

中世の料理書にみるイタリア料理

カパッソ・カロリーナ

要 旨

12世紀以降、西ローマ帝国の輝かしい時代が終焉してから初めて、イタリア半島は世界の文化的推進の役割を再び担うようになった。分断された小国乱立という政治状況に加えて、度重なる戦争や外敵の侵入に脅かされてはいたが、イタリア北部及び中部の都市国家、そして南部のナポリ王国は、生産と交易と社会システムの面において、飛躍的な成長を遂げた。こうした急激な変化の影響は、そのすぐ後にルネサンスと呼ばれることになる文化や芸術においてのみならず、より日常的な生活の実践に関わる分野にも及んだ。その代表的な例が料理であろう。

今日、ヨーロッパで美味しいとして知られるのは、イタリア、フランス、スペインなどの料理だが、そのうちイタリアの料理は他国の料理よりもはるかに起原が古く、長い伝統を持つ。では、そのイタリア料理はいつ頃生まれたのだろうか。本論考は、イタリア半島でつくられた最初期の料理 — それ以後にいわゆる「イタリア料理」を生むことになる — について考察し、その起源と普及の状況を究明することによって、料理をめぐる当時のイタリア人の意識の変化を明らかにする。また、いくつかのレシピやそこで使用されている素材を分析し、イタリアの政治的統一よりも何世紀も前から「イタリア料理」が存在し、それがイタリア半島にすでに文化的なアイデンティティを与えていたことを明らかにしようとするものである。

〔キーワード〕 イタリア料理、中世、料理書、宮廷料理、イタリア南部

序 論

12世紀以降、イタリア半島ではジェノヴァ、ピサ、アマルフィ、ヴェネツィアといった海洋都市国家が成立した。それらの都市国家は、形式的にはまだ神聖ローマ帝国や教皇庁の支配下にあったものの、実質的にはそこからの独立を果たし発展した。これらの都市国家は、海上交通を用いて、生産性の低い内地の農産物に頼ることなく、ワインやオリーブオイルなどの交易をおこなうことができた。11～13世紀の十字軍の時代には、これらの都市は地中海世界における交易活動の中心地となり、イスラム支配下の地中海領域とヨーロッパとを仲介する役割を果たし、地中海世界における経済・文化の交流を促進し、それによって莫大な利益を得ることができた。北部・中部イタリアの他の都市が、数世紀にわたる衰退の後で自治に向かい、「コムネ」として知られる市民たちの自発的な組織にもとづいて政治体制を整備していったのに対し、南部イタリアは、ノルマン朝からアンジュー朝と、王朝は変わりながらも王国として統一体制を取りつづけ、交易と生産の著しい発展を見ることができた。商人や職人だけでなく地方領主たちも農村地域から都市へと居住地を移転し、都市生活に影響を及ぼすようになった。時あたかも貨幣の流通が盛んになった時代に当たり、土地所有者たちは、エリート市民たちが手掛ける交易や金融業に投資を行った。市場が都市生活の中心となり、農業分野における技術革新の影響を受けて増加した豊富な農産物が取引され、市場のある都市部では、商取引が主要な収入源となっていった。

商業と工芸が拡大し、農産物の増加に伴って食物が豊富になったため、イタリア半島内の食事と食習慣は変化した。ミラノのヴィスコンティ家からナポリのアンジュー家まで、南北各地の領主たちは、

選び抜かれた珍しい食材を取り揃えた華やかで洗練された祝祭や饗宴を競うようにして催した。身体を使った武勲や、豊富な食物の量によって富を誇示していた中世の騎士たちの理想はもはや時代遅れとなった。それに代わって、食の養生と食卓での礼儀作法が社会的なステータスになった。

中世ヨーロッパ最古の料理書として知られる『料理の書』が成立したのは、こうした背景を受けてのことであった。俗ラテン語で書かれた同書は、瞬く間にイタリア半島で、そしてイタリア半島を超えたヨーロッパ各地で好意的に迎え入れられた。同写本の流布からは、単なる一冊の書物の普及というにとどまらず、一地域の食文化が固有のアイデンティティを認められながら、異なる文化に影響を及ぼしていくプロセスがうかがえる。本論考では、同書の成立についての推察から始め、その各種写本を概観しながら、中世ヨーロッパにおける「イタリア料理」の在り方を再考し、そして同書に含まれた様々なレシピから、その特徴を考察してみることにする。

1. 『料理の書』 *Liber de Coquina*

1-1 最古の料理本『料理の書』

中世後期のイタリアで、農業が発展し、都市生活が拡張し、そして食に対する考えや実践における上流階級の深い変化が見られたのと同じ時期に、料理についての書物がいくつか登場した。これら初期の書物のうち、現在入手可能なものの一つが『料理の書』 *Liber de Coquina* である。同書は俗ラテン語で編纂され、ラテン語で書かれた食に関するもう一つの論考である『地域において食されるあらゆる料理を調理および調味する方法についての論考』 *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria que comuniter comedentur* (以下『論考』)とともに、パリの国立図書館所蔵の二種類の写本となってまとめられ、伝えられてきた¹⁾。これら二種類の写本のうち、より古い時代の成立とされているのが、『パリ写本 A』(ms. Lat. 7131)と呼ばれるもので、これは166枚からなり、「端麗王」フィリップ四世(治世 1285-1314年)の外科医であったアンリ・ド・モンドヴィルによって、1308年から1314年にかけて編纂された。写本の冒頭には、フィリップ四世に献呈されたド・モンドヴィル自身の外科術に関する1306年の論考が収録されており、そのなかには料理について書かれた重要な箇所も見られる。それに続いて、『論考』と『料理の書』が収録されている。

