
シラーの食卓

——ロスヴィータ・ステムマー＝ベア著
『シラーの料理本 その文学と料理』から その2——

五師 裕子・加藤 博子

Abstrakt

Der vorliegende Artikel basiert auf einer wortgetreuen Übersetzung von Roswitha Stemmer-Beer “Das Schiller Kochbuch. Ein literarisches Kochbuch”, das 2004 im Schnell-Verlag erschienen ist. Wir haben das Buch originalgetreu ins Japanische übersetzt und dem Forschungsthema entsprechend zusammengefasst. Das Originalbuch ist in vier Kapiteln unterteilt: Die ersten beiden Kapitel behandeln die Zeit von Schillers Geburt bis zu seiner Heirat, die letzten beiden Kapitel die Zeit nach seiner Heirat bis zu seinem Tod. In dem vorliegenden Beitrag werden die letzten beiden Kapitel behandelt.

In dem vorangegangenen Artikel wird Bezug genommen auf Schillers Ernährungsgewohnheiten. Der sparsame Dichter war dank seiner Mutter, seiner Frau und seines Umfelds mit der traditionellen schwäbischen Küche vertraut, die ohne kostspielige Zutaten auskommt.

In den letzten beiden Kapiteln wird darauf hingewiesen, dass es keinen Sinn macht, Schillers Ernährungsgewohnheiten mit denen Goethes zu vergleichen. Das Buch stellt vielmehr Rezepte vor, die für die Region typisch waren und darüber hinaus die Krankheiten Schillers berücksichtigen. Die Autorin versucht gleichzeitig, durch Schillers Ernährungsgewohnheiten tiefe Einblicke in die Beziehung zwischen Geist und Körper darzustellen. Wir hoffen, dass dies alles – zusammen mit dem vorangegangenen Artikel – dazu beiträgt, einen weiteren Aspekt von Schillers Biographie aufzuzeigen.

前書き

本稿は、Roswitha Stemmer-Beer 著「Das Schiller Kochbuch Ein literarisches Kochbuch」(Schnell-Verlag, 2004 年刊)を忠実に翻訳し、研究テーマに沿って要約したものである。原書は4つの章に分かれている。前半の2章はシラーの誕生から結婚まで、後半の2章は結婚後から亡くなるまでが描かれている。今回は、後半の章を扱っている。

前稿では、シラーの食生活を詳しく調べてみると、比較的質素ではあるが、実は母親や妻そして周囲の人々のお陰で伝統的な美味しいシュヴァーベン料理に親しんでいたことが分かった。

そして後半の2章では、そもそもシラーの食生活を美食家ゲーテと単純に対比することが無意味であることが示唆されている。その上で、それよりもむしろ、生活していた土地ならではの食材を旬に味わうことや、病気がちだったシラーを労わって供されていた病人食など、シラーがいかに周囲の人々に愛されて思索を深めていたのかを伝えるレシピが紹介されている。また著者は、シラーの食生活を通して、精神と身体との関係に深い示唆を与えている。前稿と共に、これもまた新たなシラー像の一助となれば幸いである。

原著の第三章 イエーナの家

1. 母の訪問

シラーの母は一年前に重い病気を患ったにも関わらず、1792年9月に下の妹を伴ってニュルンベルクを經由して、息子シラーの暮らすイエーナへと旅をした。シラーが母や妹ナネッテとつらい別れを果たしてから十年が過ぎ去っていた。この時、シラーの妻ロッテと義母とは初対面であった。

シラーは、理屈抜きに深い思いやりをもって母を愛し、彼女に心情的なつながりを感じていた。13歳で軍事学校に入隊した時に家族と別れ、母から突然切り離された。その時から彼は、家庭的で母性的な温もりのない環境で過ごしてきた。そして確かにそれが原因で、シラーは理想的な母のイメージに憧れ、専ら母性的な婦人に賛辞を送ることになる。その惹かれる想いが、『女性の尊厳(Würde der Frauen)』や『鐘の歌(Das Lied von der Glocke)』といった優れた詩の中に表れている。

そして生まれた時から親しんできたシュヴァーベン訛りは、彼を感動させる。彼は母や妹の訛りを久しぶりに聞いて、その懐かしい故郷の響き一つ一

つにシュヴァーベンを感じてうっとりする。

オッター・ギュンター¹⁾は、彼の著書の中で、シラーの会話も詩の言語も、シュヴァーベン訛りを抜きにしては語れないことを裏付けている。そして息子カール・フォン・シラーが、父シラーと子ども達が一緒にいた時、機嫌悪そうに自分達と同じ方言で話していたことを確かに聞いたと、書き残している。ギュンターは、シラーの作品の中にシュヴェービッシュの響きを見つけられる例を数多く提供している。²⁾しかし異郷にいる時には、シラーの中の「シュヴァーベンの男」はすっかり消えてなくなっていたのである。

シラーの母は、義理の娘シャルロッテが彼女の大切な息子フリッツを大事に扱い、世話をしていることに喜びを感じ、彼女を実に愛おしく思ったことだろう。

母は六週間に及ぶ滞在中、イエーナの市場で買った食材で、魔法のように「シュヴァーベンの献立」を披露した。この時にロッテは、シラーがかつて好んで食べていたシュヴァーベン料理を学んだのである。

育ちの違いから、ロッテと母シラーの間は次第に張り詰めたものになってゆくのだが、しかしそうであっても嫁と姑との関係は比較的穏便なものであったと言えるであろう²⁾。

シラーが知人や仲間達に誇りに満ちて母と妹を引き合わせた後、最終的に二人は懐かしいドルシュタットへ旅行している。それは、皆にとって幸せなことだった。母は喜び、シラーもシャルロッテも気疲れから開放され、この訪問は非常に幸福な結末をもたらした。去り際に、母はシュヴァーベン人の家政婦を雇う提案をして帰って行った。そしてその後も相変わらず、母の得意料理である「マルメロの丸い菓子パン」³⁾がイエーナに送られて来るのだった。

マルメロのお菓子 (Quittenbrot)

マルメロの果肉	500g
砂糖	500g
場合によっては、まぶすための砂糖	

充分きれいにしたマルメロの果肉をパン切り機で切る。そして、かぶるくらいの水を入れ、弱火で煮る。そして、果肉を漉し器で漉す。

1 Günter, Otto, Schwäbisches in der Sprache Schillers (詳細不明)

2 Hecker, Max und Petersen, Julius (Hg), Schillers Zeiter Teil, Weimar 1904, S. 228

漉した果肉の重さを量り、それと同量の砂糖を入れる。2-3時間塊になるまで煮る。この塊を天板に移し滑らかに伸ばし、乾いたら、鋭利なナイフで四角に切るか型で抜く。そのマルメロのお菓子の両面に砂糖をまぶし、ケーキの缶に入れる前に充分乾かす。

以下、原著に掲載されているシュヴァーベン料理のレシピの冒頭には、姑から嫁への言葉が添えられている。

シラーの母によるイエーナの献立 (Jenaer Menü der Mutter Schiller)⁴⁾

新鮮な川魚を使ったシュヴァーベン料理のマウルタッシェン

(Schwäbische Maultaschen von frischen Flußfischen)

「ロッチェさん、フリッツのために、美味しいシュヴァーベンの日曜特製マウルタッシェンを作りましょう。」

スズキの切り身 (冷凍)	70g
ニジマスの切り身 (できれば赤身で分厚いもの)	50g
カワマスの切り身	50g
甘鮭	50g
ペルカの切り身 (エグリ或いはクレッツァー) ⁵⁾	50g
ナマズの切り身	50g
生クリーム (軽く冷凍)	約 70g
いろいろな野菜 (塩を入れて湯がいたねぎ, セロリ, ニンジンのみじん切り)	100g
刻んだ香草 (例: パセリ, 小口切りにしたねぎ, ルリチシャ)	10g
リキュール (パステイス)	2cc
塩, 挽いたコショウ, 辛口シェリー	少々
生地材料	
薄力粉	250g
ポレンタ用の粉 (トウモロコシ粉)	50g
全卵	2 個
卵黄	6 個
ヒマワリ油	大さじ 1

塩

一つまみ

詰め物

スズキと生クリーム、リキュールそして野菜をミキサーにかけ、詰め物を作る。他の魚は約2cmの大きさの賽の目に切り、香草や野菜と共に詰め物と混ぜる。それに、塩、コショウ、シェリーで味付けする。最後に「ラビオリ」か「マウルタッシェン」の生地詰め。

