

## チョコレートのおいしい歴史

メタデータ	言語: ja 出版者: 静岡大学人文社会科学部 公開日: 2021-01-27 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: ペレス, テネサ アントニオ, 大原, 志麻 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.14945/00027871">https://doi.org/10.14945/00027871</a>

# チョコレートのおいしい歴史<sup>1</sup>

アントニオ・ペレス・テネサ、大原 志麻 訳

## 1. 序文

ドームと尖塔が素晴らしいカラタューの聖マリア参事会教会には、聖ヨセフの死が描かれたバロック様式の祭壇画がある。記憶違いでなければ、それはかつて使徒書簡の側と呼ばれていた、奥にある第一礼拝堂にある。私の故郷は先ローマ期のビルビリスという村だったが、そこでは善き死を代弁する聖ヨセフ崇敬が強かった。死については近隣の小村バルコチャンの、羊飼いから聖職者

となった聖パスクアル・バイロンに帰依する者もいて、死が近づくと壁を三回叩いて知らせるとして多くの者を怖がらせた。このようにカラタューで最も大きな教会に聖ヨセフの死の祭壇画があることは、何も特別なことではない。特筆すべきは、聖ヨセフの寝台の脇にある、持っていたはずもないナイトテーブルのようなものの上に

置かれたチョコレート用のヒカラ（小カップ）とビスコチョコが描かれていることである。

カラヴァッ



図1 カラタューの  
聖マリア参事会教会<sup>2</sup>



図2 ビスコチョコ  
(2016年2月筆者撮影)

<sup>1</sup> Pérez-Tenessa, A., “La fabulosa historia del chocolate”, *Revista española de estudios agrosociales y pesqueros*, Nº 186, 2000, págs. 265-278.

<sup>2</sup> [http://www.patrimonioculturaldearagon.es/image/image\\_gallery?uuid=36dcfe4a-0125-4f3c-8b67-1e01de6acafc&groupId=10157&t=1319013448002](http://www.patrimonioculturaldearagon.es/image/image_gallery?uuid=36dcfe4a-0125-4f3c-8b67-1e01de6acafc&groupId=10157&t=1319013448002) (最終閲覧日2020年9月14日)

ジョがコンタレー教会にある17世紀の服を着た聖マテオを描いてから、芸術家には宗教画ですらアナクロニズムが許容されることは知っている。私の注意を引いたのは、この聖ヨセフの彫刻の細部がアナクロだったからではなく、教会におけるチョコレートについての長く白熱した議論があったことを知っているからで、それが理由なく配置されたわけではなく、意図を持って依頼されたものだったからである。

聖マリア参事会教会が祭壇画を依頼した際の職人との契約については検証のすべがなく、また現存しているかどうかもわからない。しかし、17、8世紀のこの種の契約には目的が詳細に記されていた—モンタニエスのキリストの磔刑像を思い出して欲しい—が、情景の中に文字通りチョコレートとカラタユの名物であるビスコチョコを欠かすことがないようにと記された条項が別にあったとしても何もおかしいことではない。そしてそれは、チョコレートが教会に認可されていたことを意味する。

さらに驚くべきことに、生ハムの擁護者であるマラニオン博士が、聖アントンのお陰で豚が祭壇に上ったと述べたことであるが、それは勘違いによるものである。豚と共に描きなかったものは悪魔がテーベの隠修士を引き付ける汚物であり、生ハムの薄切りで片頭痛を治癒したフォルトゥナータの義兄弟のルビン司祭ではないのであるが、人びとは全てを混同した。私の故郷では聖大アントニオスの例に倣って、時間や空間や句点を無視して詠んだものである：大アントニオスはフランス人／フランスからスペインに来た／彼の脚が運ぶもの／大アントニオスはベーコンだ。

祭壇に上った動物たちは沢山いる：雌の騾馬、去勢した牡牛、聖母マリアの清めの祝日のキジバト、キリストの受難の雄鶏、聖霊の鳩、神の子羊などである。馬はクラビホの戦いまで騎乗されるのを待たなければならない。騎手はサンティアゴ、トゥールの聖マルティヌス、聖ゲオルギウスのみである。人の手を加えられた食物でこの名誉に浴するのはパンとワインの二つのみで、カラタユの場合はチョコレートである。