もう一つの写本は『パリ写本 B』(ms. Lat. 9328)の名称で呼ばれ、162枚からなる。冒頭には、ポローニャ人ピエトロ・デ・クレシェンツィ(1233-1320年)²⁾がナポリ王カルロ二世に宛てた献辞(1305-1309年)を含む、中世における農学の最も重要な論考である『快適な農村の書』 *Ruralium commodorum liber*、蜂に関する論考、ゴッフリート・フォン・フランケンの『植樹論』 *Tractatus de plantationibus arborum* が載っている。さらに引き続いて、前述の『論考』、『料理の書』と、料理関連の二作が掲載されている。次に、若さを維持する方法に関する、またもやカルロ二世に献呈された無題の論考、そしてアルナルド・ダ・ヴィツラノーヴァ註解によるサレルノの『養生訓』 *Regimen sanitatis* が収められている。そして、13世紀末にヴェネツィアで編纂された、アラブ料理のレシピ集に栄養学の情報が付されたジャンボイノ・ダ・クレモーナ『調味料と料理の書』 *Liber de Ferculis et condimentis*³⁾の断片集で、この写本は終えられている。この『パリ写本 B』は、1360年から70年にかけて作成され、1枚目の下方と最後のページに「ベリー公所有の本」と書き込まれていることから、ベリー公ジャン・ド・ヴァロワ所蔵の写しであった可能性が高く、フランス貴族が南イタリアの料理に深い関心を抱いていたことが分かる。

『パリ写本 A』、『パリ写本 B』ともに、若干の違いはあるが、その収録されたレシピ数に変わりはない。ここで、そのレシピの構成を簡単に紹介しておきたい。全体が大きく5部に分かれている。第1部は野菜を扱った43のレシピから成る。第2部は71品の肉料理を収めている。第3部は小麦や卵を使った料理で18レシピと少なく、第4部は魚料理で26レシピ、そして最後の第5部が、様々な具

材がミックスされたもので、ラザニアのパイやコンポートなどを11品収めている。中世において圧倒的な人気を誇り、ステータスの象徴でもあった肉料理が多く掲載されているのは当然であろうが、野菜料理の多さには驚かされる。それも、キャベツなどの葉野菜にはじまり、豆類やキノコなど、実にバラエティに富んでいて、後述するように、それが『料理の書』の特徴の一つとなっている。

1-2 『料理の書』の作者をめぐって

『料理の書』の作者を検討する上で参考になるのは、より新しい『パリ写本B』のほうである。多くの手掛かりが残されているからである。同写本は、ナポリのアンジュー家の宮廷と深い関係にあり、1285年から1309年にかけて、同宮廷で編纂されたものと思われる。アンジュー家による編纂については、様々な仮説が立てられている⁴⁾。イタリア食学会の歴史家たちは、アンジュー朝ナポリ王国の最初の二人の国王〔カルロー一世(1226-1285年)、カルロ二世(1254-1309年)]の時代にナポリで活躍した人物が同書の作者であるとしている。

サーダ氏とヴァレンテ氏もアンジュー説を支持していて、同書は「様々な構成要素を、料理という実践的な分野において混淆した、文化的に高度な表現」であり、「それは高い文明のレベルを理解する上で重要なもので、その社会的な発信者は13世紀末において、南部イタリアの宮廷以外には考えられない、おそらくはナポリの宮廷であろう⁵⁾」としている。シュタウフェン朝の終焉と、それに続くパレルモからナポリへの首都の移転によって、ナポリは、文化的にも経済的にも発展期を迎えた⁶⁾。アンジュー家の宮廷は、ルネサンス期のメディチ家のそれに比肩するほど美術や文学が繁栄したところで、イタリアの他の宮廷の洗練された習慣に強く影響されており、豪華な食の文化もその例外ではなかったというのだ。

だが、それだけでは『料理の書』の編纂をアンジュー家の宮廷に特定するには充分ではないとして、アンナ・マルテッロッティ氏は、シュタウフェンのフェデリコ二世のパレルモの宮廷において、同書がすでに成立していた可能性があるとして主張している。マルテッロッティ氏は同書のレシピを丹念に分析し、そのうちの幾つかに、フェデリコ二世自身による考案の可能性さえあると指摘している。その根拠として挙げているのが、キャベツのレシピ(第1部2)の「皇帝風による緑キャベツ ad caulles virides secundum usum imperatoris」という表現である。「フランス風 ad usum francie」(第1部9)、「カンパーニア風 ad usum campanie」(第1部19)、「主人の ad usum dominorum」(第1部6)のように、他の箇所では単に「ad usum」となっている連辞が、ここでは「皇帝風による secundum usum imperatoris」と、secundum が使用されている。それを受けてマルテッロッティ氏は、このレシピが皇帝の食卓向けの料理ではなく(事実、それはキャベツにすぎない)、他にもない皇帝自身の考案したものだと結論付けているのだ⁷⁾。

政治や文学の世界の著名人が、自身の名前を料理と結びつける習慣は、アラブ世界の影響であると思われる。著名なカリフ、マアムーン(在位813-833年)は学術を愛好し、医学の研究を奨励したことで知られているが、料理が好きで「マアムーン⁸⁾」という料理(第1部47)を考案した。

マッシモ・モンタナーリ氏も指摘しているように⁹⁾、中世のヨーロッパでは、料理を堪能する洗練された食通の存在は認められていたものの(実際、ゲルマン人たちの間では大食漢が称賛されていた)、料理人たちの方は蔑まれていた。唯一の例外が、アラブの影響を強く受けていた、フェデリコ二世とその息子マンフレディの宮廷であったのだ。

キャベツ料理を皇帝が支持していたことから分かるように、野菜は好意的に受け止められていて、『料理の書』には、南イタリアの食習慣と並び、栄養学の観点から見た野菜の重要性が取りあげられている。また、第2部の「漆を用いた鶏のスープ」(10、11)「レモンソースの鶏料理」(12)、「スパイスを用いた鶏料理」(15)など、『料理の書』で取り上げられている料理は、その起源が特定の地域に限

定されず、歴史的な先例を取り入れた宮廷世界の産物である可能性が高い。事実、それらの料理はアラブ文化に特徴的なものであり、ほぼ二世紀にわたってイスラムの支配を受けたシチリアに残り、その後、マジパンや一連の砂糖漬け料理のような形で、13世紀の料理の伝統に取まったものである。他方、干し葡萄やナツメヤシは「サラセン風」と呼ばれた料理のなかで使用されている。

以上のように、マルテッロッティ氏は、『料理の書』の成立を、定説となっているアンジュー朝ナポリ王国の宮廷にではなく、フェデリコ二世のパレルモの宮廷にまで遡らせている。その主張と分析には説得力があり、『料理の書』は、少なくとも部分的には、フェデリコ二世時代のものであると考えざるをえない。