生地

塩をした全卵と卵黄を溶いて、油とポレンタ粉を混ぜる。そしてそこへ、少しずつ小麦粉を入れて、絶え間なく混ぜて、引き締まった生地になるまで捏ねる。生地の塊に油を塗る。それを透明なラップに包み、冷蔵庫で約1時間置く。(約4人分)

(ブルクハルト・ショルクのおすすめ料理, ホテルレストラン「フリードリヒ・フォン・シラー」, ビーティヒハイム/ビッシンゲン)

シュヴァーベンのシュベッツレ (Schwäbische Spätzle)

「ロッセさん、私はあなたにお目かけます。正真正銘のシュヴァーベンの主婦は、この様にシュベッツレをそぎ落とすのですよ。」

小麦粉	250g
卵	2個
塩	小さじ1
水	1/8リットル

日曜日の特製のものを作る場合は、水の代わりに多くの卵を使って生地を作る。生地の材料は、攪拌スプーンかヘラでしっかり混ぜ、捏ねる。

さてここで主婦には、シュベッツレの特製の削ぎ板が必要となる。持ち手の付いた長方形の板と幅の広いナイフかシュベッツレ用の削ぎ取る道具、熱した塩水をはった背の高い鍋も必要である。

少し濡れたシュベッツレの板の上で、適量の生地をそぎ落とす。(しばしば、それぞれの家に先祖伝来のものがある。) それは、平らなナイフで右の端から薄く、小さいソーセージの様なものを熱湯の中に落とす。

湯気と少し湿ったナイフは、生地の塊をしなやかにし、きれいな薄いシュベッツレを削ぐ助けになる。間もなくシュベッツレは鍋の上に再び上がって

来る。そのシュベッツレを、塩を入れた熱湯の入った二番目の鍋に、素早くお玉で移し替える。そして、前もって温めておいた皿に置く。

シュベッツレを作るのにたいした材料は要らないが熟練の技が必要で、その巧みな技術は、シュヴァーベン人の器用さに由来する。熟練の主婦は決然としていて、手早い。シュベッツレの初心者には、分厚く塊の様な形にしまい、その形から人はそれをスズメとかボタンと僭称するのである。

2. ゲーテとの出会い

私達はもう一度 1788 年のヴァイマルに戻ってみよう。シラーはドレスデンにいる親切なケルナー⁶⁾のところへ二年間滞在した後、ヴァイマルに旅をする。ヴァイマル、そこは王宮のある黄金の町だった。領邦君主、統治者ザクセン-ヴァイマル大公カール・アウグストや大公の母アンナ・アマリアの雅量、同時に美しい芸術に対するその特別な興味によって、大なる精神の持ち主達のための魅力的な場として有名になっていた。そしてゲーテはそこでの注目の的だった。それ故、シラーは完成した『ドン・カルロス (Don Carlos)』を携えてヴァイマルを訪れたのである。公の目的はヴァイマルでゲーテとカール・アウグスト公に会うことであり、秘かな意図としてはヴァイマルで生計を立てるための足がかりを得ることであった。

彼は一応ヴァイマルの評議員の肩書を持っていた。それは公爵の横溢で、ダルムシュタットにて授与されたものである。それは確かに功を奏したのかもしれないが、しかし、あまり意味をなさなかった。ゲーテはちょうどその頃「レモンの咲き誇る土地イタリア」での最後の日々を送っていたし、大公はヨーロッパのどこかを旅していたが、誰も滞在先の詳細は知らないという状況だった。

それ故、シラーはヴィーラント⁷⁾やヘルダー⁸⁾やカルプ夫人⁹⁾と接触した。彼らは彼を飽きることなく連れ回し、人に引き合わせて紹介する。しかし、その会合にはゲーテも大公も不在だったので、シラーにとってはただ疲れるだけだったし、すべて幻のうちに過ぎていくようなものだった。そして、それは何となく、時を待っているかのように思えるのである。

1788 年 9 月の日曜日、おそらくその日が、ゲーテとシラーの初めての出会いの時だったであろう。しかし、シラーの高まる期待は裏切られた。その出会いは冷たく、シュタイン夫人の所有地コッホバルクでの上流社会の人々同士の会話に留まった。個人的な会話は不可能だった。ゲーテは、ヘルメスそして特にギリシャの神々についての論文の執筆者としての興味しか、フ

リードリヒ・シラーに対して抱いていなかったのである。

「私はシラーが嫌いだった」と、ゲーテは後に遠慮なく告白している。彼はこの革命的な戯曲の執筆者を、多くの疾風怒濤運動における通俗的な、無遠慮で向こう見ずな者だと感じた。おそらくゲーテはある種の気まずい思いをさせられ、無秩序な疾風怒濤時代の自らの「若気の過ち」を思い出したのだろう。その時期に、彼と大公は、ヴァイマルの君主の土地で、解放された様にはしゃぎ騒ぎ、『ゲッツ・フォン・ベルリヒンゲン (Götz von Berlichingen)』は劇場を席捲していた。この時はまだ、ゲーテはイタリアの古典的な美に酔い、別の世界に気持ちが入り込んでいる。そして周知の様に、彼のその冷淡さはシラーが古典主義者だからという理由だけではなかったのである³。

シラーがゲーテの第一印象を友人ケルナーに書き送ったところによると、彼のゲーテに対する評価は好意的である。そしてまた、二人の仲を友人達が取り持とうとしたこともある。しかし、シラーはゲーテの『エグモント (Egmont)』について辛辣な批評を公表したことで、ゲーテは非常に不機嫌になった。そして、二人の間には些細な行き違いもあり、未だゲーテがシラーに心を開くことはなかったのである。

1790年11月にシラーは、ゲーテとの更なる根本的な違いに気づく。シラーにとってゲーテは、感覚的で主観的に過ぎる。ゲーテが彼の哲学を感覚世界から引き出すのであれば、即ちゲーテは経験主義者である。シラーは抽象的な思索者である。シラーは精神から哲学を導き出すのである。ゲーテの思考の表象は、そもそも非常に感覚的なものであっただろうし、それはまたゲーテが非常に多くのものに触れたということでもあろう。

ケルナーはそれに対して、非常に慎重に彼を励ます返信を送っている⁴。ゲーテという特別な人間の天才性を語る一方で、理想と精神の豊かさに対しては、シラーがゲーテを凌駕しているかもしれないと書いている。

そして、1794年7月20日に互いの敵意を乗り越えた、ひとめぼれの様な交友関係が生まれた。それ以後ゲーテは毎日シラーの家を訪ねている⁵。

シラーの家の会合に、ゲーテは時々外国人の訪問者、或いはヴァイマル国の客人達を同伴している。食通であるゲーテ、そして上流の方々に敬意を

3 Geiger, Ludwig (Hg), Briefwechsel zwischen Schiller und Körner, Stuttgart und Berlin 1892, 2. Band S. 16

4 Geiger, Ludwig (Hg), a. a. O., S. 18

5 Wilpert, Gero von, Schiller-Chronik, Stuttgart 1958, S. 219

表して、シラー夫人は三種の料理で心からのおもてなしメニュー¹⁰⁾を提供していた。

おもてなしメニュー (Ein Herzlich-Willkommen-Menü)

エストラゴンとクレソんで飾った春玉ねぎと生アスパラガスのサラダ

(Roher Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln an Estragon und Brunnenkresse)

皮をむいた新鮮なアスパラガス	200g
春玉ねぎ	1束
エストラゴン	1束
クレソン	50g
塩, コショウ	
白ワイン酢	大さじ2
オリーブ油	大さじ2

アスパラガスは同じ大きさで、切り口が楕円形になる様に薄く切る。

春玉ねぎは洗って、同様にきれいな円形になる様に切る。

そして、アスパラガスと春玉ねぎをよく混ぜて、香辛料, 酢, オリーブ油で味を付ける。エストラゴンは好みで入れて味をみる。

カクテル皿に盛り付け、少しクレソンを飾る。

シラーがヴァイマルへ転居した後も、互いの訪問は続いた。ただ、今度はシラーがゲーテの家を訪問している。ここでの親密な会話から、いくつかの重要な作品が生まれる。ゲーテはシラーに『ヴィルヘルム・テル (Wilhelm Tell)』への着想を与え、題材そしてテーマについて助言している。そしてシラーはゲーテの『ファウスト (Faust)』への着想を駆り立てている。

