3）。

そうした修道士たちのブドウ＝ワインづくりについて、たとえばデズモンド・スアードは次のように指摘している。「中世が終わる頃までには、修道士たちはワインの主要な生産者となっており、現代のどのブドウ栽培者や協同組合よりも、はるかに多種多様のブドウとはるかに大量のワインを楽しんでいた。道路事情が悪く、水路も危険であったにもかかわらず、彼らは驚くほど遠く離れた市場で自分たちのヴィンテージを売り捌いた。彼らだけが集中的で大きな労働力をもっていた。彼らだけがきちんとした暦をもち、（・・・）彼らだけがブドウ畑を組織的に改良する時間、記録、それに組織をもっていた」¹⁰。さらにいえば、スアードに指摘はないが、修道会やその知的センターとして修道院のネットワークも重要な役割を担った。このネットワークがあればこそ、彼らはより良質なブドウ株の移入や品質改良ができたのである。



図 3 フランス南西部ナルボンヌ近郊にあるシトー会系フォンフロワド修道院の修道士たちのブドウ栽培（18 世紀の陶製壺絵）

むしろ、シャンパーニュ・ワインを初めとするこうしたヴァン・ド・メスとは、ほとんど無縁なところで発展したテロワールもある。たとえば、富裕市民たちが積極的に森林を開拓してブドウ園をつくり、自分たちのためにワインをつくったアキテーヌ公国のボルドーがそうである。1154 年、その公女がのちにイングランド王となるヘンリー 2 世と結婚して以来、イングランドの支配下に置かれるようになったボルドーのワインは、販路をフランス王国より、むしろイングランド（ロンドン）やその国王の援助で北ヨーロッパ（ブルッヘ、リューベックなど）に求めることができた¹¹。こうしてボルドーは、百年戦争中の後業には、200 隻もの商船にワインを満載してイングランドに輸出できるほどになった。つまり、ボルドー・ワインはフランス農業史における最初期のきわめて国際競争力のある交易商品となったのである¹²。

アヴィニョンに教皇庁が置かれ（1309 年）、その庇護のもとに周域のブルゴーニュやローヌ産ワインが名声を博すようになる少し前の 1305 年には、ワインの蒸留技術が開発される（一説に、すでに 7・8 世紀にスペインでその技術が用いられていたというが、確証のある説ではない）。開発者はカタルーニャ出身の医師で、イタリアのサレルノ大学で医学を修め、南仏モンペリエ大学医学部教授となったアルノー・デュ・ヴィルヌーヴ、本名アルノ・デ・ヴィラノバ（1235 頃 - 1315 頃。後出）とされる。「貧者の医学」ないし救貧医療の先駆者とされる彼¹³は、錬金術師・占星術師でもあり、カタラン語やラテン語はもとより、アラブ語やヘブライ語にも通じていた。その該博な知を背景として、彼は蒸留したアル



図 4 ワインを鑑定するボルドーのワイン商（15 世紀の版画）

コール——彼はそれを錬金術における不老不死の靈薬「アクア・ヴィタエ (aqua vitae)」のラテン語名をフランス語訳して「生命の水」、すなわち「オー＝ド＝ヴィ (eau-de-vie)」と命名した——をワインに加えると、発酵を停止し、ワインはブドウの甘さを保ってワイン酢に変質しなくなることを発見した。このワインを「ヴァン・ブリュレ (焼きワイン)」といい、これがオランダに伝わってブランデワインと呼ばれるようになる。一方、オー＝ド＝ヴィとは今日のフランス語でブランデーの謂いとなっている。

多少の地域差を度外視していえば、14世紀にはまた、それまで高い評価を受けていた白ワインとロゼ・ワインにとってかわって、赤ワインが市場の中心となる。この時期にはワインに関する法令化も進み、1351年にはワイン商に対し、産地名以外の名をワインに冠することを禁じる王令が出され、違反者には罰金が科されるとともに、財産も没収された。1360年にはまた、シャルル5世の王令によって、国内ワインをシャンパーニュ産などの「フランス・ワイン」、ブルゴーニュ・ワイン、そしてボージョレ産などの「高級ワイン (ヴァン・ド・グラン・プリ)」の3通りに分類されるようになった¹⁴⁾。

だが、16世紀後葉、フランス・ワインは再び大きな困難に見舞われる。穀物不作による経済不況のあおりを受けて、ブドウ栽培がしばしば制約されたのである。とくに1566年の飢饉時には、時の国王シャルル9世の命で、各地テロワールのブドウを引き抜いて、代わりに麦を植えることが義務づけられた。これもまた、はたして実際にどの程度実施されたかは不明である¹⁵⁾。しかし、アナル派の第2世代を指導した偉大な中世史家のフェルナン・ブローデルによれば、17世紀前葉には、オランダ人の商人や運送業者がボルドーで新酒の甘口ワイン、とくに貴腐ブドウや蒸留酒で濃厚にしたミュスカ (デ)・ワインを買い求めたという。これらのワインは、それを非常に好んでいた国内だけでなく、世界各地にも輸出されたが、こうした交易の結果、ボルドーや、やはりオランダ人に人気のあったシャラントのワイン醸造は、庶民向けのありふれたものから上質のものへと転換していったともいう¹⁶⁾。

1645年頃から1715年頃まで、およそ70年にわたって河川を凍結させ、西欧各地に冷害をもたらすようになるマウンダー極小期の初期には、ワイン瓶が考案され、古代のアンフォラにも用いられていたコルク栓が実用化される。これにより、ワインは長期保存がきく唯一の安全な飲料となり、いよいよその交易が本格的に拡大する (むろん、ワインの酸化を防止するには、最終的には1765年頃にオランダの交易商人たちが発見したとされる、いわゆる「オランダ・マッチ」、すなわちワインを樽に入れる前、硫黄の芯を樽内で燃やして樽材を消毒する硫黄灯心法を俟たなければならない)。

ここまでくると、時代はワインの高い市場性を認めざ

るをえなくなる。パリ・シャトレ裁判所の警視だったニコラ・ドラマル (1639 - 1723) は、法令のみならず、古代からの習俗やその起源や関連制度などを網羅し、民俗史としても比類のない貴重な資料性を帯びている、まさに驚天動地の名著『諸事取縮要綱』(1705 - 1719年)において、18世紀初頭のワイン取引についてこう記している。

パリにおけるワインの大量取引は自由である。他所者もまたパリ市民と同様にそれが行える。両者の違いは、他所者がそのワインのすべてをセーヌに停泊させた船や市ないしワイン取引所で売らなければならない、という点だけである。一般ないし富裕市民は貯蔵庫のワインの3分の2を自らよしと思う場所で自由に販売でき、残りの3分の1だけを一般用に市で売るものとする。

ただ、小売りについては事情が異なる。かつてパリでは聖王ルイ9世の時代 (13世紀)、市内の他の組合と同じように規約を有するある組合が国王から (ワインを) 購入していたが、この組合は3世紀後に解散し、姿を消している。

アンリ3世時代の1585年12月、特許状によって新たな組合がワインの壺売り商人やタヴェルニエ、カバルティエ、およびオトゥリエという名のもとで組織された。これら4通りの組合は条件を異にするさまざまな者からなる¹⁷⁾ (丸括弧内引用者)。

今もそのかすかな残影をモンマルトルの丘にみることができ、パリや周域 (モンモランシ、マント、ムラン、アルジャントウイユなど) のブドウ栽培は、意外なことに中世においてはフランス最大の規模を誇り、そこで生産されるワインはブルゴーニュやシャンパーニュのワインと名声を競っていたという¹⁸⁾。とすれば、引用文中、ルイ聖王時代の「組合」とは、ワイン商組合かどうかは不明だが、少なくともアルザス地方のワイン商組合 (1348年創設) より1世紀以上早く活動していたことになる。ドラマルはさらにタヴェルニエなどの3業種、すなわち食堂と居酒屋、さらに旅籠の性格を明記していくが、これについては割愛する。それよりここで指摘しておくべきことは、こうしたワイン流通を決定的に促したのが、ルイ16世下で財務総監となり、国家財政再建のために断行したA・R・ジャック・テュルゴー (1727 - 81) の自由主義経済政策だったという点である。これにより、1776年には国王賦役 (1月。10月復活) や職業組合の寡占体制 (2月。8月復活)、一部大都市での穀物入市税 (3月) の撤廃などとともに、それまで領主や同業組合の管理下に置かれていたワイン取引の自由化 (4月) が定められたからである¹⁹⁾。