2. 『料理の書』に関連するその他のテキスト

『料理の書』には他にも、後に俗語に翻訳され、イタリア半島の各地域の現状に即して改作されたテキストがいくつかある。ここでは、『料理の書』の普及と改訂の過程で生まれた可能性の高い14・15世紀の写本群と、さらにその後、トスカーナ地方の料理的特性を取り込んでつくられた二次的な写本群とに分けて整理し、『料理の書』の普及の在り方を考察したい。

2-1 『料理の書』の派生的な写本群

2-1-1 『トスカーナ人写本』

ボローニャ大学図書館所蔵の写本158に収録されている、「作者不明のトスカーナ人」による『料理の書』は(以下、『トスカーナ人写本』と略記)、14世紀から15世紀にかけて作成されたものとされ、これはトスカーナ語で書かれた二種類のレシピ集から成っている¹⁰⁾。ラテン語からの翻訳で、宗教的な主題の短いテキスト(詩、聖人や奇蹟の物語、罪についての小論考)を含んでいることから、教会関係者の手になるものと思われる。

二つ目のレシピ集を詳しくみてみよう。そこには183品のレシピが記載され、テーブルに供される順番に従って並んでいる。野菜のスープに始まり、ブイヨン、ラヴィオリ、肉、そして、野菜、肉、魚などを詰めたパイで締めくくられるといった具合だ。その後、調味料としてのハーブ類と病人のための料理が続く。これらのうち、101品は『料理の書』と同じ料理で、41品は、次に述べる『南部人写本』と同一である。この写本の決定的な欠点は、具材の分量に一切触れていないことにある。作者は不明で、彼が分量を、料理する人の個人的な味覚や良識に委ねたためだろうと思われる。他にも、料理のリストや配膳の指針などが欠けているが、他方、病人のための料理を扱った後半のレシピにおいて、治療上の目的から栄養学的な助言が記述されているのは、評価に値する。

2-1-2 『南部人写本』

『作者不明の南部人』¹¹⁾の名で知られるテキスト(以下『南部人写本』)は、スイスのソレンゴ国際食文化図書館所蔵の写本3に収録されている。これは、14世紀末から15世紀初頭にかけて作成された。上述したように、マルテッロッティ氏は同テキストを、シュタウフェンのフェデリコ二世の命令でシチリアにおいて13世紀に編纂された、はるかに大冊で栄養学的な性質の書物の複製であるとしている。『南部人写本』は、A本、B本と称される二冊の料理書からなり、B本は別のグループのレシピ本と関わるため後述する。A本は、明らかにシチリアおよびナポリ方言の特徴を持つ俗イタリア語で書かれており、146のレシピのうち23品だけがラテン語で書かれている。

冒頭には目次が掲載されているが、内容と一致しているのは一部にすぎない。調理法のリストは、一見したところ何ら論理的な順序に従っているとは思われず、味覚、ソース(18レシピ)、魚(15レシピ)、病人のための食事(15レシピ)、そして野菜に多くが割かれている。後半のラテン語表記の箇所

では、料理の実践的な助言と病人のための料理の調理法が述べられている。A 本、B 本ともに、食材の分量についての情報は見られず、あるとしてもきわめて不正確なものにすぎないが、料理の使用や茹で具合の規則については指摘が細かい。使用されている言語が地域の特色を反映しているが、レシピそのものには地域的な特徴が見られないことから、両書の作者は貴族や上流市民階級で仕事をしていただと思われる。つまり、ネオラテン世界全体に広がる食文化に属しているため、イタリアの地域料理の特徴が見られないのであろう。

2-1-3 『ヴァチカン写本』

これは、『ヴァチカン』の名で知られたラテン語の料理集(以下『ヴァチカン写本』)で、Palatino Latino 1768 写本の 160 枚目から 189 枚目の裏面までに収録されている。現在はヴァチカン図書館に収蔵されている。1461 年から 1465 年にかけて、ハイデルベルク医学教授のエルハート・クナップ(1420-1480)によって同地で編纂された¹²⁾。

こうした写本群はどれもオリジナルのテキストではなく、その写しにすぎないため、その間にどれだけの写しがさらにあったか、特定することができない。また、料理書はその性質上、通常の写本以上に加筆や挿入を許すため、オリジナル・テキストの領域を特定すべく模索する以上のことはできない。そうした領域の特定は『南部人写本』のレシピ 1 および 81 において可能であり、これらはオリジナル料理書の最初の核を成していたものと思われる。『料理の書』はおそらく 14 世紀末には古びてしまい、そのため時代に合わせた手直し作業が行われ、上記の写本はすべてその過程で作成されたものだという仮説も成り立つ。ブリュノ・ロリウー氏によれば、こうした複数の写本はきわめて重要なもので、「『料理の書』はその様々な改編版を通じて 15 世紀まで活用されつづけ、イタリア中で知られるようになったばかりか、フランスやドイツといった国外でも読まれるようになった」¹³⁾。

2-2 トスカーナ写本群

その他にも『料理の書』の亜流と言うべき写本群がある。トスカーナ地域の料理の特徴が濃厚であることから「トスカーナ写本群」と呼ばれている。そのなかでも最も古いとされているのが、おそらくシエナで作成され、ポローニャ大学図書館所蔵の写本 158 に収められたものである(以下、『シエナ写本』と略記)。同写本からは多くの写本がさらに作成され、内容や言語の面において改編の跡が見られる。そのいくつかをここに紹介しておきたい。

『南部人写本』の項目でも言及した、ソレンゴ国際食文化図書館所蔵の写本 3 の二冊目、いわゆる B 本¹⁴⁾も、そうした「トスカーナ写本群」の一冊で、目次には 126 品のレシピが順不同で紹介されているものの、実際には 65 品分のレシピだけが掲載されている。レシピの標題はラテン語だが、本文は、中部および南部イタリアの俗語で書かれている。また、フィレンツェのリッカルディ図書館の写本 1071 以下、『リッカルディ写本』)や、『作者不明のヴェネツィア人』(以下、『ヴェネツィア人写本』)の名で知られるローマのカサナテンセ図書館所蔵の写本 225 収録のテキスト¹⁵⁾も、同群に分類される。

「トスカーナ写本群」のテキストのすべてに「12 人分」を想定したレシピが数多く含まれている。レシピには「12 人の食通」といった表現が頻出していることから、友人たちの饗宴が想定されていると思われる、この写本群は、もはや伝統的な貴族に対してではなく、商人や職人から興隆した当時の新興貴族階層に向けられたテキストである可能性が高い。彼らは都市に居住し、料理にも向けて富を散財し始めていたのである。