この二人の会話では、互いの食事についての考え方も伝え合っていたようである。

1796年7月にゲーテはシラーに次の言葉を添えて、魚を贈る。「この天然の産物は、この季節にこそ食べなければなりません。美味しく召し上がって下さい。」⁶⁾二日後、シラーはゲーテに、「私達にお送り下さった魚に対する心からのお礼を申し上げます。私と夕食を共にしたのは、義母、招待したシュ

6 Borchardt, Hans Heinrich Dr. (Hg), Briefwechsel zwischen Schiller und Goethe in den Jahren 1794 bis 1805, 1. Band, Deutsches Verlagshaus Bong & Co. S. 225

レーゲル達¹¹⁾で、みんなでもともと美味しく戴きました。』⁷⁾

ゲーテ好みのカワカマスディルスソース添え

(Goethes Toller Hecht in Dillsauce)

カワカマス (3kgのもの)	1尾
レモン	1個
塩, 細かく挽いた白コショウ	
バター	
柔らかいねぎ, デイル, パセリのみじん切り	各1本
生クリーム	200ml
サワークリーム	大さじ2
ディール	1束
パセリのみじん切り	大さじ2
新鮮なすりおろし白パン	大さじ2

カワカマスは内臓を取り、流水で洗い、表面や中身をすすいで下準備する。その時、レモン汁を表面や中に滴らせる。それに塩とコショウで表面や中に味付けする。そして薄くスライスする。(或いは店で切ってもらおう。)

魚を切った後、不燃性のアルミホイルにバターを塗って、ディールや少しのパセリやねぎを置き、その後長時間平らなところに置いておく。

生クリーム、サワークリーム、非常に細かいみじん切りにしたディール、残りのパセリそして白パンを混ぜてソースにしておく。塩とコショウで味付けする。

休ませていた魚にソースを上から注ぐ。200℃に予熱しておいたオーブンで20-30分間焼き色が付くまで焼く。絶え間なく上からソースを注ぐか、或いは魚の上が乾くようであれば、アルミホイルで表面を覆う。

塩ジャガイモか白パンを添えて提供する。

このような食事会に招かれていたのは、前期ロマン派であるシュレーゲル兄弟¹²⁾とその夫人達、ハルデンベルク(ノヴァーリス)¹³⁾、フィヒテ¹⁴⁾、ラインホルト¹⁵⁾、シェリング等¹⁶⁾の著名な人々だった。これは打ち解けた楽しい会であり、毒舌家の集まりである。特にシラーに対して。

ところで、ゲーテとシラーの関係は、友好的なものだったのだろうか。そ

7 Borchardt, Hans Heinrich Dr. (Hg), a. a. O., S. 226

れは、呼称が Sie のままの距離を置いたものだった。彼らは高尚な会話に終始して、そこに温かさはなかった。

ヴァイマルに戻って来たゲーテは、「シラーの家では、たまに私を西洋ゴボウとホウレンソウで元気づけてくれたが、見るからに酷いものだった⁸。焼くだけの料理なんだ」と、妻に嘆いた。シラーにとってはそれで充分だった。

3. 腐ったリンゴ

ゲーテは晩年、気の合った話し相手ヨハン・ペーター・エッカーマン¹⁷⁾と出会い、イエーナに旅をした⁹。

エッカーマンは、ゲーテが話した三十年前の1827年10月7日にシラーの家で起こった奇妙な出来事について記述している。それは、「シラーには快適だった空気も、私には毒のように作用した。ある日、私は彼を訪ねて行った。彼は不在だったが、奥さんが出て来て、間もなく帰るだろうと言うので、私は、彼の仕事机に向かって、あれやこれやとメモを書いていた。暫く腰かけていると、何となく不愉快な感じに襲われ、それがだんだん昂じて来て、とうとう私は卒倒しそうになった。はじめは、どういう原因で、こんな今まで経験したこともないような嫌な気持ちになるのか分からなかった。だが、とうとう、私の側の引き出しから非常に不快な臭いが流れて来るのに気づいた。引き出しを開けてみると、驚いたことに、腐ったリンゴがいっぱい入っていた。私はとっさに窓の方へ行って、新鮮な空気を吸った。すると、たちまち元通り気分がよくなった。」¹⁸⁾¹⁰ シャルロットは、ゲーテからリンゴについて弁明を求められ、夫はいつも引き出しに腐ったリンゴを入れておくのだと、説明した。

ゲーテの侍医カール・フォーゲル博士も、「腐ったリンゴの臭気」の話は好感を持って短く記録している。

実はシラーは、腐ったリンゴ臭による自己セラピーを施し、多くの直感的な自己実験を始めていた。それは、少なくとも、シラーにとっては必要な気付け薬だった。彼はシュヴァーベンでの子ども時代からリンゴの香りに慣れ親しんできたからであろう。臭覚と思い出は連動しており、リンゴの香りからシラーには多くの思い出が甦るのである。

8 Gräf, Hans Gerhard (Hg), Goethes Ehe in Briefen, Der Briefwechsel zwischen Goethe und Christiane Vulpius 1792-1816, Frankfurt a. M. 1989, S. 128

9 Eckermann, Johann Peter, Gespräche mit Goethe, Leipzig, o. J., Dritter Band, S. 139f

10 Hertl, Michael, Goethe-Jahrbuch Band 115, Weimar 1998, S. 235

リンゴはシラーの人生に深く結びついている。シラーが文学的名声を得た『ヴィルヘルム・テル』に登場するリンゴのことを知らぬものはない。反乱者にしてスイスの射撃の名手テルは、皮肉な代官ゲスラーから挑発され、勇気の証として、彼の小さな息子の頭上のリンゴを射たのである。

さてここでは、リンゴの美味しさを伝える食事を紹介する。リンゴは古代から伝わる果物、力のシンボル、また栄養のある果樹、愛の賜物、エヴァへの誘惑手段、そしてクリスマスツリーの飾りである。

そのままでも、焼いても、蒸しても、すべての子どもも大人もリンゴが大好きなのである。私はあなた方に親愛なるシラーの義母、ルイーゼ・フォン・レンゲフェルトの台所からのレシピ「No.69¹⁹⁾ ポルストリンゴ²⁰⁾の詰め物」を紹介しよう。²¹⁾

Nr.69 ポルストリンゴの詰め物 (Gefüllte Porstäpfel zu machen)

ポルスト地域のリンゴをくり抜き、くり抜いたものを細かく刻む。そして、小さな干しブドウ、すりつぶしたシナモン、砂糖、或いはお好みで少しワインも加え、刻んだリンゴと共によく混ぜて、リンゴの穴に詰める。それを、バターを入れた平鍋に入れ、少しワインを加えて焼く¹¹⁾。

蒸しリンゴ

酸っぱいリンゴ	4 個
茶色の氷砂糖	
粒アーモンド	
干しブドウ	2-3 枝
シナモンの枝	少々

リンゴの芯取り器で芯を取り、皮をむく。中央の筒状の穴に、氷砂糖の塊をうまく詰め込み、下を「密封する」。そして次にアーモンド、少量の氷砂糖を詰める。穴に余地があれば、上を密封するのにお好みでアーモンドだけでなく、干しブドウを入れる。そして鍋の中に詰めたリンゴを置く。そして弱火でリンゴが崩れないように蒸す。

11 Fuchs, Viictoria und, Weigl, Ursula, 150 nützliche Rezepte, Das Kochbuch von Schllers Chere-mere, Louise von Lengefeld, Stuttgart 1997, S. 95

原著の第四章 シラー家の食卓

1. 王家の食卓

1804年、シラーは臨月のシャルロッテと二人の息子を伴って、ベルリンへと旅に出た。すでに、ザクセン公から世襲貴族の称号を授与されていた。ベルリンのサロンの人々やプロイセンの王族もまた、大詩人シラーを熱狂的に歓迎した。とりわけ、ルイーゼ・フォン・プロイセンは、彼がベルリンへ転居することを願っていた。しかしすでに、宮廷顧問官シラーの病状は深刻なものであったのである。

1804年シラーは、サンサーシー宮殿で開かれた王子主催の大掛かりな食事会に招待された。提供されたワインの中には、シラー好みの白や最高級のモンラッシェも入っていた。