やがて1789年にフランス革命が勃発すると、王侯貴族はそれまで抱えていた料理人やワインを初めとする食

材の仕入れを担っていたソムリエ（字義は「荷馬・荷牛引き」<「家畜の群を導く者」>）を手放さざるをえなくなる。こうして奉公先を失った料理人やソムリエたちの一部が、各地にタヴェルヌ（レストラン）を次々と開業するようになる。その先駆けとなったひとりが、コンデ公の料理人、のちルイ 18 世の主膳頭にまでなったアントワヌ・ボーヴィリエ（1754 - 1817）である。彼は 1782 年、王宮近くのリシュリュエ通りに、最初の本格的なレストラン「ラ・グランド・タヴェルヌ・ド・ロンドン（ロンドンの大タヴェルヌ）」を開業している。だが、もともと保守反動的考えの持ち主で、急激な政治的変革に反対したため、反革命分子として革命政府によって投獄されてしまう。釈放後、再びレストラン「ラ・タヴェルヌ・ド・ロンドン」を立ち上げた彼は、1814 年、英訳本も出るほど評判となったフランス美食学の古典『料理人の技』（2 巻）を上梓している。むろんそれは、ワインに関する膨大な蘊蓄に支えられてのことだった²⁰。

19 世紀初頭には、18 世紀末から用いられ、1801 年にジャン＝アントワヌ・シャプタル（1756 - 1832）によって理論化された工程、すなわち発酵前のブドウ液に糖分を添加するシャプタリゼーション（加糖）も実施されるようになる（現在は禁止）。そして 1863 年、それまで幾度となく危機を乗り越えてきたフランス・ワインは、最悪の事態を迎えることになる。有名なフィロキセラ（ブドウネアブラムシ）による全国的な規模での壊滅的な打

撃である。ブドウ種の品種改良に北米から輸入したブドウ株にこの昆虫がついており、抵抗力のなかったヨーロッパのヴィニフェラ種が一掃されてしまったのだ。やむなくフランスは、生産力が激減した国産ワインを補うため、イタリアやアルジェリアなどからワインやブドウ株を輸入せざるを得なくなるが、対策の一環として日本から急遽取り寄せたブドウ株は、気候風土の影響で定着しなかった。この史上最大の危機を救ったのが、やはり技術改良だった。フィロキセラに対する抵抗力を備えていた合衆国のブドウ株と国産のそれを接ぎ木する方法である。

それから間もない 1866 年、フランスの、いや世界中のワインに僥倖が訪れる。ワインの劣化を嘆く皇帝ナポレオン 3 世の依頼を受けたルイ・パスツール（1822 - 95）が、ついに「ワインの病気」（『ワイン研究』第 1 章）に対する予防策を発見したのである。57 度の加熱によって病原微生物を駆逐するという《低温殺菌法》がそれである。この画期的な殺菌法は、彼の名をとって、今日パストウリザシオン（pasteurisation）ないしパスチャライゼーション、パストリゼーションと呼ばれるが、これはワインのみならず、牛乳やビールなどにとっても僥倖となった。これによって、安全な保存や輸送が実現するようになったからである。パスツールはワインをして「飲み物のなかでもっとも健全かつ衛生的な飲み物」と宣言したというが、そこには彼の矜持と確信がもの見事に集約されている。

やがてベト病の猖獗を何とか乗り越えて 11 年目の 1889 年 8 月 14 日、法令によって初めて正統的な「ワイン」の定義がなされる。ワインとは「新鮮なブドウないしその果汁の完全ないし部分的な発酵の産物」という定義である。そして 1935 年、農業担当大臣をつとめたマルセイユ出身のジョゼフ・カピュス（1867 - 1947）が、のちに全仏ワイン・アカデミー会長などを歴任する、ピエール・ル・ロワ・ド・ボワゾーリエ（1890 - 1967）とともにかねてより推進してきた原産地呼称統制（AOC）——ワインの製造過程や最終的な品質評価において、特定の条件を満たしたものにのみ付与される一種の品質保証——の法律、通称パピュス法が議会で承認されるまでになる。これにより、中世から伝統的に行われてきた異なる産地のワイン混合（クパージュ）は、法的に禁じられるようになった。

フランス・ワインの今日は、まさに以上みてきたような社会的・経済的・技術的な歴史の結果としてある。そうした歴史を横目で追いながら、人々はワインを医薬として用いてもきた。では、それは具体的にどのようなものだったのか。いささか長すぎた感なきにしもあらずの序論をここで切りあげ、いよいよ本論に入ることにしよう。



図 5 パスツール『ワイン研究』（1866 年版）

II. 医薬としてのワイン

フレンチ・パラドックス (Paradox français, French Paradox) という言葉がある。もとは20世紀初頭にフランスの文化・経済の特異性を示す用語として登場したものだが、1986年、国際ブドウ・ワイン協会 (OIV) の機関誌《ラ・レットル》にフランス人の食生活を語る用語として用いられた。だが、この語が巷間広く知られるようになったのは、1992年、ボルドー大学教授のセルジュ・ルノーが心臓病専門医のミシェル・ド・ルジュリルと連名で、《ランセット》誌に「ワイン、アルコール、血小板、そして冠動脈心臓疾患のためのフレンチ・パラドックス」²¹⁾を公表してからだった。さらに同年、CBSの番組で新たに彼が提唱したことで、その波紋は世界中に広まった。むろんわが国も例外ではなく、一種の社会現象にまでなったことは記憶に新しい。ルナーによれば、疫学的調査に基づくかぎり、飽和脂肪酸が豊富に含まれる食事を摂取しているにもかかわらず、フランス人は冠状動脈性心臓病に罹患することが(アメリカ人より)比較的低い。それは赤ワインの摂取量が多いことによるという。ボルドーという土地柄を考えれば、想い半ばに過ぎるものがあるが、2002年2月25日の朝日新聞記事には、このパラドックスが語るワインの効用を以下のようにまとめている(表記は著者による)。

●悪玉コレステロールの酸化・動脈硬化を防ぐ。●動脈硬化を招くエンドセリンの合成を抑える。●血小板の凝集を抑え、血栓症になるリスクを減らす。●血液の流れをよくし、その速度や流量を増やす。●平滑筋細胞の増殖を抑え、動脈硬化の進行も防ぐ可能性がある。●脂肪の吸収を抑制する。●ピロリ菌への殺菌作用があり、胃ガンなどを減らす。●ポリフェノール(リスベラトール)、癌の細胞死を招いて進行を抑え、脳の細胞同士を結びつけ、記憶などの脳機能を改善する可能性がある。●○神経伝達物質や記憶に関わる物質を分解する酵素の働きを妨げる物質を出す。●○香りに人をリラックスさせる作用カリウムを多く含み、利尿作用もある。●○カルシウムとマグネシウムをバランスよく含み、骨粗鬆症を防ぐ可能性がある。○大腸菌やサルモネラ菌などへの抗菌力が強い(●は赤ワイン、○は白ワイン)

このフレンチ・パラドックスの妥当性ないし正当性について、筆者は判断する知見も経験も有していない。分かるにはただ、正統と民間を問わず、ワインがたえず民間の医術や養生術、あるいは正統医学とかかわってきたということである。とはいえ、長い歴史を有するワインが、いつ、どのようにして医薬として用いられるようになったかは不明とするほかない。医食同源の発想からすれば、ワインもまたその出現当初から、一種の経験医学に基づいて身体の維持や強化に用いられてきたはずである。そうしたワインの効用を、たとえば医聖ヒポクラテ

ス(前480頃—前370頃)は、健康であれ病身であれ、個人の体質に応じて適切かつ節度をもって飲すれば、人間にとって格別に素晴らしいものであるとし、近代までヨーロッパの医学で重視されたガレノス(131頃—201頃)は、『解毒剤について』で、寝る前に少量を飲めば安眠でき、テリアカ(解毒の特効薬)は不要とまで断言している。

周知のように、ヒポクラテスは『人間の自然性において』で血液、粘液、黄胆汁、黒胆汁の四体液を唱え、『古い医術について』ではとくに粘液質と胆汁質に着目し、これらの体液に疾病の原因をみている。また、「流行病」第17節では16人の症例を観察し、その経緯を詳細に記述するという、それまで類例のない臨床的手法も開陳している。一方、医神アスクレピオスの神殿に仕え、剣闘士の外科医からマルクス・アウレリウスの侍医にまでなったガレノスは、ヒポクラテスの医学を継承すると同時に、臨床と解剖に基づきながら、人体のメカニズムをプネウマ(精気・生氣)から解説しようとした。