以上の二種類の写本群は、明らかにその社会的・文化的な環境が異なるのである。「トスカーナ写本群」の読者層は、もはやパレルモやナポリといった大宮廷ではなく、コムーネと呼ばれた中部イタ

リアの自治都市であり、食材の分量についての指示がきわめて正確なのがその特徴になっている。そこから推察するに、「トスカーナ写本群」の読者層は、富裕層専属の料理人、あるいは好奇心旺盛な食通¹⁶⁾だったのではないかと思われる。

他方、前述したように、『料理の書』やそこから派生した第一群の写本では、細部の記述はそれほど詳細ではなく、指示も不十分なままにとどまっている。それは、専門的な料理人(宮廷や貴族のために料理をしていた人々)に向けられたため、詳細な記述が不要であったか、あるいは、領主の食卓の権威を高めるために贈呈されたという形式的なものであったのではないかと思われる。

そう考えると、「トスカーナ写本群」の二重の目的が浮かび上がってくる。一方では、裕福なブルジョワ層や貴族階級であろうと思われる写本の注文主に向けられながら、もう一方では、そうした注文主の食卓を取り仕切っていた料理人に向けられたと思われる、より技術的な目的が伺えるのである。実際、テキストのなかには、直接料理人に与えられた助言や忠言と思しき表現が目立つ。たとえば鰻のパイについては「少し冷ましておくように。さもないと、富裕者たちが口を火傷してしまうだろう」とあり、またラヴィオリについては「外皮を薄く作るように。さもないと富裕者たちのお好みには合わないだろう」¹⁷⁾と記されているといった具合だ。

『トスカーナ人写本』や『南部人写本』といった写本群とは異なり、「トスカーナ写本群」はイタリア半島を出ることがなかったが、他方でこの写本群は、16世紀までの長期にわたり¹⁸⁾、トスカーナからボローニャ、リグリアからヴェネト、そして南部にいたるまで、半島中に広く流通していた。

サーダ氏とヴァレンテ氏は『料理の書』について次のように言及している。「同書は、ほぼ同時期にイタリアにおいて俗語で書かれた食文化の理論書のなかでも最古のものであり、最もよく知られた14世紀の作者不明のトスカーナ人による『料理の書』はその翻訳でしかなく、大部分が追随しているにすぎない」。だが、クラウディオ・ベンポラ氏は、彼らとは異なる立場を取っており、パリ写本が原作で、他の写本がその翻訳というのではなく、前者が後者のモデルとして機能しているにすぎないとしている。『料理の書』は、俗語で書かれたイタリアの初期の料理書、とりわけ作者不明のトスカーナ人による『料理の書』にとって、そのモデルとして機能した。後者に記されている指示は、パリ図書館の写本にはほぼそのまま見受けられる」¹⁹⁾と。ここには、パリ写本の『料理の書』を相対的に捉える姿勢が伺え、それはまた同時に、各写本に対してその独立性への道を示唆していると言えよう。

3. 『料理の書』の特徴

『料理の書』に収められたレシピを分析することによって、同書の特徴づけている三つの要素を指摘することができる。

1) 栄養学の伝統に基づき、そしておそらくは社会階級を分かち道具として、香辛料が豊富に使用されていること。

2) 饗宴において客を驚かせるべく、まるでスペクトルのように料理をカムフラージュし、色彩を施す流行が取り入れられていること。

3) 純粋に庶民的な食材が大幅に取り入れられていることから分かるように、異なる社会階層をまとめ上げる綱目のように、宮廷料理と庶民文化が絶えず縊り合わされていること。

以下、それぞれの特徴について具体的にみていくことにしよう。

3-1 香辛料の使用

14世紀の料理の最大の特徴は何といても、肉桂(シナモン)、クローブ、ナツメグ、クミン、コリアンドロの種、ショウガ、サフランといった香辛料の使用である。香辛料自体は古代ローマから使用されていたが、中世にアラブ料理の影響によって刷新され、十字軍やヴェネツィアの商人による交

易を受けて発展した²⁰⁾。『料理の書』のレシピに登場している香辛料の名前には、「天国の穀物」(カルダモンに似た植物の種類)や、「長胡椒」、「マチス」(ナツメグの種子の外皮)、「ナルド」、「ガランガ」、「クベブ」(香りの強い胡椒の種類)など、現在ではほとんど知られていないものもある。

香辛料が単独で使われることはきわめて稀で、様々な原材料をブレンドするのが一般的であった。例えば『ヴェネツィア写本』には、上品な香辛料、甘い香辛料、そして強い香辛料といった三種のブレンドの作り方についての説明がある²¹⁾。香辛料の治療的な効果が注目されていたため、医師たちはあらゆる病気に対してその処方指示していた²²⁾。だがそうであるならば、病人向けのレシピに香辛料が欠けている理由の説明がつかない。病人のための料理のレシピには、アーモンド、アーモンドミルク、砂糖などがしばしば使用されているが、胡椒、ナツメグ、クローブ等はほとんど登場していない²³⁾。それについてベンボラ氏は、「この当時既に、医学と料理が明確に分化し、後者は完全に独立した方向に進み始めていて、そこでは香辛料はもっぱら味覚にのみ結びつく要素となり、もはやかつてのように治療的な効果を意味しなくなっていた」²⁴⁾のではないかと推論している。

砂糖もまたしばしば登場し、現在では信じられないような料理にも使用されている。サトウキビは、9世紀には既にシチリアを支配していたアラブ人や、10世紀から地中海交易を盛んに行っていたヴェネツィア人によってイタリアにもたらされた。12世紀に十字軍が遠征先から帰還すると、東方の料理をヨーロッパに伝わり、砂糖の使用が広まり、間もなく流行となった。けれども貴重で高価なことには変わりなく、長い間、上流階級の権力の象徴とされ、その食卓には欠かせないものとなった。スープや肉料理、ラザニアや卵料理、魚のパイやソースといった、多彩な品々に使用された。

サトウキビは、最初のうちは、中東諸国や北アフリカで栽培されていたが、その後シチリア、スペイン、クレタ島、キプロス、マデーラ島などに移植され、次第に蜂蜜から甘味料の王座を奪っていった。砂糖は15世紀以降、「トリオンフォ(凱旋)」と呼ばれた巨大なお菓子の彫刻に欠かせない材料となり、メディチ家の宮廷では、ベルナルド・ブオンタレンティやジャンボローニャのような著名な芸術家たちまでが手掛けて、客たちの驚きと称賛を勝ち取った。