サンサーシー宮殿では、詩人のために美味しい九皿のコースメニューの夕食が用意された。どんな食事が供されたのだろうか。

サンサーシー宮殿の豪華なメニュー (Fürstliches Menu in Sanssouci)
鮭のムース、ルッコラ添え (Lachsmousse auf Rucola)
王のコンソメ (Consommé Royal)
スズキのフィレ、レモンムース添え
(Filets vom Zander auf Zitronenmousseline)
シャンパンシャーベット (Champagnersorbet)
上質な香草とエビ入りオムレツ (Omelett mit feinen Kräutern und Scampis)
シュプレーバルト産²²⁾子牛のロール焼き、ジャガイモのピューレ添え
(Röllchen vom Spreewaldklub auf Kartoffelschaum)
ハーフェル流域²³⁾のイチゴとルバーブの甘いプディング
(Süße Grütze aus Havelländer Erdbeeren und Rhabarber)
トルコのモカ (Türkischer Mokka) 番外
プチフル アマレット・モカ・プチフル
(Petits Fours Amaretto-Mokka-Petits Fours)
キャラメルソースで覆ったホオズキ (Physalis mit Karamelüberzug)
ここでは特に地域性を考慮して、二皿と食後のコーヒーのみを紹介する。²⁴⁾

シュプレーバルト産子牛のロール焼き、ジャガイモのピューレ添え

(Röllchen vom Spreewaldklub auf Kartoffelschaum)

骨から外し、繊維を断つために

斜めに切った薄切り子牛肉	3枚
パルマのハムか柔らかい他のハム	3枚
セイジの葉	6枚
牛脂	

2枚のクッキングシートの上に、子牛の肉を一枚ずつ並べて挟む。注意深く、柔らかくするために麺棒で転がして伸ばす。牛肉を半分に切る。詰め物に応じて少し塩コショウを加減する。詰め物を巻いた後、熱したフライパンで焼く。

ロールの中身の材料

みじん切りにした香草とサワークリームをかき回しながら混ぜる。場合によっては、2,3本のケーパーをみじん切りにして加え、肉の上に塗る。

ジャガイモのピューレ

ジャガイモは、バター、生クリーム、塩、そしてシナモンを加えて滑らかなピューレを作る。固くもなく液体状でもないようにする。

大きな星型の口金の付いた搾り出し袋にピューレを入れて、前もって温めすでに配膳した皿に、ピューレを搾り出し盛り付ける。

前もって温めた皿に子牛の肉を巻いたものを置く。少し煮汁を加える。セイジの葉かアサツキを付け合わせとして添える。

ハーフェル流域のイチゴとルバーブの甘いプディング

(Süße Grütze aus Havelländer Erdbeeren und Rhabarber)

ザーレ地方の辛口白ワイン (リースリング)	1/2 リットル
砂糖	400g
バニラ棒	1本
タピオカ	50-60g
ルバーブを洗って角切りにしたもの	400g
香りのよいイチゴを洗って四分の一に切ったもの	500g

白ワインと砂糖を混ぜ、バニラ棒を割いて加えて沸騰させ、充分熱くなったらルバーブを入れてひと煮立ちさせる。それを網じゃくしで取り出し、平らな天板の上で冷ます。

「ワインの砂糖シロップ」をもう一度沸騰させ、タピオカを入れて混ぜる。

約 15 分弱火で茹で、混ぜながらタピオカが透明になるまで柔らかくする。それを冷まして、冷たくなったルバーブを加え、新鮮なイチゴと共に混ぜ合わせる。少し色を付けるために、数個のイチゴをピューレにして、それを入れて混ぜ合わせる。

伝統的な、温かいパンプディング、チョコレートムース、或いは丸いアイスと共に盛り付ける。

4 人分

(ブルクハルト・ショルクによるおすすめ料理, ホテルレストラン「フリードリヒ・フォン・シラー」, ビーティヒハイム / ビッシンゲン)

トルコのモカ (Türkischer Mokka)

深く焙煎したコーヒー	小さじ 12
砂糖 (お好みで)	
バラ水或いはカルダモン (お好みで)	少々
水 (随意)	

トルコの銅のポット (普通の鍋でもよい) に、1 人分小さじ 3 杯の挽いたコーヒー粉を入れ、モカを好みに合わせ、ふさわしい量の水をたっぷり注ぐ。それを、沸騰するまで熱し、平らなところに置いて温度を下げる。ポットはまた火にかけ同じことを二度行う。そうすると、コーヒーの香りを充分引き出すことが出来る。かすかなバラ水或いは一つまみのカルダモンの「香り付け」をする。そして、多くの愛好家がこの香りを楽しむのである。

この一年後の 1805 年 5 月 9 日に人生を終えることになるシラーは、この頃から定期的に不調に陥るようになる。

その頃シラーは、ベルリンへ移る誘いの返事を引き延ばし続けた。ゲーテのため、妻のため、子どものため、友人や親しく離れがたい人々のために、ヴァイマールに住み続けたのである。経済的には苦しい生活だった。

そして、ベルリンへの移転を断った後、ヴァイマールの大公は、シラーの年金を倍増した。その額は、当時の俳優の給与と同等であり、また、実に枢密顧問官ゲーテの給与と同額であった。

2. 食は二の次、大いに飲む…

フリードリヒ・シラーは何を好んで食べたのか。彼が好きだったのは、やはり親しんできたシュヴァーベン料理だろうか。どの様な料理で、妻は彼の心をつかんだのか。シラーの食生活と好物を求めて、伝記や手紙を探し尽くしても、食事については簡単に見つけられなかった。食事は彼にとって、そんなに重要には思えなかった。それには様々な理由があったのであろう。食事は、シラーの子ども時代には生き長らえるための栄養摂取でしかなかった。食事は両親の敬虔主義的な、シュヴァーベンの人々の見方からすれば、確かに神からの贈り物であるが、精神的な喜びではないとみなされていた。食事を楽しむことなど自堕落な生活への誘惑であり、悪魔のささやきだったにも関わらず、シラーの母は美味しく栄養たっぷりの料理を作ってくれた。それは簡単ではあるが、現代の私達も美味しく食べている心のこもったシュヴァーベン料理だったのである。

寄宿舎生活では、どちらかと言えば栄養的には乏しいものだった。そして、その後マンハイムでは、逃避、金銭的困窮、病気等の波乱万丈の年月を過ごし、そして注文依頼があれば執筆し、新作を書いては改稿するという混乱した独身時代を過ごした。生活は不規則であり、食事など全く重要ではなかった。

実際、彼は財政的に苦しかった。朝食は小さな細長い白パンであった。或いは店で四皿分の昼食を注文し、半分を残して夕食としてとっておいた。また、夕食は塩を振ったジャガイモや卵を食べ、或いは安い飲み物を飲んだ。

マンハイムの出版社シュヴァンの娘ルイーゼ・ピストリウスは、シラーの部屋から、熱弁をふるっているのが聞こえてきたし、また机の上にブルゴーニュ産の赤ワインが1本置いてあり、彼はシャツ姿であちこち走り回っていたと、執筆時のシラーについて述懐している。

シラーは軍事学校に在学中、すでにワインを少なからず飲んでいて、それで再び元気を取り戻し、活力を得ていた¹²。

カロリーネ・フォン・フンボルトは、シラーの執筆の様子をベルリンの夫ヴィルヘルム・フォン・フンボルト²⁵⁾に伝えている。「シラーの所有していたガーデンハウスでは、明かりの灯る窓を通して夜毎仕事をしているのを、イエーナの人々が聞き耳を立てていた。その一方、はっきりと目を覚ましていようとして、コーヒーやチョコレートワインを飲んだ。ときには年代物の

12 Hecker, Max, a. a. O., Erster Theil S. 154

ラインワインやシャンパンもあった。そして、創り出した詩を大声で朗読するのが聞こえた。また、酒を飲みながらソファーに身を沈めて書いていた。』¹³

ワインやシャンパンは気分を高揚させ、そして現世を忘れさせる。それからまたコーヒーを飲み、またワインを飲む。それを繰り返していた。シラーは、一種のメモ帳として家計簿のようなものを付けていた。その自分の「カレンダー」に、ほとんどすべての大切なことを細かく記録している。その中にはワインやコーヒーを注文した量も書かれている。