彼らを代表とする古代の医術は、アラブ医学ともども、中世、いや近代初期までヨーロッパの医学に影響を与えた。たしかに、その根本は食養生ないし食餌法に近いものだったが、しかじかの症状にしかじかの薬剤を処方することも忘れてはいない。事実、ヒポクラテスはたとえば「損傷について」で、傷口とその周囲が炎症を起こしている場合は、レンズマメをワインに入れて煮て、それを細かくすりつぶし、オリーブ油を少量こね入れてからパップし、包帯を巻き、傷口を塞ぎたい場合は、キュノスバトス(野バラの一種で、実や葉に優れた収斂作用があるとされる)の葉をレンズマメと同様に調製し、カルダモン(コショウソウ。アブラナ科の植物)とワインと亜麻の種子を混ぜればよいとしている²²⁾。

こうした古代の治療知を多少とも下敷きにしながら、食養生をワインと結びつけたおそらく最初期の書に、アルベール・ル・グラン(大アルベール)、本名アルブレヒト・フォン・ボルシュテットが編んだとされる、西欧世界の民間療法の原典ともいえる『草や石、動物の特性に関するアルベール・ル・グランの秘密の書』、通称『グラン・アルベール』がある。アルベールは1193年頃ドイツのシュヴァーベン地方(ないし1200年頃バイエルン地方)に生まれ、80年にケルンで没したドミニコ会士で、神学者や哲学者、さらに博物学者や化学者でもあった。イタリアのパドヴァで化学を学び、のちにその地の司教となる(1260—63年)ラティスボンヌを皮切りに、ストラスブルクやケルンなどで教鞭をとり、1245年から3年間、パリに滞在してアリストテレスらのギリシア哲学やアラブ思想を学んだという。

アルベールはこの『グラン・アルベール』を1250年頃に書きだしている。だが、ラテン語の初版が出たのは彼の死から2世紀以上経った1493年。フランス語版はさらに大きく遅れて1703年に刊行されている。いささ

か前置きが長くなったが、そこではワインについて次のような一文がある。

渴きは血を熱くする。発熱を引き起こしかねないこの血の炎症を避けるには、ワインを適度に飲まなければならない。ただし、このワインは粗雑で頭をくらくらさせるほど強いものというより、むしろ繊細なものがよい。また、その際は、本人の体力や気質などに応じて、ワインに水を加える²³⁾。

喉が乾いたら、発熱を抑えるため、良質のワインを水で割って飲む。風邪をひいたら、ホットワインにシナモンを入れて飲むという民間療法は今もなおごく普通に行われているが、アルベールはこうしたワインの効力を認めながら、むしろ注意の指摘も怠っていない。人間はときに理性を失って深酒をしてしまう。それゆえ、理性を保つには、食卓に着く前に、胃壁を守るためなのか、消化をよくするためなのか、ともあれカッコウチョロギ（ヨーロッパ原産のシソ科）の搾り汁をスプーン2杯、良質のオリーブオイルをスプーン1杯飲むことを勧めているのだ。そして、セイバリー（シソ科の香料植物）や爪の削りかす（！）と一緒に飲めば、酩酊せずにすむとしている。酩酊するために飲むという論理もあるが、ワインを飲むのも骨が折れる。おそらくそれを承知で彼はこう書いてもいる。

ワインに泥酔したなら、男の場合は強い酔に浸した布切れでその睾丸を包み、女の場合は同様の布切れで乳房をくるむ。こうすれば、いずれも正気を取り戻すだろう。

従順さを保って決して酔わないようにするには、紫色のアメジストを用いる。その最良なものはインド産で、それは酔いに信じがたいほどの効力を発揮し、精神を知性に戻してくれる。

鹿や馬ないしロバの精巣付近に出る泡や汗をワインと混ぜてだれかに飲ませれば、ひと月もしないうちにワイン嫌いとなるだろう。

ウナギを何匹かワイン壺に入れて死ぬのを待ち、それからこのワインを飲めば、1年以内にワインを憎むまでになり、残りの人生を1滴のワインも飲まずに過ごすことになるはずである²⁴⁾。

ここまでくれば、ワインを飲むにしても断酒するにしても相当な覚悟がある。はたしてこうした諫言がどこまで守られたかは分からないが、むしろこれを笑止なものと断じるのは、しばしばゲテモノを医療に用いていた伝統的な民間医療に対するのと同様、あくまでも現代の見方である。むしろこれは現代におけるプラシーボ効果の古典的な表象と考えるべきかもしれない。

では、より専門的な医者にはワインの効用をどのように

考えていたか。たとえば前出のアルノー・ド・ヴィルヌーヴは、1309年から11年にかけてラテン語による『ワイン論』を書いている。ヘブライ語やドイツ語にも訳され、15世紀後葉から16世紀初頭にかけて30版を数えたというこの医書において、彼はワインの医術的効用をこう記している。

ワインは憂鬱症や短気、心臓疾患に加えて、肝臓や膀胱、血液循環、とくに動脈に問題を抱える者たちに素晴らしい効力を発揮する。うつ病を治し、人間に理性を取り戻させることで喜びを与え、心律動を鎮めるのだ。さらにワインは体温の急激な上昇や長引く発熱を抑え、魂を理性的な状態に保たせ、神意によって若々しくもする²⁵⁾。

当時のことである。はたしてワインのいかなる成分がしかじかの症状に効くかどうかの記述はない。そのかぎりにおいて、これは一種の「経験医学」といえるだろう。こうした経験だけで治療を行う医者フランス語の古い言葉で「アンピリク (empirique)」と呼ぶが、これはまた「シャルラタン (charlatan)」つまり「いかさま医師」や「いかさま調剤師」の総称でもあった。筆者はすでに拙著『シャルラタン』(2003年)において、近代フランスにいたるまでの彼らの「非正統」医学と、医学部や同業組合から正式な鑑札を受けた「正統」医学との歴史的なかわりを検討し、両者のあいだにはじつは虚実皮膜の間ほどの境目もなく、シャルラタンの存在が近代医学

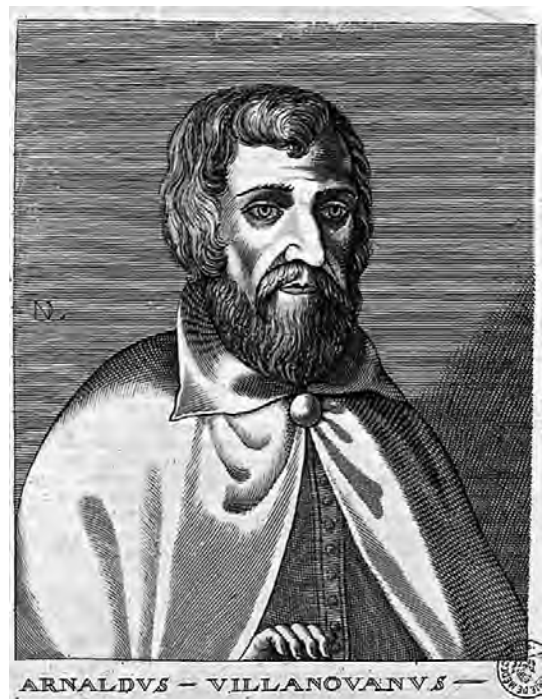


図6 アルノー・ド・ヴィルヌーヴの肖像版画（制作者・年代不明）

の確立に決定的に重要な役割を果たした社会のダイナミズムや、正統のうちから非正統が生まれる歴史の諧謔などを論じておいたが、今日の知見からすれば、ある意味でヴィルヌーヴの医学もまたそうしたシャルラタニズムの原点のひとつだったといえる。

このヴィルヌーヴが他界しておよそ30年後の1348年、フランスは史上最大のペスト（黒死病）に襲われる。前年、中央アジアに発したこの黒死病の詳細な経緯については、拙著『ペストの文化誌』（1993年）に譲るが、パリに黒死病が出現して2カ月後の1348年、当時、サレルノ大学やヴィルヌーヴのモンペリエ大学医学部と並んで、正統医学の総本山として君臨していたパリ大学医学部は、すでに国内各地で猖獗を極めていた黒死病対策として、ワインにまつわる次のような勧告を首都の住民たちに発している。