3-2 料理のカムフラージュ

食事をスペクタクル的に提供し、客を驚かせるとともに、主人の富と権力を誇示する「料理のカムフラージュ」は、中世において広くみられた。このため、例えば、料理の中で最も高貴であるとされた肉、とりわけ野禽獣の肉は²⁵⁾、火で焼かれた後、薄い金箔で覆われてテーブルに運ばれることもあった。金は錆びることがなく色褪せないため、あらゆる金属のなかで最も尊いとされていた。だが、金はそうした美的なものだけではなく、治療効果も備えていると信じられ、「心臓に活力を与え、生命力を保ち、そうした恵みは(中略)太陽の暖かな熱によって付与されている」²⁶⁾とされていた。『パリ写本』第2部肉料理31の「料理に張り付けた金について」には、パイに金を使用することで「富裕者が罹る幾つかの病気に効力がある」が、「パン職人が他のパイと取り換えてしまわないよう、秘密裏に行われなければならない」とある。こうした助言は、『ヴァチカン写本』の87や『トスカーナ人写本』の132にも取り入れられていて、「金や貴金属や貴重な香辛料を、健康な人と病人とを問わず、ソースやスープのなかに入れる」²⁷⁾とある。調理された肉は、客を驚かせることを目的としていたため、常に舞台装飾のような効果を施してテーブルに運ばれた。レシピ集にも、豚のローストから本物の火を吹かせる方法や、孔雀の腹をさばいてそのなかに様々な種類の肉を詰め、まるで生きているかのように羽根をつけて装飾する方法についての正確な指示が記載されている。孔雀の尾羽は扇状に開いたまま付けられ、嘴にはアルコールを含んだ綿が詰められていた²⁸⁾。

料理の装飾に言及した箇所は他にも数多くある。鱈のパイ(第4部8)は魚の形に作られ、両端にはそれぞれ「船のような角」が付けられた²⁹⁾。鳥かごの形をしたパイも紹介したくだりには次のような

指示が見られる。「パイを作り、麩をそのなかに詰めて、窯で焼くように。焼き上がったら、下かあるいは脇に穴を開けて麩を取り出し、様々な生ける鳥を、好きなものを選んでその中に入れる。そして、鳥かごにあるのと同じような小窓を開ける。それが出来たら木に括りつける」(第2部29)³⁰。

小麦という可塑的な食材を使った例は他にも見られ、特別に重要な機会には、林檎、梨、葡萄、鳥などを使って木や庭園が作られ、生きた鳥の止まったパイがぶら下げられた。『トスカーナ人写本』には「宮廷に運ばれる時には、木(あるいは葡萄樹や庭園)の下に、火が高く上がるようにし、香木をくべるように。そして食卓には豪勢に配置するように」³¹とある。また、『料理の書』のパリ写本には、ラザニアのパイについての興味深い指示が見られる(第5部9)。その蓋は「小麦粉で作った蛇で、鳩やあるいはお好みの動物と格闘しているように。そのために、しっかり詰め物をした腸を使い、壁のように輪を作る。そしてお好みで層に着色して窯に入れ、それから主人の前に給仕する」³²のように、と。

彩色も、料理をカムフラージュする方法の一つである³³。鮮やかな色を好む傾向は、日常生活のあらゆる局面や他の芸術分野において見受けられ、例えば14世紀の画家たちのフレスコ画や、フィレンツェのサンタ・マリア・デル・フィオーレ教会のジョットの鐘楼の多色構成にも現れている。中世後期の料理についても同様で、そこでは白、黄色、緑、赤などといった色彩が使用されている。白色には、アーモンド、牛乳、鶏肉、米のでんぷん、砂糖などが使われた。『料理の書』にも、ニンニクソース(第2部16)は白色とされ、「他の色を使えば、名前が意味をなさなくなる」とある。白色になるものとしては、他にホワイトソース(第2部69)、白いフリッテッラ(第3部6)、ブランマンジェ(第2部17)などが挙げられている。緑色になるものとしては、ほうれん草やビート、あるいはミント、パセリ、サルビアなどのハーブ類、そしてピスタチオ(第2部9、71)などが使われていた。黄色には、サフラン(第2部5)やクロッカス(第1部24、26、27、第4部5)、卵黄(第3部4)などが使用された。黒色になるものとしては、胡椒(第2部68)やイカ墨(『トスカーナ人写本』の「イカまたはイカ墨について」)³⁴が挙げられている。赤色には漆が使われたようだが(第2部10、11)、他の色に比べて言及が少ない。

3-3 宮廷料理と庶民文化の交錯

宮廷文化と庶民文化の関係は、野菜に始まる食事の多様性を重視して料理を扱うと述べた『料理の書』の序文にすでに示唆されている。その後、冒頭から、10種類の様々なキャベツ料理のレシピが並び、ホウレン草、ウイキョウ、「小さな葉野菜」に移り、ひよこ豆、えんどう豆、そら豆、レンズ豆、インゲン豆といった豆類の料理が続き、野菜料理だけで43ものレシピが紹介されている。

これらの料理はすべて、中世の下層階級の人々が日常的に食べていたものである。では、どうしてこのようなレシピも選ばれたのだろうか。「高貴な方々向けに繊細なキャベツを調理すること」(第1部6)や「小さな香草は、高貴な方々に出すことができる」(第1部16)といった表現に明確に現れているように、『料理の書』は民衆料理のレシピ集ではないはずだ。南部や地中海料理の特質として考えるべきなのであろうか。しかし『トスカーナ写本』もまたキャベツ料理から始められていて、しかも、カボチャ、ネギ、アスパラガス、レタス、ルリチシャが追加され、野菜のレパートリーがさらに広がっていることから、この仮説は退けられる。

「より容易である」という序文の動機は、たしかに調理の様式に言及したものではあるが、イタリア的とでも定義しうるような特殊性も含んでいる。ヨーロッパのさまざまな食文化のなかでも、イタリア料理では中世の時代から、野菜と豆類が豊富に使用されていた。1569年、医師にして自然科学者だったコスタンツォ・フェリーチは、友人のウリッセ・アルドヴランディに宛てた手紙のなかで、「アルプスの向こうの人々が言うには、サラダは、ほぼイタリアの食通の固有の料理である」³⁵と書い