後にシラーの伝記を残した人々は、彼はおそらく元気づけのためにコーヒーやチョコレートワインを飲んだのだろうと主張している。それはそうだととしても、かなり量が多かった。コーヒーをポンドやチェントナー単位²⁶)で大量に注文している。1804年6月30日にシラーは以下の様なワイン庫のストックをメモしている¹⁴。

	本数	ハーフ
マラガ (Malaga)	61	
ブルゴーニュ (Bourgogne)	35	
シャンパーニュ (Champaner)	22	
白ポートワイン (Weißer Portwein)	10	
マスカテラー (Muscaten)	4	
ライステンワイン (Leistenwein)	2	
ルスター (Ruster)	17	
エーデンブルガー (Oedenburger)	6	
フランケンワイン (Frankenwein)	34	
ファレルニア (Falener)		4
ラム (Rum)	5	

ゲーテもフンボルトも貴重なワインは瓶で、一般的なワインや料理用ワインは樽瓶²⁷)でエアフルトのラーマンワイン店に注文している。

1804年7月、シラーは軽い風邪から腸捻転を起こし、重篤となったが全快した。一時は命が危なかったと言われている。同年12月半ばチュービン

13 Hecker, Max, a. a. O., Erster Theil S. 67

14 Skramlik, Emil von, Die Rolle der Genußmittel in Schillers Leben, Wissenschaftliche Zeitschrift der Friedrich-Schiller-Universität, Jena, Jahrgang 5 S. 196

ゲンのコッタ²⁸⁾は、瀕死の病状から回復したシラーへの全快祝いに、40本のポートワインと10本のマラガのワインを見舞いに送った。

シラーは礼状を書いている。「ワインは真の命の潤滑油であり、心臓や内臓を強くする…」と。そして、1804年12月に書いている。「…あなたの愛すべきお気遣いは、真の友人であるからこそ、私は重ねて改めて思っています。また、天は自らの恵みを、それに応じてもたらしているように思えます。そして、私がすでに賽を投げられたのか、医者がワインを勧めてくれたので、しぶしぶ飲みました。しかし、様々の種類の、甘い、辛い、白い、赤い、ドイツの、フランスの、そしてスペインのワインを好きなように試しに飲んでいました。私はあなたが楽しみで飲むために送ってくれた赤いポートワインも飲んでいました。」

特に社交界では、上機嫌でワインとシャンパンを大いに飲んだ時の逸話がいくつが残っている。

勿論この暮らしぶりは健康的とは言えない。夜遅くまで書き、書くことでへとへたになり疲れて寝込んでしまう。そして復活し、その上さらに元気を奮い起こし、また再び鎮まる。自堕落な悪癖は疲れ切った身体を徐々に弱らせていった。強烈なタバコは、完全に覚醒剤として使われていた。

シラーが丈夫で、もっと長生きしていたら、後世の人々は彼からもっと多く優れたものを得ることが出来たのだろうか。彼は快活で楽しく、社交的に機知に富んで、嬉々として飲む喜びを享受できた。そして、上機嫌であれば、彼の話し方は、まるで大声で罵っている様に人々には聞こえるのである。シラーは『群盗』の中で、粗野な飲酒の歌²⁹⁾を書いている。

我らがワインで喉を潤し、
 勇気と力をみなぎらせ、
 地獄にのさばる悪魔と仲良く
 かための杯をかわすとしよう。

そうしていよいよ最期が来たら、
 首切り役人どうとでもしろ、
 それなら、罪の報いだ、
 足の踵に油を塗って、
 別れのワインを一口飲んで、
 万歳、わっしょい、勇んで逝こう。

シラーは、自分に残された時間は短いと思っていたことは明らかである。彼は反抗心を表す手段として、ページ毎に、作品毎に叫んだのである。憧れ、思考、活気づける会話、なお駆け巡り続ける考え、そしてコーヒーとワインとシャンパンを飲み、そして、熱弁をふるい、我を忘れた恍惚状態になり、詩人である自分の想像力をかき立てて、終幕を迎えるのである。

このシラーの激しい人生的一幕の後、どんなデザートをお望みでしょうか。泡立てたワインソースを添えたシャルトルーズのだんごは如何ですか。

泡立てたワインソースを添えたシャルトルーズのだんご

(Kartäuserklöße mit Weinschaumsauce)

固くなったミルク白パン	4 個
卵	4 個
バニラシュガー	少々
牛乳	1/2 リットル
塩、パン粉、揚げ油、シナモンシュガー	少々

ワインソースの材料

卵黄	4 個
砂糖	100g
辛口白ワイン	1/4 リットル

おろし金でミルクパンの周囲をすりおろし、パン自体は小さく切ってボールの中に入れる。そこに卵、バニラシュガーと塩を少々入れて、泡だて器でよくかき混ぜる。次に牛乳をボールに入れて、すっかりパンに浸み込むまで時々ひっくり返す様にして混ぜる。最後にパン生地から卵型のだんごを作る。残りの湿った生地は押しつぶしておく。そして、揚げ油（電気フライ機が最もよい）の中のだんごが黄金色になるまで揚げる。

砂糖とシナモンシュガーの中で転がす。

ワインソース

ボールの中で卵黄と砂糖を混ぜ、そこに白ワインをゆっくり注いでいく。そのボールを湯煎にしながら、泡だて器で泡の様なクリームになるまで混ぜる。温かいうちに供すること。

この泡立てたワインソースは美味くて広く一般家庭で作られているが、特にシュヴァーベンではショードー (Schodo) ソース³⁰⁾とされている。たしか

ナポレオンの置き土産であり、フランスでは憧れのザバイヨンソース、イタリアではザバイオーネと呼ばれていて、その名の通り極めて繊細で口の中でとろけるソースである。

3. 詩人の家における夫婦の日常

さて、1790年のイエーナにおける彼らの結婚生活を辿ってみよう。フリードリヒ・シラーと彼の若妻は、知人の所有する大きな集合住宅に住んでいる。そこは、家庭的なホテルの様なところで、昼食と夕食を提供している。それ故、それほど多く食費はかかっている。

この1790年頃、フリードリヒ・シラーは元気である。この家には多くの友人達が集まり、昼食と夕食を共にして、非常に活気があった様子は容易に想像できる。シラーが人々を招待し、その費用をケルナーが支払っていた。ケルナーにとっては、非常に多くの精神的な利益と個人的な喜びを得られれば、それはいかにも安いものであった。

その後、シラー夫婦はルードヴィヒブルクに約一年間滞在した。そこで最初の子、待望の息子カールが生まれた。彼らは1794年、イエーナの中心に居を移した。そのすぐ近所にカロリーネとヴィルヘルム・フォン・フンボルトが住んでいた。その後また、広い家に移り住んだ。シラー家の様々な住居には今日でも小路にその名前が残っている。

1797年シラーはイエーナ郊外の丘の上に広がる、ロイトラ川に囲まれているところに、ガーデンハウスを購入する。シラーはこの家に広い庭を造り、次に浴場を建てた。そしてまた、ゲーテが塔の部屋と呼んだ望楼「庭の尖塔」を建てた。そこは詩人の四阿である。そこで『ヴァレンシュタイン (Wallenstein)』の草稿を練り、後に『オルレアンの少女 (Jungfrau von Orleans)』を仕上げた。シラーはこのガーデンハウス、牧歌的生活、庭、すべてを愛した。そこに彼は父の庭師としての考えを実現しようと試みた。

今日、私達はこのガーデンハウスを訪れることが出来る。そこには様々な調度品が置かれている。台所は残念ながら閉鎖されているが、驚くべき狭さである。窓はあるが、おそらく約8㎡しかないだろう。そこにはシュヴァーベン製のプフィッツアウフと呼ばれる菓子の焼き型が置いてある。それは2つ、3つ或いは4つの入れ物が付いた陶器の焼き型である。プフィッツアウフはシラーも好んで食べ、シュヴァーベン人の愛すべき好物の焼き菓子を作るための型である。シラーが庭の木を揺すり、子ども達とスモモを取り、シャル

ロッセが甘いスモモのコンポートを作るのである。

スモモのコンポートを添えたプフィッツアウフ
(Pfitzauf mit Zwetschgenkompott)