家禽類や水鳥、乳豚、熟成した牛などの肉や脂身の多い肉を食べてはならない。とりわけ食が細く、極上の食べ物しか口にしない者たちに対し、粉末の胡椒やシナモンを初めとする各種の香料を入れたブイオンを摂るよう勧める。(・・・)朝食ではワインはごく少量にとどめる。昼食は11時に摂り、ワインは朝食時より多少多めでもよい。(・・・)新鮮な果物や乾燥させた果物は、ワインと一緒に食するがざり無害だが、ワイン抜きの場合は、心臓に危険なものとなりかねない²⁶⁾。

黒死病と立ち向かうための食餌法。これが当時の「正統医学」だった。そこにはワインと果物——近代まで、食事のあとに出されるこれが「デザート」と呼ばれていた——との、さらにワインと心臓との因果関係も触れられてはいない。あくまでもそれは正統な医者ないし医学からの「福音」であり、ましてやそれがパリ大学医学部という正統を維持し、生み出す絶対的権威の福音である以上、人々がそれに疑念を抱いたり、異議を唱えたりすることは、聖書の福音同様、けっして許さるものではなかっただろう。

では、近世の「正統」医学はどうか。1600年には農業技術を初めて科学的に研究したとされる、農学者オリヴィエ・ド・セール（1539 - 1619）の『農業の舞台と田畑の管理』が世に出る。初版から1675年までに19版という、当時としては紛れもないベストセラーとなったこの書によって、ブドウ生産者だけでなく、一般人のワインに対する理解がかなり深まったはずである。そんななか、パリ大学医学部の医師で解剖学者、哲学者でもあったプロスペル・カラニウスは、1664年、長々しい題名の養生書『各人の生活の快適さのために一般に用いられている、あらゆる種類のパンやワイン、浄水、魚などの性質を示した、健康維持に関する優れた論考』を上梓している。ここでは、ワインのさまざまな分類——一部は

現代では推測不可能——を行ってから、それらの効用を以下のように記している。

厳めしく粗野なワイン(?)は、それが(水ほど弱くなく、強力なワインほど強くない)白ワインの場合、しばしば胃を強化するために用いられる。それは速やかに血管に入り、食欲を促し、眠気も催させるが、他のワインほど頭をくらくらさせない。そして、体内各部にいきわたって、腹痛や鬱血を抑える。ただし、栄養価はさほどなく、(ガレノスが言うような)利尿効果はない。つまり、排尿を促すような特性はない。

これに対し、甘口ワインと厳めしいワインのあいだに位置する軽めないし繊細なワインは胃によく、これを最上の状態に保つと同時に四肢を軽くする。そのエキスは健常者にも病人にもきわめてよい。たしかにそれは利尿効果もあるが、飲みすぎると頭痛や酩酊を引き起こす。このワインは朝、空腹時に飲むとよい。それがすべての悩みや不安を取り除き、人の心を和らげ、力を取り戻させるからである。(・・・)黄味を帯びた白ワインないし色の淡い赤ワインは、消化不良のもととなる²⁷⁾(丸括弧内引用者)。

自著に「優れた」論考と題する意図もまた、正統を称する者の自信と矜持によるのだろうか。いちいちの文言に対するコメントは必要ないだろうが、興味深いことに、カラニウスはこうして白ワインについては多くの言葉を費やししながら、赤ワインについては「脳に負担をかけないため、胆汁質や多血質の人、激しやすい性格の人、(・・・)さらに頭をくらくらさせることもないので学生にも勧められる」と記す程度で、素っ気ない。こうしたワインの種類ごとの考察は、この書の特徴といえるが、どうやら彼は、赤ワインより白ワインにより薬効を認めていたらしい。

カラニウスから遅れること約30年の1691年、スコットランド出身でイングランド国王の侍医トーマス・バーネット（1635? - 1715年）のラテン語版医書が、フランス語訳されて話題を集めている。書名は『医学の実践宝典もしくは医学事典』。おそらくこれは「事典」という語を初めて用いた最初の医書である。ここでは、自分が診断した夥しい数の症例とその処方——すべて完治(!)——が列挙されている。ここではその1例だけをかいつまんで紹介しておこう。

ある7歳の子供が下痢とひどい渇きのため、毎晩半リットルの水を飲んでいて、症状は一向に改善しなかった。そこで私はきわめて有能な医師と相談し、子供の便通をよくし、滋養にも富んでいる食餌法を処方した。それまでの大量の水の代わりに、アーモンド・ミルクと若鶏やヤマウズラ、ツグミ、ヒバリなどの煮汁に卵の黄身とワインを加えたスープを飲ませたとこ

ろ、5 日間で回復したのである²⁸⁾。

素人考えでは、かえって症状が重くなりそうな処方だが、何しろ著者は当時イングランド最高と称えられた医者である。これもまた読者に安堵感を与える福音だったことだろう。この侍医はまた、後産で 14 日間ものあいだ苦しみ、いかなる薬も役立たなかった女性に、助産師がユダヤ人医師 (!) から授かったという秘法を用いて全快させたと、誇らしげに書いてもいる。その秘法とは、セリの葉をすりつぶして液汁を絞り、アルザス・ワイン (おそらく白ワイン) とともに服用させるものだったという²⁹⁾。前述したように、イングランドはボルドー・ワインともども、アルザス・ワインの重要な市場だった。

バーネットの書より 1 年後の 1692 年には、発汗理論で一世を風靡したモンペリエ大学の医師ルイ・キュザクが、ワインの実際的な用法に関する論考を加えた医書を出している。『ヒポクラテスとガレノスの理論と実践の再検討、および発汗と排泄による病気の治療法』と、例によって長い題名が付されたそこには、炎症や疼痛、腫瘍、挫傷、切開、刺し傷、穿刺に由来する傷や出血に対する対処策として次のような一節がみられる。「単純な傷ならどれほど大きくても数日たらずで治る。日に 5、6 度、傷の外側をスプーン 1 ないし 2 杯のワインのエスプリ (酒精) とスプーン 3 ないし 4 杯の湯、あるいはその半分の量で熱気消毒すればよい」³⁰⁾。

そして、この書からさらに 1 世紀後の 1775 年には、バーネットと同じスコットランド人で、エジンバラ王立医師会のウィリアム・バッチャン (1729 - 1805) の『家庭の医学』(4 巻, 原著初版 1769 年) が、「養生および簡単な医術による疾病の予防と治療に関する論考」という副題を付して翻訳出版される。翻訳者はモンペリエ大学医学部教授の J・D・デュプラニエル。こうして外国の医書が、さほど時を置かずして翻訳される。そこには啓蒙時代の西欧世界における医学・医術情報の緊密なネットワークを克明にみてとることができる。

この書の詳細な分析は拙論「養生医学考」(蔵持監修『食文化の世界』, 2010 年) に譲るが、ここでもまたワインの効用が随所で語られている。最後にそれを紹介しておこう。

いくらワインといっても、飲みすぎれば体をいため、精神に変調をもたらす。だが、適度に飲めば、胃の働きを強め、消化をよくする。また、水で割ったワインは食事にきわめて相応しい飲み物で、病人がガスで苦しんでいる場合には、オー＝ド＝ヴィ (前出) を混ぜた水を飲ませなければならない³¹⁾。

以上、ワインの多岐にわたる効用をみてきた。しかしそれは、あくまでも一部であり、ほかにも「血液循環の促進」(パリ大学医学部医師 C・J・A・シュウイルゲ, 1809 年) や、「痛風」(フランス王立医学アカデミー会長アポリネール・ブシャルダ, 1870 年) など、その効用は枚挙にいとまがないほどある。まさにフランスの俚諺にいうように、「今日の肉と昨日のパン、それに去年のワインさえ摂りさえすれば、医者とは汝のもとを去る」、「1 杯のワインは医者から 1 エキュ (往時の通貨単位) を取り上げる」である。

では、こうした「正統」医学におけるワインの用法に対し、フランスの民間医療におけるそれはどうだったか。

III. 民間医療におけるワイン

フランスのワイン販売店には、しばしば壁に各地のワインの効能一覧表がかけられている。どことなく温泉のそれを思わせるが、次表は主なワインとその効能を便宜的にまとめたものである。

まさにフレンチ・パラドックスを想起させるような効能書だが、正確を期すなら、これらのワインをその色別に分けるべきだろう。たしかにこうした効能がはたしていかなるデータに基づくかは不明だが、分類自体はすでに 1934 年になされている。「第 2 回全仏ワイン愛好医師会議」において、『ワインと健康。ワインの衛生・治療的特性』(1960 年) の著者でもあるマックス・エイロー (1890 - 1979) が、「ワイン療法コーデックス (Codex oenothérapique)」を具体化しているのだ。これは、1880 年 6 - 10 月号の《ランセット》誌における「ワインの医学的利用に関する委員会」の声明を受けて作成されたものだが、フレンチ・パラドックスもまた、その流れのなかで登場したものといえるかもしれない。いずれにせよ、民間医療の世界において、ワインが神や特定疾病の