ている。つまり野菜の使用は、イタリア料理のアイデンティティとして考えられていたことになる。だがその上で、「豊かな」料理のなかに「貧しい」食材を使用することが、「接近」と「向上」という二つの様式によって生じていたことを確認しておかなければならない。「接近」において、貧しい食品は素朴な食材として高貴な食品に近づけられる。たとえば、農村の粗野な食材の典型であるニンニクは、ガチョウのローストに埋め込めば、貴族向けの料理となる。それと同じ理由から、乳鉢で磨り潰したニンニクのソースである「アリアータ」(第2部16、67)も、上流階級向けのレシピに登場することが可能となる。同様に、「貴族向けの繊細なキャベツ」(第1部6)のレシピでは、同品が肉料理の付け合わせであることが明記され、野菜が他の高貴な食材に「接近」することで、「貴族向け」にもなりうるということが強調されている。

「向上」の場合は、貧しい料理が、たとえば胡椒のような貴重な食材によって豊かなものと化す。例えば新ソラマメのレシピ(第1部35)には、「ソラマメを茹でた後、水を捨てて、油を入れて玉ねぎと磨り潰した香草と一緒に炒め、胡椒とサフランと塩を加える」とある。また、インゲン豆のレシピ(第1部40)には、「よく洗ったインゲン豆を、塩と玉ねぎとともに茹で、香辛料と、粉にしたチーズと、泡立てた卵を加える」と記されている。そして『ヴェネツィア写本』でも、エシャロットまたは玉ねぎのパイのレシピに、「もしもこうしたパイを作りたいと思われるなら、好きな食材をさっと茹でて、卵をそこに溶かし、サフランと新鮮なチーズを加えること」という表現に出合う³⁶⁾。

支配者階級と被支配者階級のあいだでコミュニケーションを阻害する障壁が築かれていた社会において、矛盾するようだが、料理だけがコミュニケーションを可能にしてくれるチャンネルになっていた。社会的な制約(「自らの資質に従って」食することは、学術的に理論化された)³⁷⁾や法的な拘束(農村社会に対して、森の使用や狩猟が法的に禁じられていた)によって、消費が条件づけられ、農民たちと支配者階級の食餌療法を異なるものとして方向づけられたが、それでも農民たちは「高貴な」料理を諦めようとはせず、貴族たちも、典型的な「農民風」の料理を前にして湧いてくる食欲を抑制しようとはしなかった。その理由としては、異なる階級を貫く、縦方向のネットワークが存在してことを挙げることができる。つまり、食習慣およびその実践が社会横断的であったのだ。

そのネットワークとは、都市のあり方であった。中世後期のイタリア、とりわけ北部や中部には、上述のように「コムネ」と呼ばれた都市国家が乱立した。こうした都市は、人間の身体のサイズに合わせたような小規模なものであることがその特徴をなしていた。都市内には当然ながら、他のヨーロッパ諸国のように階級差も存在していたが、都市の規模が小さかったために、異なる階級間の接触や交流が避けがたいものとなっていた。つまり、民衆階級と支配者階級は、現在われわれが想像している以上に、日常的に触れ合っていたのだ。都市の宮廷などで働く料理人たちのなかには貴族階級出身の者もいたが、その多くは庶民の出であった。市民たちは農民を同等とは考えていなかったが、市場や家のなかで両者はしばしば顔を突き合わせていた。こうした日常的な接触から、食文化が相互に影響し合うという状況が起こったのではないかと、モンタナーリは主張している³⁸⁾。

結 論

『料理の書』は、フェデリコ二世のパレルモの宮廷かあるいはアンジュー家のナポリ宮廷のいずれかで成立したイタリア南部の宮廷文化の産物でありながら、それ以外の地域や国の料理文化に対して開かれた、きわめて浸透性の高いテキストであった。同書には、ローマ(第1部5)やパルマ(第5部6)、ロンバルディア(第5部11)といったイタリア半島の各地の料理屋、イギリス(第1部8)、フランス(第1部9)、プロヴァンス(第2部4)、ドイツ(第2部6)といった他のヨーロッパ諸国、そしてアラブ(第2部8)やスペイン(第2部9)といったイスラム系の影響を受けたレシピも収録されていて、その国際色豊かな性質をうかがわせる。

こうした「外国」のレシピの根底には、南イタリアという地域的な特性がたしかに存在している。それは、小麦粉を使ったパスタ料理と、そして豊富な野菜の料理である。すでに引用した植物学者コスタンツォ・フェリーチの他にも、数多くの証言が残されているが、なかでも、16世紀後半から17世紀初頭に活躍した人文主義者ジャコモ・カステルヴェトロの例を紹介しておきたい。プロテスタントであった彼は、イタリアから逃れて長くヨーロッパを遍歴した後、ロンドンでその生涯を終えたが、野菜とサラダが恋しかったと書き残している³⁹⁾。モデナ出身のカステルヴェトロまでが、こうした南イタリアの食習慣に親しんでいたことを考えれば、その同時代に、トスカーナ語がイタリア半島の、少なくとも読み書きにおいて共通語となっていたのと同じように、イタリア半島内の食文化においても、ゆるやかなアイデンティティがこの時期に成立していたことを証言しているのではないだろうか。15世紀から16世紀にかけてイタリア各地で作成された、一連の「トスカーナ写本群」は、南部の食文化の普及の表れであり、「イタリア料理」という概念の形成にあたって、きわめて重要な役割を果たしたと言えるだろう。