小麦粉	250g
塩	一つまみ
牛乳	1/4 リットル
卵	5 個
バター	125g

スモモのコンポートの材料

完熟スモモ	1kg
水	少々
砂糖	お好みで
シナモン	1/2 本
バター	少々

小麦粉と一つまみの塩を少々牛乳で滑らかになるまで混ぜる。そして、卵を入れ、その生地熱い牛乳を入れ、しっかり混ぜる。プフィッツアウフ型の内側にバターを塗る。バターの残りを生地に入れて素早く混ぜ、すぐに型に入れる。型には半分ほど入れる。砂糖は全く入れない。甘いのが好きな人は、焼いた後で、砂糖か粉砂糖を振りかけるとよい。焼き時間は約 30 分。

プフィッツアウフを型から外し、スモモのコンポートを添えて、温かくして提供する。

スモモのコンポートの材料として、スモモは種を取り、鍋に水、砂糖、シナモンを注意深く入れて、崩れないように煮る。場合によっては、少しバターを入れる。これによって、スモモのコンポートはとてもジューシーで濃厚になる。冷まして提供する。(4 人分)

シュヴァーベン家庭では、大抵、プフィッツアウフの型を使う。その型は代々受け継がれていく。しかし、今日ではスフレの型、或いは耐熱の大きなカップ、或いは小さなミューズリーの入れ物で焼くので、プフィッツアウフ型は引き継がれていない。

見晴台と台所の間に庭があり、ゲーテとシラーはその角にある居心地のよい四阿の石机のところに座って、しばしば語り合った。彼らはそこで愛すべき多くの名作を創り出した。

1801年、シラーがちょうどガーデンハウスで『オルレ안의少女』を執筆している時、シャルロッテからシュトーレンを送って来た。また同時にブリッケン³¹⁾を送っている。

シャルロッテは母からのレシピを伝授されている。母レンゲフェルト夫人は家事や王女達の家教師や教育者として多忙であったにもかかわらず、彼女の特別なレシピを書き記している。彼女の料理本の中に、私達はシュトーレンのレシピを見つけることが出来る。

No.85³²⁾美味しいシュトーレンの焼き方 (Gute Christ-Wecke zu backen)

牛乳	2 マース (2リットル) ³³⁾
生イースト	大さじ4
上質なバター	750g
卵	4 個
粉砂糖	大さじ2
ナツメグの香りのある種皮	少々
塩	少々

これらすべてを入れて捏ね、生地を仕上げ、膨張させ、パン種にする。

レンゲフェルト夫人のレシピには、この作り方や焼き方は書いていない。これは、彼女にとって当たり前のことだったのである。手紙を見れば、彼女は実践的な考えの現実的、経験的な婦人であることが分かる。賢くて、明快で、物事にすぐ判断を下すことが出来る。彼女の手紙の中には、情緒に満ち、勉強熱心な気持ちが表れている。

私達はルドルシュタットのシュバルツブルクのホテルで、朝食のパンとして、イーストのお菓子であるシュトーレンを味わうことが出来る。それらのお菓子は美味しかった。しかしながら、「普通」の朝食パンはまた別の美味しさである。

さて相変わらず、シラーの日課は不規則であった。1795年、出版業者のザロモン・ミヒャエリス³⁴⁾は友人に答えている。「彼はとても起きるのが遅い。しばしば正午に起きる。そして彼は食事の代わりに一杯のココアを飲んだ。そのまま夕方まで仕事をし、彼が一人である時だったら、深夜まで仕事

をする。彼が仲間を家に招待するのは珍しくなかったが、それは確かにえり抜きの人々だった。この場合は簡単なお茶とバターパンでもてなして、生き生きと互いの会話を愉しんだ。夜になると、客達は散り散りに帰って行った。その後、漸く彼はテーブルについて、妻と共に夕食に美味しいシュヴァーベン料理を食べたのである。』¹⁵

ロッテがルドルシュタットにいる時は、彼は食事を忘れてしまうらしい。ロッテ宛の手紙で「私はずっと書いているので少ししか食べないし、ときには食わずに寝る」と、書いている¹⁶。このことについてゲーテも、シラーは明らかにトランス状態になって書き、書き続けることが出来なくなると、覚醒するために、ワインより多量にコーヒーを飲むのであると、伝えている。

シラーの家庭はというと、夫婦二人だけでなく子どもも増え、思いがけない支出があり、生活が混乱していた。晩餐会の準備が整わなかったこともあったようである。シラー家では再び困窮してきて、生活費を稼ぐため、文筆活動に精を出し、匿名で短い物語や翻訳書を出している。

家計はいつもぎりぎりの状態で、ロッテは非常に儉約し、賢く切り盛りしていた。彼女が自分から友人宅を訪問することを避けていたのは、客を自宅に招待しなくてもよいように考えていたためである。ロッテは、シラー自身の周りに友人がいると執筆に差し支えがあると同時に、経済的にも苦しくなると考えて、彼をガーデンハウスに留ませた。こうしてシラーは誰にも邪魔されずに『オルレアンの少女』を書き上げたのである¹⁷。

ここで、シラーとその家族の家計に戻ってみよう。シラーは当時の靴下製造マイスターよりはるかに多く稼いでいた。³⁵⁾しかし、有名な俳優或いはゲーテなどよりは、年金が引き上げられても稼ぎは悪かった。そして1804年、再び年金は引き上げられ、シラー家の生活は少しましになった。こういう状況なので、義母の信用でヴァイマルの広大な敷地を購入できたことは、身分相応のことであった。

同時代のシラーのところ集まった人達は、いつもサラダと焼き物だけを食べていたし、これはバターパンの集まりと言われて有名だった。勿論、フラウエンプランのゲーテのところでは、より上等なものが提供されていた。シラーには、料理のオンパレードではなく活気あふれた理想主義的な、勇気

15 König, Karla, *Das Spiel des Lebens*, Schwerin 1955 S. 115

16 Fielitz, Wilhelm, *Briefwechsel zwischen Schiller und Lotte. 1788-1805*, Stuttgart, 2. Band, Brief 383, S. 76

17 Fielitz, Wilhelm, a. a. O., Brief 444, S. 152

づける会話が大切であった。しかし、それにも関わらず、シラー派の仲間達は、ゲーテの家での集まりを大層楽しんでいる様に見えた。そこには精神的なものと贅沢なものがすべて揃っていたのである。

4. シラーはそれほど官能的ではなかった

本書の著者は、マックス・ヘッカー³⁶⁾に依拠して、シラーは、私の知る限り官能的ではなかったし、根本的に女性を愛さなかったと、書いている。確かにシラーは、自ら激しく求めるような欲望を、食においても性においても露わにすることはなかったようである。しかしながら、シラーは動物的な性的享楽とは無縁であっても、やはり女性達は彼が生存するための、そして直面する苦悩を和らげてくれる存在であった¹⁸⁾。また、快感として享乐的に、豪華な料理の味に耽溺するという意味での官能を、シラーから感じることは滅多になかった。とはいえ、彼はマンハイムの日々で、一度でよいから心ゆくまで食べ尽くし飲み尽くしたいと憧れ、心痛で嘆息をついていた¹⁹⁾。

ヴィルヘルム・フォン・フンボルトは、シラーの本質を知る鍵を「彼の精神の、その内的な力の独裁制」の中に見い出せると考えていた。この様なシラーの精神力は、力強い騎手に例えることが出来る。理念と意思が、究極的には物質的な肉体を駆り立て、必要に応じてそれを抑制するのである。この様な精神は、肉体さえも制圧しているが、外的な慣習や抑圧からも、感覚的な美辞麗句や虚栄の内的な優美さからもシラーを自由にしている²⁰⁾。ゲーテはそれをよく知った上で、友人シラーの精神の優位性を評価していた。

小説家であるヴィルヘルム・ラアベ³⁷⁾は、私達に「星々を見よ、足許の小路に気をつけながら」と助言する。まさにシラーの精神は、小路で繰り返し躓く私達に、星々への視野を開き、真実、自由、正義、神性の理想への眼差しを導いてくれる。理想へと向かうシラーの感覚は、霊的で目に見えない、超越的なものなのである。

5. 病人食

シラーの生涯は、ずっと病気の連続であった。痛みがなく健康でいられたのは、彼の伝記を辿るとただ二、三ヶ月だけだった。三度、危篤状態に陥ったと報告されている。そして、告知された葬式が快癒の祝賀会に変更された