表 1 フランス産ワインと効能

ワイン産地	主な適応症
アルザス	痛風, コレステロール, 湿疹, 高血圧, 肥満症, 水腫・浮腫, 消化不良
ボージョレ	痛風, 不安, 下痢, 低血圧, 高血圧
ボルドー	活力低下, アンギナ, 不安, 灰分 (カルシウム) 低減, 疲労, 骨粗鬆症, くる病
ブルゴーニュ	痩せすぎ, 灰分低減, 肥満, 活力喪失,
シャンパーニュ	空気嚥下症, 発熱状態, 流感, リューマチ, 結核, 疲労
ロワール	動脈硬化, 便秘, 膀胱炎, 糖尿病, 高血圧, 痛風, 各種感染

治癒聖人に対する祈りとともに、重要な役割を担ってきたことだけは間違いない。

さほど人口に膾炙しているわけではないが、フランスの民間医療を語る言葉にエノセラピ (oenothérapie) という近年の造語がある。接頭辞の oen (o)「ワイン」と thérapie「治療」の合成語で、訳せば「ワイン医術」もしくは「ワイン治療」となるだろうか。ときにヴィノセラピ (vinothérapie) と混同されることもあるが、後者はワインの澱やブドウの抽出液を用いての美容術であり、その目的とするところは大きく異なる。また、19世紀に初出するアンペロセラピ (ampélothérapie) とも混同されるが、これは ampélo (ブドウにかかわる) の接頭辞からも分かるように、各種ブドウを用いた治療法を指す。

おそらくヒポクラテスやガレノスを初めとする、古代ギリシアのワイン薬剤観に遠因するこのエノセラピは、それゆえ治療術や養生術に関わりこそすれ、現代の大学医学部にその講座はなく、病院にも診療科はない。つまり、一種の簡便な「家庭の医学」ないし、こういってよければ通俗医学なのである。ただ、ここでのワインは赤を主とし、ロゼや白はさほど問題とされない。では、なぜ赤が優先されるのか。それは、赤ワイン＝血というすぐれてキリスト教的な対合に基づくだけではない。肉が肉を、赤ワインが血をつくるという論理は、明らかにそれ以前からの民間療法に特有の形態対合が背景となっているはずだ。

ごく大雑把に言えば、民間医療に用いられる「薬剤」は植物、鉱物、動物の3通りに分けられる。それらが形態的に対応するしかじかの症状に用いられるわけだが、たとえば鋸歯状の葉がしばしば歯の治療に用いられたのも、やはりこの対合に由来する。事実、南仏ラングドック地方の民俗学者だったロベール・ジャルビ (1931 - 2012) によれば、いつ頃までかは不明だが、ピレネー山脈に位置するアリエージュ県のビゾ村などでは、歯痛を治すため、セイヨウキズタやツゲの鋸葉をワインで煮て飲んだものだったという³²⁾。なかには、同様に歯痛を治すため、クサリヘビの生皮を剥いでワイン酢に数日漬け、それからこれを蒸焼きにしてすりつぶし、粉末状にしてからホットワインとともに飲むといったすさまじい療法まである³³⁾。ここでは、この猛毒の蛇の歯と患者の歯との対合が効果をもたらすと信じられていたのだろうが、あるいは一種のホメオパシーとも考えられる。足のむくみを治すため、牛糞を赤ワインに溶かして飲むといった療法もあったというが、むくみ＝牛糞の形態対合があるとはいえ、これを実践するにはかなりの勇気がいったことだろう。

むろん、対処療法には形態対合とは無関係と思われるものもある。いちいちの典拠の明示は省くが、悪性赤痢にはワイン半リットルと大麦入りの水 0.75 リットル、これに肉桂の表皮と砂糖 6 グロスを服する、咽頭炎 (食道

炎) にはワインと煎じた大麦に砂糖少量と新鮮なレモン皮、高熱時にはワインと煎じた蛇皮、さらにおぞましいことに、肺炎には飼い猫の右耳血 3 滴を上質の赤ワインに混ぜて飲む……。民間療法の一部にはかくまでもすさまじいものがある。

より学問的なデータとしては、作家でありながらフランス民俗学にも巨歩を記したクロード・セニョル (1917 -) の報告がある。それによれば、20世紀中葉のプロヴァンス地方では、丹毒の治療にはワインと樟脳とキプロス産明礬が、疥癬にはワインで煎じたタバコの葉、傷にはワインとザクロの外果皮、利尿にはワインにつけたカラスの脳みそ、さらに高熱や三日熱・四日熱にはワインで煎じた胡桃の根がそれぞれ用いられていたという³⁴⁾。また、フランス中部の郷里カンタル地方の民間医療を研究しているマルセル・ベネズィ (1933 -) は、現在もなお行われている胸膜炎の対処法として、それぞれコップ半分のツルニチニチソウ (夾竹桃科) の絞り汁とワインを混ぜたものを病人に飲ませているという。体が温まった病人を羽毛の掛け布団に寝かせれば、汗が出て毒気が抜けるからだともいう³⁵⁾。

はたして実際の効果はどうだったか。いささか気がかりなところではあるが、こうしたフランスの伝統的な民間医療のいわば聖典とされるものが、前述した『グラン・



図7 第1次大戦中、失神した兵士にワインをかがせる修道女 (郵便はがき)

アルベール』や『プティ・アルベール』と、死後2世紀近く経った1504年に初めて上梓されたヴィルヌーヴの『貧者の宝典』、さらに1714年にベネディクト会士のノコラ・アレクサンドル(1654年-1728年)が編んだ『貧者の内・外科』、そしてそれらの無数の類書である。ただ、とりわけこの3書は、幸いいずれも廉価なビブリオテック・ブルー(青本)叢書(36)に組み入れられたこともあって巷間に広く流布し、幾度となく版を重ねただけでなく、著作権などというものがなかった時代のことである、ときには換骨奪胎した偽書も数多く出されるようになる。このうち、「貧者の内・外科」は次のような序文から始まっている。

(本書は)農村の貧者たちにとくに向けられている。篤志家たちからその病を軽減するような確実かつ容易な医薬を受けられる町の住人たちと異なり、彼らにはそのような救いの手を差し伸べられることがないからである。本書で扱っている薬剤は、家にある食物や家畜、あるいは庭や野原で簡単に見つけられる植物などから調合したもので、(・・・)それらは富裕者や尊大な態度をとる人物たちから、その使用にいたるまで軽蔑されている。これらの人びとは自分たちの虚栄心や優雅さを傷つけないよう、はるばるインドから招来された珍しい、だが高額な薬を買い求めているが、その薬たるや、財布を空にしても目立った効果が現れない代物なのである。これに対し、庶民は(本書に取り上げられた)素朴で家庭的な薬によって、同様の病を確実かつ速やかに治すことができる³⁷⁾(丸括弧内引用者)。

貧者の医師を自称していたアレクサンドルによる、正統医学に対する挑戦的な言挙げである。だが、こうした言挙げを身をもって体現したのが、ゲリスールと呼ばれる治療師たちだった。治す(guérir)に由来する呼称が14世紀の文献に初出するところからすれば、すでにそれ以前から存在していたはずの彼らは、正統医師と一般民衆のあいだに存在し、現在同様、後者の治療にあたってきた。かつては医師にかかる前にゲリスール(guérisseur)に診てもらい、それでも治らなければ、医師を頼っていたものだが、さすがに第2次大戦後、とくに公的な医療体制が拡充する1960年代に入ると、その傾向は逆転するようになる。詳細は拙著『シャルラタン』(前掲)を見ていただきたいが、ときにシャルラタンと蔑称されながら、彼らはしばしば医師不在の村などで、他に生業を営みながら(助産師や鍛冶師など)、正統医学とは距離を置いた、だが、少なからず古代からの伝統を受け継ぐ医療知に基づいて住民たちの治療にあたってきた。むろんその治療知のなかには、ワインの効用や用途に関する決して無視しえぬものもあった。そして、ときには一部のシャルラタン同様、医師よりも治療術にた