注

- 1) 『料理の書』の初版は、マリアンヌ・ミューロンが『論考』と併せて『ビュルタン・フィロロジック』誌に掲載した1968年になる。ミューロンは『パリ写本A』および『パリ写本B』を照合しながらテキストを校訂している。両写本のテキストには様々な異同も見られるが、同一のテキストからの写本であるとされている。Marianne Mulon: “*Deux traités inédits d’art culinaire médiéval*”, B.P.H., 1968, vol. 1, pp. 369-435.
- 2) Dizionario Biografico degli Italiani volume 30. Roma, Istituto dell’Enciclopedia Italiana
<http://architettura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Auteur/Crescenzi.asp>
- 3) E. Carnevale Schianca, “*Il Liber de ferculis et condimentis, un ricettario di cucina araba nella traduzione di Jambobino da Cremona*” in *Appunti di gastronomia* no. 35(2001) pp. 5-60.
- 4) <https://www.taccuinistorici.it/>
- 5) L. Sada-V. Valente, *Liber de coquina: libro della cucina del XIII secolo*, Puglia Grafica Sud, 1995, p. 98.
- 6) Gino Doria, *Storia di una capitale*, Milano, Ricciardi Editore, 1975.
- 7) Anna Martellotti, *I ricettari di Federico II*, Perugia, Leo S. Olschki Editore, 2005, p. 83.
- 8) 米粉で作った砂糖とアーモンドミルク入りのスープ。B. Laurioux, *Cucine medievali*, in J.L. Flandrin - M. Montanari, *Storia dell’alimentazione*, Bari, Laterza, 1997, p. 367.
- 9) M. Montanari, *La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993, p. 31.
- 10) F. Zambrini, *Libro della cucina del secolo XIV*, Bologna 1863(rist. Bologna, Forni, 1968); <http://www.mori.bz.it>
E. Faccioli, *L’arte della cucina. Libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini del XIV al XIX secolo*, Milano, Il Polifilo, 1966, pp. 18-57.
- 11) I. Boström, *Anonimo Meridionale, Due libri di cucina*, Stockholm, Almqvist & Wiksell International, 1985.
- 12) C. Jeudy-L. Schuba, *Erhard Knab und die Heidelberger Universität im Spiegel von Handschriften und Akteneinträgen*, “Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken”, LXI, 1981, pp. 60-108.
- 13) Bruno Laurioux, *Le règne de Taillevent*, Paris 1997, Publications de la Sorbonne, pp. 210-12.
- 14) I. Boström, *Anonimo Meridionale – Due libri di cucina, op. cit.*
- 15) Emilio Faccioli, *L’arte della cucina, op. cit.*, t. I, pp. 19-57.
- 16) Massimo Montanari, *La fame e l’abbondanza, op. cit.* p. 82.
- 17) Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo*, Bari, Laterza, 2012, pp. 17-18.
- 18) Massimo Montanari - Alberto Capatti, *La cucina italiana*, Bari, Laterza, 1999, p. 12.
- 19) Claudio Benporat, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990, p. 17.

- 20) 香辛料の使用に関しては、長いこと、肉などの主要食品の保存がその理由として挙げられてきたが、動物は、調理の当日か少なくとも前夜に畜殺されていたことから、そうではないことが近年明らかになった。また、香辛料が遠方から海路を経てもたらされるもので、入手可能なのは富裕層だけであったため、ステイタス・シンボルであったとする意見もあるが、野菜や肉のスープのような、より低い階層のための料理に使用されている例もあり、妥当とは思われない。Jean-L. Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in J. L. Flandrin-M. Montanari, *Storia dell'alimentazione, op. cit.*, pp. 381-395.
- 21) 『ヴェネツィア写本』には、乳鉢で磨り潰される香辛料を三種に分類している。1. 繊細な香辛料(胡椒、肉桂、生姜、クローブ、サフランのブレンドで、あらゆる料理に適している)。2. 甘い香辛料(クローブ、生姜、肉桂のブレンドに、インドのローリエを加えたもので、魚料理やスープに適している)。3. 黒い香辛料(肉桂、胡椒、長胡椒、ナツメグのブレンドで、味の濃い料理に適している)。Cfr. C. Benporat, *Storia della gastronomia italiana, op. cit.*, p. 45.
- 22) 『サレルノ養生訓』は、胡椒が咳と熱を抑えるための最良の薬であるとし、「胡椒：黒胡椒は(中略)粘液を浄化し、消化に役立つ。白胡椒は胃に利し、咳と痛みに効果があり、熱の運動と悪寒を予防する」と記している。Regimen Sanitas Salernitanum, LXXVII in C. Benporat, *Feste e Banchetti*, Perugia, Leo S. Olschki Ed., 2001, p. 45. 後にプラティナも、肉桂が「熱と乾燥であり、消化を助け、その力と香りによって胃と肝臓に役立つ」「サフランは熱と乾燥の力をそなえて、肺と胸と肝臓と心臓に良い」としている。そして「香りのあるものは全て、原型のままであれ、粉末状にしたものであれ、そして単独でも、他の食材と混ぜた場合でも、人間の食物には特にふさわしい」とも言っている。Bartolomeo Sacchi, *Opera Lib III*, cap. 57, 58, 59.
- 23) ほぼ一世紀後にマルティーノ師も、ひよこ豆のスープについて「病人に供する場合には、油も香辛料も使ってはいけない」と記している。Cfr. C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996, p. 109, レシピ 84.
- 24) C. Benporat, *Feste e Banchetti, op. cit.*, p. 46.
- 25) 中世の医学思想では動物は空からの距離に応じて分類され、そこには複雑なヒエラルキーがあると考えられていた。空を飛ぶ鳥類は、最も神に近いところから、すぐれて高貴な動物とされ、上流階級の食卓に供された。一方、下層階級の食卓にふさわしいとされていたのは、魚類、野菜、そして地上を歩く動物であった。
- 26) Mattioli Andrea, *I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli medico senese nei sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, Venezia, Valgrisi, 1554.
- 27) A. Martellotti, *op. cit.* p. 236.
- 28) 孔雀の飾りつけについては、一世紀後のマルティーノ師のレシピにもが見受けられる。
in C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento, op. cit.* p. 92, p. 249.
- 29) A. Martellotti, *op. cit.* p. 261.
- 30) A. Martellotti, *op. cit.* p. 233.
- 31) 『トスカーナ写本』による「庭」というレシピ in E. Faccioli, *op. cit.* p. 65.
- 32) A. Martellotti, *op. cit.* p. 275.
- 33) 料理に施す色彩の選択は、しばしば料理人の判断に委ねられていた可能性が高い(第 2 部 7, 13, 37, 48, 62, 66)。つまり、極彩色の料理は、見た目に対する注目という時代の流行に合わせながらも、味覚的にも満足のいくように考慮されていたにちがいない。スペクタクルの過程には、奇抜な色彩を楽しみながら、実際に食した際に、その美味に嘆賞するといった要素も含まれていたと言えるだろう。
- 34) 『トスカーナ写本』in E. Faccioli, *op. cit.*, p. 62.
- 35) C. Felici, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo* in M. Montanari - A. Capatti, *La cucina italiana, op. cit.*, p. 46.
- 36) E. Faccioli, *op. cit.*, p. 89.