18 Hecker, Max, a. a. O., Zweiter Theil S. 28

19 Hecker, Max, a. a. O., S. 25

20 König, Karla, a. a. O., S. 63

こともあった。いつも右半身に痲痛があった。「私に長生きは似合わない。短い命だ」と、彼は自らの早世を覚悟している。そして、1797年には、ゲーテに「私は幸福な気分が一日あれば、不安と病気の五、六日が続くのが常という日々です」と、語っている²¹。

1791年に最初の発作が起きた。イエーナで病気になり、彼はルドルシュタットにいた妻を呼び寄せた。母と妹も看病に来た。友人達も交代で寝ずの看病をした。幸運なことに彼は発作を克服した。義母のレシピにより、心温まる病人食が作られた。

義母のスープ (Die Schwiegermutter Suppe)

レンゲフェルト夫人のレシピ本から

Nr.125³⁸⁾ 病人と健康のための濃厚スープ

(Eine kräftige Suppe für Kranke und Gesunde)³⁹⁾

水	125cc
ライ麦パンの皮	手のひらの約半分の大きさ
シナモンの枝	1/2 本
挽いたナツメグ	
卵黄	2 個
塩、バター、砂糖	

水の中にパンの皮入れ、シナモンの枝と、挽いたナツメグか或いは砕いたナツメグの花をその中に入れる。すべてを半時間煮る。

そして、スープは泡立て棒（魔法の杖）でよくかき混ぜる。それを漉し器で漉し、また火にかけ、短時間煮る。とろみを付けるために、卵黄を泡立て、熱いスープをそのかき混ぜた卵の中にゆっくり混ぜ合わせていく。塩を振りかけ、バターと砂糖で滑らかにしていく。

白パンを焼き、スープは焼きパンと共に盛り付ける。

ヴァイマルの家の敷地に大きく成長した古いニワトコの茂みが三階の高さまで生い茂っている。ニワトコのジュースとスープは昔から大切に家に伝えられている解熱効果のある薬である。ロツテはよくそれを作っては、シラーを大いに喜ばせたことだろう。

21 Joseph Bauer, *Schillers Lebenshaltung, Monatshefte für Deutschen Unterricht, Sprache und Literatur*, Vol 42, 1950

彼はおそらく、愛するロッチェが彼に与えるものすべてに感謝し、素直に食べかつ飲んだ。特にシャンパンにニワトコの花の香りを添えて楽しんだ。

ニワトコの花と実からは、実に美味しい飲み物と料理が作り出される。友人や世の中の人々に好まれたニワトコは、長らく愛飲されていた。料理本に再び掲載されていることは、この上もなく嬉しいことである。

熱に効くニワトコのジュース (Holunderbeersaft gegen Fieber)

ニワトコのジュース	1 リットル
砂糖	200g

密閉できる瓶

熟したニワトコを摘み取り、洗い、ジューサーで汁を搾る。ジューサーがない場合は、太い部分を取り除き熱湯で実を短時間熱し、ガーゼの中でねじって実を圧搾し、ジュースを器に溜める。

1 リットルのジュースに 200g 砂糖を入れ、短時間沸騰させる。そして、煮た熱いジュースを、きれいに熱湯消毒した瓶に注ぐ。しっかり栓をする。

ニワトコの花の香りのシャンパン

(Champagner mit dem zarten Aroma von Holunderblüte)

花の小さい束	12 束
砂糖	250g
水	7 リットル
レモンの薄切り	2 枚
白ワインかリンゴ酢	120ml

7 リットルの熱湯を花の束に注ぐ。残りの材料を入れる。かき混ぜ、冷たい場所に置く。毎日二度かき混ぜる。二、三日経ったら漉して、熱湯消毒した瓶に注ぎ、コルクで栓をする。そして、冷蔵庫に一週間保管する。早めに消費する。

食前酒としてシャンパングラスにニワトコの花のエキスを入れ、お好みでシャンパンを注ぐとよい。

シラーの若い頃の破天荒な生活や嗅ぎタバコ、ワインの飲みすぎ、とりわけ不規則で不健康な生活態度が、酷い健康状態を引き起こし、病気と早世の原因になっているのだろう。しかし、病気はシラーにある種の知的で精神的

な完璧さを持ったカタルシス状態をもたらし、それが執筆活動の糧になったのである。

1805年5月9日、彼は45歳で死んだ²²。彼の亡骸は解剖された。内臓は最悪の状態だった²³。⁴⁰ 酷い不摂生の割に、彼は長く生きたと言えるのではないだろうか。

6. 原著の後書き

6.-1. シラーとの繋がり

著者の母はラウホハウプトの出身である。祖先には、フランツ・フリードリヒ・アントン・フォン・ラオホハウプトという人物がいた。彼は1755年に生まれ、シャルロッテ・アマリエ・フォン・レンゲフェルトと結婚した。彼女はレンゲフェルト家の姉妹カロリーネとシャルロッテ（シラーの結婚相手）とは従姉妹同士だった。先祖のフランツ・フリードリヒ・アントン・フォン・ラオホハウプトとシャルロッテ・アマリエ・フォン・レンゲフェルト夫婦の第一子として女兒が生まれた時、シラーはその娘の名付け親となっている。従って著者はフリードリヒ・シラーと親戚なのである。

6.-2. シラーの現代的意義

今日、シラーはどういう点で重要な存在なのだろうか。彼が私達に手本として遺してくれたものは何なのだろうか。それは、この本の主旨に矛盾するようだが、シラーの食卓には無いと言うほかない。

当時の記録を調べると、確かに彼の食生活は不健康なものであった。ラテン語の格言には「健全な身体に健全な精神が宿れかし」とあるが、むしろシラーの場合は、彼の素晴らしく健全な精神が身体を支えていたと言える。理想こそが、現実世界に影響を与えるのである。憧憬や熱狂そして自由を最高の宝とする彼の理想の在り方は、他の追随を許さない。それを語り合える仕事を通じた交流やさらに高尚な人々との深い交わりが、彼の身体的な健全さの礎であった。このシラーの無我夢中の戦いから、高尚なる芸術の形成と古典主義の完璧な成熟が生じることは、非常に価値のあることである。彼の精神は貪欲に獲得した成果を作品化することで、自己の生命を支えたのである。

22 Wolzogen, Karoline von, Schillers Leben, Stuttgart S. 266

23 Braun, Peter, Dichterhäuser, München 2003, S. 25

7. この論文の執筆を終えて

本書の著者ロスヴィータ・ステムマー＝ベアは、当時の記録を丁寧に辿りつつ、シラーの食生活、そして同時にシラーの女性関係をも詳しく綴っている。つまり彼女は食欲と性欲を重ねて考察を進めている。そこから、どちらの欲望においても、理想を追いつつ食べて生き、また、女性の存在は心を和らげるものであったという、シラーのリアルな姿が浮かび上がってくるのである。

著者が最後に提示している精神と身体との関係が、私達に深い示唆を与えてくれている。健康志向ばかりが称揚される現代社会においては、身体が健全でさえあれば万事がよいと捉えられがちである。しかし健康に安全に身体を保とうとすることだけが、人間的な営みと言えるであろうか。食べ物や愛する対象と身体的に深く関わる時、そこに広がる精神的な理想に目を開かなければ、それらが真に生きる糧となるとは言えまい。むしろ理想への希求こそが、シラーの現実との関わりを豊かなものにしてきているのである。

理想を糧としたシラーの現実の生き方、それこそが今を生きる私達が深く理解し、解釈しなければならぬ素晴らしい価値ある営みなのである。

シラーの食卓を詳しく注視させてくれる本書から、シラーの身体を通じた彼の現実世界に対する関わり方の純粹さに触れることが出来た。その感触はシラーの作品を読む時に感受される理想の星空を見上げる時の、足許の確かな支えとなってくれると思う。

著者ステムマー＝ベアの研究を支えたのは、オットー・ギュンターやマックス・ヘッカー等のアーキビストの功績に拠るところが大きい。本稿との関連においては、シラーに関する資料や料理に纏わる細かな記録を残し、保管し、整理し、公開してくれた彼らに、原著者と共に深く感謝する。

後註

- 1) オットー・ギュンター (O.Güntter 1858-1949) 文学者、元シラー国立博物館長、アーカイブに関する専門家 (アーキビスト)。
- 2) シュヴェービッシュ ギュンターによる、シラー作品におけるシュヴァーベン方言の例。『群盗』『フィエスコ』における Schokolade (チョコレート) を Schokolad, hinnunter, hinnunter (行け行け) を abe, abe, Gelüsten (欲望) を Gluscht など。
- 3) 原著には、シラーの母のオリジナルレシピによる、火を使わないマルメロの