けた者もいたことだろう。だからこそ、彼らは時代の代替医療者として長い時代存在しえたのだ。

たとえば、呪術師などの研究でも知られる民俗史家のマルセル・ブテイエは、1950-60年代のフランス西部アンジュー地方のゲリスールを調査しているが、その報告書にはワインを用いてリュウマチを治した女性ゲリスールについての記述がある。それによれば、彼女は患者に昼と就寝前の空腹時に、ウイキョウとクマツヅラ、さらにシナノキの葉をそれぞれ5グラム、ナツメグの実の半分をすり潰して1リットルの赤ワインに入れ、ひと晩置いたものを飲ませたという³⁸⁾。このゲリスールはさらに膀胱炎や火傷、いぼ、捻挫などに苦しむ病人を快癒させた実績を有するというのが、まさに彼らは人びとの身近にいる異能者でもあった。

もとより、こうしたゲリスールや民間医療に対しては、正統医学からの、しばしば偏見や蔑視に満ちた非難が早くから数多くなされてきた。その代表的なものが、16世紀のモンペリエ大学学長から国王侍医にまでなった、医師ローラン・ジュベール(1529-83)の『医学や養生に関する民衆の誤りと通俗的問題』である。その第2部には、ワインについて以下のような文言が並んでいる。

ワインは明らかにきわめて優れた飲み物であり、単に多くの血をつくりだすだけでなく、他の食べ物の消化をよくしてくる。速やかに精神を安定させ、自然の熱を呼び覚まして体力を与え、根源的な体液を維持し、汗や尿によって液体状の汚物を排泄し、煤と呼ばれるもっとも無意味な煙を一掃してくる³⁹⁾(傍点引用者)。

そしてジュベールは、ワインの適度な飲み方を心がければ、消化不良や粘液質過多、悪寒、閉塞症を抑制できるとしている。だが、この種の処方ないし療法は彼が「誤り」と断じた民間医療と何ら選ぶところがない。正統と非正統がここでもまた分かちがたく混在しているのだ。そして同様の混在は以後幾度となく繰り返されていく。まさにこれこそが民間療法、いや民衆文化の特性であり、そのかぎりにおいて支配文化=正統と対抗文化=非正統という伝統的な二項対立的な図式は根拠を失う。

おわりに

アルザス地方の代表的なワイン生産地で、今もなお町並みの一部に中世的な面影をのこすリボーヴィレでは、毎年9月の第1土・日曜日、中世の放浪楽師たちを記念する同地方最古とされる祝祭「フィッフエルドイ」(字義は「笛の日」)が盛大に営まれている。この地の領主が彼らを手厚く庇護していたことに由来する行事である⁴⁰⁾。だが、夥しい見物人の目は、石畳の大通りで中世絵巻を繰り広げる祭りの感興もさることながら、町中を芳しい香で包む新酒のワインにも向けられる。「ワイン

は神がブドウのうちに成熟させたまいしもの」とは、リボーヴィレの町当局が1403年に出した条例に盛り込まれた文言だが、たしかにこの神からの「賜物」は、酒の文化のみならず、民俗＝民衆文化の歴史をも芳醇に育ててきた。のみならず、地場産業や交易の対象として、社会的・宗教的象徴として、あるいは観光戦略の資源として、さらにローカル・アイデンティティと連帯感の表象としても重要な役割を演じてきた。数多くの造形表現や文学作品も生んできた。

本稿はそうしたワインの多様な役割のうち、とくに医薬的側面における示標性を中心に検討したものだが、もとより正統医学であれ、民間医療であれ、その治療知なり養生知なりは単独で存立するものではなく、つねに当該社会の歴史のなかで構築されてきた文化の生態系（エコ・カルチャー）のうちにある。そこでは時代の「科学」＝正統と「非科学」＝非正統とが、イメージーション（個人的想像力）をはるかに超えた、社会的・文化的規制力としてのイメージール（集団的想像力）のなかに過不足なく組み込まれているのだ⁴¹⁾。そのコード化されたイメージールに規制されながら、人びとは他の社会からはどれほど奇異に映るものだとしても、ワインのあえかなる効験を信じ、それを自らの養生や施療に用いてきた。彼らにとって重要なのは、あくまでも「効く」ないし「治る」という、ときに呪術的な期待の実現であって、正統と非正統を峻別することではない（シャルラタンないしゲリスールと正統医師が共存しえた所以がここにある）。

こうして個人的身体は、社会的言説を維持ないし体現しながら、それをたえず新たな「知」によって解体・再構築する、つまりつねに脱テキスト化とテキスト化を繰り返す社会のイメージールに寄り添う。寄り添うことで、速やかに社会的身体へと転位するともいえる。とすれば、治療といい、養生といい、まさにそれは人びとが自らの社会的身体を再確認する営為の謂いなのだ。医薬としてのワインとはそうした転位メカニズムの契機であり、と同時に、新たな言説を際限なく生み出す文化的装置にほかならない。そのかぎりにおいていえば、前述したフレンチ・パラドックスという言説は、正統であるか非正統であるかは問わず、シャルラタニズムと「科学」のあいだをつねに往き来してきた医療知や養生知のすぐれて現代的な「解釈」であり、いずれ新たな言説を生み出す時代の表象でもあるといえるだろう。

註

(フランス語原典の題名は現代表記に変更。また、イタリック体は単行本、ローマン体は論文を示す)

- 1) 2007年のFAOやAWBC, ICEX, IWSRの統計データによれば、世界のワイン生産量(単位:100万ヘクトリットル)と個人消費量(単位:リットル)は以下の通りとなっている(2010年の世界全体の消費量320億本、総売上高1170億ドル)。
- 2) 1. イタリア 50.50:個人消費 43.01
2. フランス 47.12:個人消費 58.81(2010年)
3. スペイン 36.45:個人消費 17.31
4. USA 23.00:個人消費 9.61
5. アルゼンチン 15.50:個人消費 26.31
6. 中国 14.50:個人消費 1.21
7. 南アフリカ 10.50:個人消費 8.01
- 日本 2.04:個人消費 1.91
- 2) D'Arco Silvio AVALLE: *Cultura e lingua francese delle origini nella «Passion» di Clermont-Ferrand*, Ricciardi, Milano, 1962, p.93. 一説に、前1400年のウガリトには、すでに楔形文字を用いて yine という表記がみられ、この y が子音交替ないし欠落(?)によって wine や vin になったというが、筆者はまだ未確認である。
- 3) Pierre SALMON [Le Fruictier]: *Demandes faictes par le roi Charles VI*, Crapelet, Paris, 1409/1833, p.56.
- 4) Michault TAILLEVENT: *La prise de Luxembourg*, 1443, Éd. par R. Deschaux, Droz, Genève, 1975, p.294.
- 5) 旧約聖書と新約聖書の訳はフランシスコ会聖書研究所『聖書』, サンパウロ, 2013年による。
- 6) 詳細は、たとえばデジジョン大学文学部での学際的コロックをまとめた *Imaginaire du vin*, éd. par M. MILNER & M. CHATELAIN-COURTOIS, Jeanne Lafitte, Paris, 1989 を参照されたい。ちなみに、恋多き詩人で、ギリシアの独立戦争に身を投じて没したロンドン出身の詩人バイロン卿も、「ワインは悲しみを慰め、高齢者を若返らせ、若者を刺激し、心配で落ち込んだ者の心を軽くする」という名文句を遺している。
- 7) P. E. MCGOVERN et als.: *The beginnings of winemaking and viticulture in the ancient Near East and Egypt*, in *Expedition*, vol. 39, no. 1, 1997, pp.3-21.
- 8) Philip PARKER, ed.: *The Great Trade Route*, Conway Pub., London, 2012, p.66.
- 9) Miryam HUET: *Le vin pour tous*, 2e éd., Dunod, Paris, 2012, p.11.
- 10) デズモンド・スアード『ワインと修道院』, 朝倉文市・横山竹己訳, 八坂書房, 2011年, 68頁。
- 11) Henri ENJALBERT: *Comment naissent les grands crus*. Bordeaux, Porto, Cognac (Première partie), in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 8e année, N. 3, 1953. p.318.
パリ第4大学(ソルボンヌ)学長をつとめた文化地理学者のジャン＝ロベール・ピットによれば、13世紀初頭、ボルドー住民はイングランド王から毎年、最初のボルドー・ワインを自由に販売・発送できる権利を認められたという(『ワインの世界史』, 幸田礼雅訳, 原書房, 2012年, 178頁)。
- 12) 筆者の調査地であるアルザス産ワインもまた、国際競争力に富んだ産品だった。時代は少し下るが、たとえば1426年、ヴェルテンブルク侯コンラッドは、東ローマ皇帝シギスムントの特命を帯びてデンマーク王のもとに伺候する際、