- ³⁷⁾ Piero de' Crescenzi は、小麦がパン作りには最適の穀物であると指摘しながらも、肉体労働に従事している者たちにはそれほど洗練されていない穀物、例えばトウモロコシが適切で、豚や牛や馬といった家畜ばかりか、農民にふさわしいと述べている。Cfr. M. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, op. cit., p. 109.
- ³⁸⁾ M. Montanari, *Gusti del Medioevo*, op. cit., pp. 183-188; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, op. cit., pp.114-115.; M. Montanari, *Il formaggio con le pere*, Bari, Laterza, 2008, pp. 110-113.
- ³⁹⁾ G. Castelvetro, *Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, in M. Montanari - A. Capatti, op. cit., p. 46.

参考文献

1. Anonimo Toscano, *Libro della cucina*, in *Arte della cucina*, a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966.
2. Anonimo Veneziano, *Libro per cuoco*, in *Arte della cucina*, a cura di Emilio Faccioli, Milano, Il Polifilo, 1966.
3. Appunti di gastronomia, <http://www.appuntidigastronomia.com>
4. Benporat Claudio, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki, 1996.
5. Benporat Claudio, *Feste e Banchetti*, Perugia, Leo S. Olschki Editore, 2001.
6. Benporat Claudio, *Storia della gastronomia italiana*, Milano, Mursia, 1990.
7. Boström Ingemar, *Anonimo Meridionale, Due libri di cucina*, Stockholm, Wiksell International, 1985.
8. Carbonaro Yvonne, *Il cibo racconta Napoli*, Napoli, Edizioni Kairos 2017.
9. Carli Alisabetta, *Liber de Coquina, ricette di cultura medievale*, 2013 Formato PDF.
10. Castelvetro Giacomo, *Breve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, in M. Montanari - A. Capatti, *La cucina italiana*, Bari, Laterza, 1999.
11. De' Crescenzi Pietro, <http://architectura.cesr.univ-tours.fr/Traite/Auteur/Crescenzi.asp>.
12. Dizionario Biografico degli Italiani volume 30., Roma, Istituto dell'Enciclopedia Italiana.
13. Doria Gino, *Storia di una capitale*, Milano, Ricciardi Editore, 1975.
14. Faccioli Emilio, *L'arte della cucina*, Milano, Il Polifilo, 1966.
15. Felici Costanzo, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo* in M. Montanari- A. Capatti, *La cucina italiana*, Bari, Laterza, 1999.
16. Flandrin Jean-Luis – Massimo Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Bari, Laterza, 1997.
17. C. Jeudy-L. Schuba, *Erhard Knab und die HeidelbergerUniversität im Spiegel von Handschriften und Akteneinträgen*, "Quellen und Forschungen aus italienischen Archiven und Bibliotheken", LXI, 1981.
18. Laurioux Bruno, *Le règne de Taillevent*, Paris, Publications de la Sorbonne 1997.
19. Laurioux B., *Cucine medievali*, in J. L. Flandrin – M. Montanari, *Storia dell'alimentazione*, Bari Laterza, 1997.
20. Maier Robert, *Liber de Coquina Das Buch der guten Küche*, Freising, 2005-2017.
21. Martellotti Anna, *I ricettari di Federico II*, Perugia, Leo S. Olschki Editore, 2005.
22. Mattioli Andrea, *I discorsi di M. Pietro Andrea Mattioli medico senese*, Venezia, Valgrisi, 1554.
23. Montanari Massimo, *Gusti del Medioevo*, Bari, Laterza, 2012.
24. Montanari Massimo, *Il formaggio con le pere*, Bari, Laterza, 2008.
25. Montanari Massimo, *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza, 2004.
26. Montanari Massimo, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, Laterza, 1988.
27. Montanari Massimo – Alberto Capatti, *La cucina italiana*, Bari, Laterza, 1999.
28. Montanari Massimo, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.
29. Mulon Marianne, "Deux traités inédits d'art culinaire médiéval", Bull. philol. et hist. 1968, vol 1, pp. 369-435.

30. Parasecoli Fabio, *Al dente*, Leg Gorizia, 2014.
31. *Regimen Sanitas Salernitanum*, cap. LXXVII in C. Benporat, *Feste e Banchetti*, Perugia, Leo S. Olschki Editore, 2001.
32. Sacchi Bartolomeo detto Platina, *De honesta voluptate et valitudine*, Roma, Leo S. Olschki Editore 2015.
33. *Sada-Valente, Liber de coquina: libro della cucina del XIII secolo*, Puglia Grafica Sud, 1995.
34. Sereni Emilio, *History of the Italian Agricultural Landscape*, Princeton, NJ, 1997.
35. Schianca Carnevale Enrico., “*Il Liber de ferculis et condimentis, un ricettario di cucina araba nella traduzione di Jambobino da Cremona*” in *Appunti di gastronomia* no. 35(2001) pp. 5-60.
36. <https://www.taccuinistorici.it/>
37. Zambrini F., *Libro della cucina del secolo XIV*, Bologna 1863(rist. Bologna, Forni, 1968); <http://www.mori.bz.it>.

Italian Cousine through Medieval Recipe Books

CAPASSO, Carolina

From the XII century onwards, for the first time after the glory of the Roman Empire, the Italian Peninsula came again to be the driving force behind the world culture.

Despite the political fragmentary shape, the frequent wars and the foreign invasions, the Italian cities, those in the centre and in the north of the Peninsula, and the Kingdom of Naples in the south, knew an intense growth in the fields of production, trade as well as social mobility. These rapid changes had remarkable repercussions not only in the artistic and cultural fields, which before long would have flourished in the cultural movement known as Renaissance, but also in the practical field of everyday's life, such as that of the cuisine.

The main aim of this article is to introduce the first appearance of Italian cuisine. Through the study of the first recipe books, basically the *Liber de Coquina* in comparison with others minor books (but not of less value!), some dishes and ingredients, I will try to outline the essential features of a way of cooking, which centuries before the political unification of the nation was able to give a cultural identity to the whole Italian Peninsula.

Keywords: Italian cuisine, recipe books, court cuisine, Middle Ages, southern Italy