- 冷菓 (Quitten hüppen ohne Feuer und Eissen zu machen) も掲載されている。
- 4) シラーの母によるイェーナの献立 (Jenaer Menü der Mutter Schiller)
オランダ産リンゴと野ウサギの腰肉を添えた、紫キャベツとサワークリームのスープ (Rotkohl-Sauerrahmsuppe mit Boskoop Apfel und Wildhasenlendchen)、自家製野菜汁とヤギの背肉の鞍部 (Mittelstück vom zickleinrücken mit Distelgemüse im eigenen Saft) 原著には全てレシピがある。
 - 5) ペルカ、エグリ、クレツァー ペルカは淡水性の釣魚である。このペルカ科に、釣魚として有名なヨーロピアンパーチが属しており、スイスドイツ語でエグリ (Egli)、ドイツ語でクレツァー (Kretzer) と呼ばれている。
 - 6) ケルナー クリスチャン・ゴットフリート・ケルナー (K.C.Gottfried 1756-1831) 法律家、作家、編集者。シラーの生涯の友。『シラー全集』を初出版する。ケルナー達との友情が『歓喜の歌』を生み出すことになった。
 - 7) ヴィーラント (C.M.Wieland 1733-1813) 作家、小説家。
 - 8) ヘルダー ヨハン・ゴットフリート・フォン・ヘルダー (J.G.V.Herder 1744-1803) 思想家、文学者、若いゲーテに影響を与え、疾風怒濤時代の文学運動の原動力となった。
 - 9) シャルロッテ・フォン・カルプ (C.V.Kalb 1761-1843) 作家、シラーだけでなく、当時の著名な作家、詩人等と交流があった。
 - 10) おもてなしメニュー (Ein herzlich-Willkommen-Menü)
ロロの佳き日の牛肉のステーキ (Lolos feiner Sonntagbraten)、ニンジンとジャガイモにパセリのピューレを添え、アミガサタケのラムソースをかけた鴨胸肉の詰め物 (Gefüllte Entenbrust an morchelrahmsauce mit Möhrchen und Kartoffel-Petersilienpüree)、新鮮なイチゴとミントを添えたホワイトチョコレートムース (Weißes Schokoladenmousse mit frischen Beeren und Minze)
原著には全てレシピがある。
 - 11) シュレーゲル達 フリードリヒ・フォン・シュレーゲル (F.V.Schlegel 1772-1829) ロマン派の理論的指導者、哲学者、評論家、詩人。その妻カロリーネ・シュレーゲル。
 - 12) シュレーゲル兄弟 兄アウグスト・ヴィルヘルム・フォン・シュレーゲル (A.W.V.Schlegel 1767-1845) 評論家、シェークスピアの翻訳者。弟フリードリヒ・フォン・シュレーゲル 後註 11) 参照。
 - 13) ハルデンベルク フリードリヒ・フォン・ハルデンベルク (F.V.Hardenberg

- 詩人ノヴァーリスの本名 Novalis 1772-1801)。
- 14) フィヒテ ヨハン・ゴットリープ・フィヒテ (J.G.Fichte 1762-1814) 哲学者。
 - 15) ラインホルト カール・レオンハルト・ラインホルト (K.L.Reinhold 1757-1823) 哲学者。
 - 16) シェリング フリードリヒ・ヴィルヘルム・フォン・シェリング (F.W.V.Schelling 1775-1854) 哲学者。
 - 17) ヨハン・ベーター・エッカーマン (J.P.Eckermann 1792-1854) 詩人, 作家。ゲーテの後半生に深い交流を持ち、『ゲーテとの対話 (Gespräch mit Goethe)』を発表した。
 - 18) 山下肇訳『ゲーテとの対話』岩波文庫, 2014年, 下巻 211-212 ページ参照。
 - 19) No.69 は, 原著の後註にあるレシピ本のナンバーである。そのレシピ本の書名は明記されておらず, 詳細不明。
 - 20) ポルストリング 古い品種のリングゴであると思われるが, 詳細は不明。
 - 21) 熱いリングタルトを添えたパンチパフェ (Punschparfait mit heißer Apfeltarte) 原著にはレシピがある。
 - 22) シュプレバルト (Spreewald) シュプレ川流域のベルリン南東約 100km に広がる森或いは低地。
 - 23) ハーフエル流域 (Havelländer) メクレンブルク・フォアポンメルン州からブランデンブルク州, ベルリンを流れるハーフエル川が, ザクセン・アンハルト州でエルベ川に合流する流域を指す。
 - 24) 原著には全てレシピがある。
 - 25) ヴィルヘルム・フォン・フンボルト (W.V.Humboldt 1767-1835) 言語学者, 政治家, 弟はアレクサンダー・フォン・フンボルト。
 - 26) ポンド (Pfund) やチェントナー (Zentner) 単位 ポンドは約 50g, チェントナーは 100 ポンドで 50kg のことである。
 - 27) 樽瓶 原著ではアイマー (Eimer) と書かれており, これは昔の液量単位で約 60-80 リットルのことである。大量なので樽瓶で届けられたと思われる。
 - 28) コッタ (ヨハン・フリードリヒ・コッタ J.F.Cotta 1746-1832) チュービンゲンの出版業者。
 - 29) 飲酒の歌 シラーの酩酊状態は, この詩の如くであったと思われる。『群盗 (Räuber)』第 4 幕 5 場の一部。

- 30) ショードー Chaudéau (フランス語) のことであり、イタリアの「サバヤ」というクリームが語源とされている。卵に熱い牛乳をかけ、砂糖・香料などを加えて作るクリーム状の飲み物またはソース。
- 31) セイジを添えたウナギのフィレの切り身 (Aaltournedos mit Salbei) 原著にはレシピがある。ブリッケン (Bricken) はナツメウナギであろうと、シラーの編集者は説明している。
- 32) 前述したレンゲフェルト夫人のレシピ本の通し番号
- 33) マース Maß (原著では Maaß), ビールなどの古い容量単位で、地方によって異なるが、1-2 リットルに当たる。
- 34) ザロモン・ミヒャエリス (S.Michaelis 1769-1844) 出版業者、家庭教師、大学教授等。1796年よりシラーの年刊詩集を出版する。
- 35) 原著には年収を比較した表が掲載されている。例えば、靴下製造職人は 39 ターラー、マイスターになると 78 ターラーと記されている。
- 36) マックス・ヘッカー (M.Hecker 1870-1948) 文献学者、文学史家、アーキビスト。
- 37) ヴィルヘルム・ラアベ (W.Raabe 1831-1910) 小説家。
- 38) 前述したレンゲフェルト夫人のレシピ本の通し番号。
- 39) 原著では、ここにシュヴァーベン語のレシピが掲載されているが、正確に翻訳が不可能なので省略する。
- 40) シラーの遺体の解剖結果は、最悪な状態で、肋軟骨癒着、右肺カリエス、腐って機能不全に陥った左肺は化膿し、肝臓壊疽、胆のうと脾臓は超肥大、心筋の収縮、心膜衰弱、腎臓の海綿状化、腹膜と腸の癒着であった。

参考文献

- 内藤克彦『シラーの美的教養思想 その形成と展開の軌跡』三修社、1999年
内藤克彦『人と思想 41 シラー』清水書院、1994年/2021年
W.Bockholt, H.Frauenberger, *Das Johann Wolfgang von Goethe-Kochbuch Ein litterarisches Kochbuch*, Warendorf 1996.
W.Bockholt, F.Buchholz, *Goethes erotische Liebesspeisen Ein litterarisches Kochbuch*, Warendorf 1997.
Frank Gerhard, *Kulinarische Streifzüge durch Schwaben*, Stuttgart, 1979/1987.

- 実吉捷郎訳『シラー 世界文学大系 18』筑摩書房, 1959年, 172ページ
関口存男訳『関口存男著作集 翻訳・創作編 8』三修社, 1994年, 113ページ
久保 栄訳『群盗』岩波文庫, 2018年, 159-160ページ
古倉 惣訳『盗賊たち (電子書籍)』藤舎, 2019年, 200-201ページ