ライン河岸のバーゼルに立ち寄って代理人に川船とワイン樽 4 本を調達させてから、アルザス地方中部のブドウ＝ワイン産地であるリボーヴィレ(後出)で 330 ヘクトリットルものワインの仕入れを命じている。そして、ストラスブルから積み出されたこのワインを待ち受けてライン川を下り、ネーデルラントのカンペンで川船を売却し、積荷ともども大型船に乗り換えて、海路リュベックに至る(ここもまた他のハンザ同盟都市と同様、アルザス・ワインの主要な販路であり、ダンチヒやロシア各地へと輸出されるこのワインの前線基地でもあった)。そして、ここからワイン樽 2 本をマリエンブルクのチュートン騎士団に送り、自分はデンマーク王への贈答品としての残りの 2 樽ともどもコペンハーゲンへと向かっている(拙著『ワインの民族誌』, 123 - 124 頁)。なお、同時代の北仏サン＝トメのワイン取引を論じたものとしては、ほかに Alain CERVILLE: *Le marché du vin à Saint-Omer. Ses fluctuations au XV^e siècle*, in *Revue belge de philologie et d'histoire*, Année 1962, vol. 40, no. 40-2, pp.348-370 などがある。

- 13) 貧者の医学とヴィルヌーヴについては、拙著『シャルラタン』(新評論, 2003 年, 376-378 頁)や、拙論「医食文化試論」(共著『医食の文化学』, 言叢社, 2011 年, 1-55 頁), あるいは Mireille LAGET: *Les livrets de santé pour les pauvres aux XVII^e et XVIII^e siècles*, in *Histoire, économie et société*, 3^e année, no. 4, 1984, pp.567-582 など参照されたい。
- 14) ちなみに、この王命から十数年経った 1582 年、パリで最初のレストラン「オステルリ・ド・ラ・トゥール・ダルジャン(旅籠銀の塔)」が開業している。当時の大料理人ルールトーが、ノートル＝ダム司教座聖堂を一望できるセーヌ河岸に建てたルネサンス様式のそこでは、アンリ 4 世が狩りの後に雄鶏のポトフやサギのパテを賞味したという。今日、トゥール・ダルジャンとして知られるこの高級レストランは、17 世紀にはルイ 14 世やリシュリュー枢機卿によって轟然とされた。革命で一時期閉鎖の憂き目にあったが、19 世紀初頭に再開され、オート・キュイジヌのメッカとしてバルザック、ジョルジュ・サンドらの文人墨客に愛された。
- 15) この頃にはまた料理人に対する評価も向上し、たとえばシャルル 6 世の料理長で、フランス最古の料理書『ル・ヴィアンディエ(料理全書)』(1490 年, 死後刊行)を著したタイユヴァンことギヨーム・ティレル(1310 - 95)が、貴族に叙階されている。ローストや蒸し煮・茹で煮、ソース、さらに東洋伝来のスパイスなどの用法を詳述した同書の題名にある *Viandie* とは、*viande* 「肉」(＜ラテン語 *vivenda* 「食べ物」)の派生語で、料理全般を意味するものだった。
- 16) Fernand BRAUDEL: *L'économie française au XVII^e siècle*, in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, Année 1951, vol. 6, no. 1, p. 70. やがて 17 世紀中葉には、ワインを重要な構成要素とする「フランス料理」にも大きな展開がみられるようになる。シャロン＝シュル＝サオーヌ(ブルゴーニュ

地方)の地方総督料理人だったフランソワ・ピエール・ド・ラ・ヴァレンヌ(1618 - 78)が、『フランスの料理人』(1651 年)を著して、フランス料理の近代化を推進したのである。彼はそこで異国風香料(肉桂・クミン・生姜・ナツメグなど)より、地元産香草(パセリ・エストラゴンなど)を用いるべきだとし、カリフラワーやアスパラガス・グリーンピース・キュウリなどといった新野菜の導入を勧め(近世まで王侯貴族や富裕商人たちは、野菜を貧民の食べ物として唾棄していた)、それまでどちらかといえば隠蔽されていた食材の新鮮さや料理の味覚・視覚を重視した。彼はまたベシヤメル・ソースやデグラッセ(焼き汁を利用した肉のロースト法)、さらに豚脂や牛脂ではなく、バターを利用したパイ・タルト生地を考案している。

- 17) DELAMARE: *Traité de la police, où l'on trouvera l'histoire de son établissement, les fonctions et les prérogatives de ses magistrats, toutes les loix et tous les réglemens*, 2^e édition, t. 3, Amsterdam, 1729, pp.784-785. なお、この引用文にあるカバルティエとは居酒屋主人のことで、言うところの居酒屋(*cabaret*)には、大きく分けて 2 通りあった。一方は古ピカデリー方言で「小部屋」を意味するカンブルト(*camberete*)と、そこから派生したオランダ語の *cabret* 「宿屋」を語源とするカバレ(*cabaret*)である。キャバレーなる呼称はこのカバレを祖型とするが、居酒屋には 2 通りあった。一方は食卓をテーブルクロスで覆い、小分けにしたワインを食事と一緒に飲ませる、今日のレストランとほぼ同義のカバレ・ア・アシエット(字義は「皿の居酒屋」)、もう一方は、ワインを壺ごと出して飲ませるが、通常は食事を出さないカバレ・ア・ポ(「壺の居酒屋」)で、通常はタヴェルヌ(*taverne*)——語源はラテン語の *taberna* 「小屋、店」——と呼ばれていた。実際には両者は混同されており、ドラマールはこの混同を民衆の誤りだとして、ギリシア語やラテン語からその成り立ちを縷々説いているが(*ibid.*, p.788), こうした居酒屋や飲み屋は、いつに変わらぬしばしば酒ゆえの喧嘩や悶着の場ともなる一方、民衆にとってそこはまた重要な出会いの場所でもあった。
- ドラマールはまた、ワインの卸売りと小売りにかかわる特権が、「^{ドロワ・ド・バンヴァン}ワイン優先販売権」を有する領主や国王秘書官、パリの高額納税者、国王およびオルレアン公の護衛隊(100 人のスイス人傭兵隊)の一部、宮廷御用達の 25 人の居酒屋店主と 12 人のワイン商にのみ認められているとしている(*ibid.*, pp. 795-796)。では、当時、フランス全土でワイン商はどれほどいたか。これに対し、ルイ 14 世時代に税関監査官をつとめていたジャック・サヴァリ・デ・ブリュロン(1657 - 1716)は、死後刊行された『全国商業事典』のなかで、およそ 1500 人いたとしている(Jacques Savary des BRÛLON: *Dictionnaire universel du commerce*, nll. ed., t. II, Veuve Étienne et Fils, Paris, 1723, p.424)。
- 18) Alfred FRANKLIN: *Dictionnaire des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le XIII^e siècle*, t. 2, Jeanne Laffitte, Paris, 1906/1987, p.722.

- 19) この頃にはまた、ブーランジュ（字義は「パン製造人」）なるブイヨン商が、ルーヴル宮近くにディナー（当時は昼食）専門の安食堂をオープンしている。彼は商品のブイヨンをレストラ（*restaurat*）、つまり「食欲をそそる食べ物」と命名したが、のちにこの語は16世紀につくられたレストラン（*restaurant*「体力を整える物、食物・強壯剤」）と混同されるようになる。
- 20) 19世紀前葉はフランス料理文化のまさに一大画期と呼べるだろう。まず、ボーヴィリエと同時期に活躍した、香料卸商や弁護士、風刺家、作家、そして美食研究家という多彩な顔の持ち主のグリモ・ド・ラ・レニエール（1758 - 1838）が、美食ガイド書の先駆けである『健啖家万用暦』（7巻、1803 - 10年）を刊行している。それから少し遅れて登場する菓子職人出身のマリ＝アントワヌ・カレーム（1784 - 1833）は、タレーラン邸の料理人を皮きりに、イギリス皇太子、のちのジョージ4世やロシア皇帝アレクサンドル1世、オーストリア皇帝フランツ1世、ロスチャイルド男爵邸、さらにナポレオン1世にも仕え、ウィーン会議（1814 - 15年）でも、食通・健啖家のデュマ（前出）をして「料理を芸術にした」と感銘させたその天才的な腕を発揮している。フランス料理史における彼のもうひとつの偉大な功績は、ロシア宮廷から帰国後、ロシア式給仕法、つまり料理をそれまでのように同時にすべて食卓の上に並べるのではなく、今日のようにメニューに従って順番に出すというスタイルを母国に紹介している。「ソースの帝王」と呼ばれ、『パリ宮廷菓子職人』（1815年）や『フランス料理術』（5巻、1833 - 47年）などを著した彼は、高級料理を王侯貴族にとどまらず、新興富裕層にまで広めた。

そしてもうひとり、「シェフたちの王、王たちのシェフ」と呼ばれ、フランス料理の国際化に決定的に貢献したオーギュスト・エスコフィエ（1846 - 1935）がいる。彼の料理人としての最初の大きな一歩は、パリ万博（1867年）で、アルジェリア太守や作家・神学者・哲学者といった招待客に独創的な料理を出したことにある。やがて彼は普仏戦争に料理長として従軍し（捕虜となった）、少ない食材でいかにして多様な食事を兵士たちに出すかを工夫した。おそらくこの体験から、彼はカレームの装飾的・華麗な料理を体系的に単純化・多様化し、その一方で、ロシア式給仕法を一般化している。のちにスイス出身の盟友セザール・リッツ（1850 - 1918）に請われて、リッツ・ホテルの料理長となり、料理人の分担システムや部門シェフ制度をはじめて実施してもいる。そんな彼が1903年に編んだ『料理読本』には、5000通りのレシピが紹介されている。まさにそれは空前絶後の料理書だった。パリ北郊の地名を冠したクリーム「シャンティイ」や、ポーランド王位継承戦争に敗れて亡命したスタニスラス・レクチンスキーが、召使のマドレーヌに焼かせたとされる菓子を「マドレーヌ」と命名して普及させたのも、エスコフィエである。彼はまた、ナポレオン3世妃の名をとったサラダ・ウジェ

ニヤ、不出の名女優にちなむフリーズ・サラ＝ベルナルなども創作している。

料理人ではないが、むろんここでは、J・A・ブリア＝サヴァラン（1755 - 1826）のことも忘れてはならないだろう。弁護士・大審院判事で、第三身分の代表のひとりでもあった彼は、死の2カ月前に匿名である『味覚の生理学』（のちに「超越的美食学の瞑想。各種文学会・学会のメンバーである教授が、パリの美食家たちに捧げる書」のサブタイトルが付された）を出している。フランス料理をはじめ科学的に解説したとされるこの書のなかで、彼はワインを労働者の体力増強や死相にさえ微笑を取り戻させるなどと、美食家の面目躍如とばかりにワインの効用をさまざま指摘している。「ブドウを植えたノア、あるいは世界の誕生時にブドウ液を絞ったバックス神に負う、飲み物のうちでもっとも愛すべきもの」とし（ただし、この一文によって、ヴォルテールからワイン知らずとの嘲笑を買っている）、次のようなエスプリの効いたエピソードを紹介している。半世紀前に他界した司教座聖堂参事会員のロレなる人物が、ワインの飲みすぎで病床に伏せった。往診した医者とはだちに病人に禁酒を申し渡す。だが、次の往診時、ベッドの前に、白いクロスがかけられたテーブルに美しいクリスタル・グラスやワインボトルなどが置かれているのを見た医者は、だちにこれらをどけるように命じた。すると、病人は医者にごう反論したという。「覚えているでしょう、あなたは前回ワインを飲むのを禁じました。今度はこのボトルを見る喜びさえ禁じるのですか？」。

- 21) Serge RENAUD & Michel de Lorgeril: Wine, Alcohol, Platelets, and the French Paradox, in *The Lancet*, vol. 339, 1992, pp.1523-1526.
- 22) ヒポクラテス「損傷について」、『ヒポクラテス全集第2巻』、大概真一郎ほか訳、エンタプライズ、1987年、140頁。



図8 ブリア＝サヴァラン著『味覚の生理学』（1948年版）の扉頁

- 23) *Dictionnaire des merveilleux secrets du Grand et du Petit Albert*, Éditions de la Seine, Boulogne, 2006, p.116. この書は 1668 年にやはりラテン語の『プティ・アルベールの神秘の異常な出来事』が追加され、以後、フランスでは『グラン・アルベールとプティ・アルベール』(Le Grand Albert et le Petit Albert) と呼ばれるようになる。
- 24) *Ibid.*, pp.71-72.
- 25) Arnauld de VILLENEUVE: *Livre du vin*, trad. du latin, préfacé et annoté par Patrick GIGREN, Éd. de la Merci, Perpignan, 2011, p.13. ちなみに、ヴィルヌーヴは 1299 年、ドミニコ会から邪術を働いた、あるいは教会改革を図った異端として告発され、ソルボンヌによって投獄されている。このときは、以前尿管結石の苦痛から救ったことがある、教皇ボニファティウス 7 世のとりなしによって釈放されたが、1309 年、錬金術師として再度告発され、ソルボンヌによって焚書の処分を受けている。だが、宗教裁判にかけられることを恐れた彼は、シチリアに亡命し、やがてクレメンス 5 世の侍医としてアヴィニョンに招かれている。おそらく『ワイン論』は、この時期に書かれたものと思われる。これについて、わが国でも邦訳書がある医学史家のジャン＝シャルル・スルニアは、最初の災難後に当時最大の国際都市モンペリエに定住し、『食養生論』などを著したとしている (Jean-Charles SOURNIA: *Histoire de médecine*, La Découverte, Paris, 1992, p.99)。
- 26) 拙著『ワインの文化誌』, 朝日新聞社, 1995 年, 148 頁。
- 27) Prosper CALANIUS: *Traité excellent de l'entretienement de santé, auquel est déclarée la nature de toutes sortes de pain, vin, eau claire, poisson, & plusieurs autres choses qui sont en commun usage, pour la commodité de la vie de chacun*, Jehan Bonsons, Paris, 1554, Bibliothèque de l'Univ. de Paris V, Académie de Médecine, D 920, pp.11-14.
- 28) Thomas BURNET: *Le trésor de la pratique de médecine, ou le dictionnaire médical*, Hilaire Boritel, Lyon, 1691, p.620.
- 29) *Ibid.*, p.134.
- 30) Louis CUSAC: *Reflexion sur la théorie et la pratique d'Hippocrate et de Galien avec la méthode de guérir les maladies par les voies de la transpiration & de l'évacuation*, La Veuve de Claude Thibout, Paris, 1692, p.227.
- 31) Guillaume BUCHAN: *Médecine domestique, ou traité complet des moyens de se conserver en santé, de guérir & de prévenir les mamadies, par le régime & les remèdes simples*, trad. par J. D. DUPLANIL, 2^e édition, t. 3, G. Desprez, Paris, 1780, p.308.
- 32) Robert JALBY: *Le folklore du Languedoc*, G.-P. Maisonneuve, Paris, 1971, p.224.
- 33) *Ibid.*, p.226.
- 34) Claude SEIGNOLLE: *Traditions populaires en Provence*, Maisonneuve et Larose, Paris, 1996, pp.244-245.
- 35) Marcel BÉNÉZIT: *Secrets et remèdes populaires*, De Borée, Paris, 2008, p.180.
- 36) この叢書の詳細については、拙著『英雄の表徴』, 新評論, 2012 年, 第 12 章を参照されたい。
- 37) Nicolas ALEXANDRE: *La médecine et la chirurgie des pauvres*, Laurent Le Conte, Paris, 1714, p.2. なお、民俗学者フランソワ・ルークスは『肉体——伝統社会における観衆と智慧』(蔵持・信部保隆訳, マルジュ社, 1983 年)で、この書の 1757 年版から同じ箇所を引用している。初版と異なる訳文は邦訳書 197 - 198 頁参照。
- 38) Marcelle BOUTEILLER: *Médecine populaire en Anjou*, in *Bulletins et Mémoires de la Société d'Anthropologie de Paris*, XI^e série, t.3, fasc. 4, 1962, p.531.
- 39) Laurent JOUBERT: *Seconde partie des erreurs populaires, propos vulgaires touchant la médecine & le régime de santé*, Abel l'Angelier, Paris, 1586, pp.1-2.
- 40) このフィッフェルドイ祭については、拙著『異貌の中世』, 弘文堂, 1986 年, 第 2 章に詳しい調査報告がある。
- 41) 文化の生態系やイメージール, 示標性については、拙論「文化の見方・考え方」(蔵持監修『エコ・イメージール』, 言叢社, 2007 年, 巻頭論文)を参照されたい。

(2013 年 9 月 5 日受理)