## 2. 起源

チョコレートはメキシコ原産で、すぐにコンキスタドールを魅了したとよく言われているが、厳密には異なる。アステカ族が飲んでいたのはカカオだった。私たちが知っているようにチョコレートはメキシコにいたスペイン人の発明で

ある。オアハカの修道女たちが、少し苦かったカカオに、新世界に持ち込まれたばかりの砂糖を加えたことに由来するとされている。それは事実であり、ベルナルディーノ・デ・サアグンが素晴らしい『ヌエバ・エスパーニャ概史』（10巻26章2）と題する著書においてそのように述べている。繰り返すがそれは確かな事であり、アステカ族は時折チョコレートの泡にバニラのような香りのよいものや蜂蜜を加えることもあったが、その混合物は、オアハカの修道女が作り上げた甘さと比肩しうるものではない。

サアグンによると（前掲書、第5巻8章48）、チョコレートの木は「葉が幅広くカップ状で中くらいの大きさをし、果実はトウモロコシの穂ぐらゐ、または少し大きく、内部にカカオ豆が入っている。外側は紫色、内側は橙、または赤い色をしている。新鮮な場合、沢山飲むと酔っ払う。常温で飲めば身体が冷やされ、爽快な気分になる」。

カカオには何種類かあるが、クラビヘロ（『メキシコ古代史』第1巻9）によると、「チャカウアトル」だけが、メキシコ人のチョコレートやそのほかの日常的な飲み物で最も一般的に使用されていた。また「他の種は食品としてよりも市場で通貨として提供された」と述べている。

その後カカオを調合する技術が到来した。サアグン（前掲書、第10巻26章2）は、他の著述家が人物や戦争について記すなかで唯一『事物の歴史』を書いた人物で、彼が慣れ親しんでいた緻密で良心的なレシピを我々に授けてくれる。「飲用に栽培され売られているカカオをまずすり潰す。アーモンドを潰し粉々にする。次にさらにすり潰す。最後に十分にすり潰された状態で、茹でて洗ったトウモロコシの粒と混ぜ、それをすり潰し混ぜられたものをいくらかの水が入っているコップに入れる。水が少量であればよいカカオができ、多いと泡立たないので留意すること。また濾された後に滴らせるように持ち上げると泡立つことを知っておくとよい。そして泡を別にして注ぐ。主人たちの飲むものが「滑らかで泡立っており、褐色に色づき純度が高く、大きな塊がないもの」がよいものである。質の悪いのは道端で売っているような大きな塊と大量の水が入っているもので、アトレに似ているが冷たい。

コルテスによる征服以前のメキシコとメソアメリカ全域にはカカオの深い神学的な基盤があった。カカオの木は我々にとっての地上の樂園の二本の樹のように、他を凌駕する重要性がある。生命の樹と善悪の知恵の樹（創世記、2.9）のようにメキシコの神話にも基本となる二つの植物がある。神はトウモロコシから人間を創り、カカオは神々の糧で、そのことからリンネはカカオにテオブ

ロマの名を与えた。

「何も存在せず、すべてが夜で光がなかった時、神々がテオティワカンに集まった」「そしてかの平地は今日死者の街道と呼ばれており、太陽と月のピラミッドが建つ前の、すべてが夜で光がなかった時、トウモロコシの粉で身体を形作った人を創ることを決めた。人は生命の対価としてカカオを神々に捧げた。その時からメキシコ人はトウモロコシなしに生きられなくなり、そして神々がカカオを好むようになる」とポボル・ヴは述べている。実際、この後半部分は史料に基づいていない。サアグンのみが（前掲書、第3巻3章4）人を創ったケツアルコアトルが、様々な色のカカオの樹が豊かに生えているトゥラの庭園に人を入れ、ユカタンの人々にカカオの耕作を教えたと言説が物語っているとしている。ケツアルコアトルは謎に包まれた人物であるが、現在のイダルゴ州のトゥラでカカオが栽培されていた可能性はあるだろう。

確かなことはカカオが神々の食材であったかは証明されておらず、カカオが王たちの食卓に欠かせなかったことである。アントニオ・ソリス（『スペイン人によるメキシコ征服の歴史』第3巻15章）は、モクテスマが「食事が終わる時、自分のやり方で作ったチョコレート的一种を日常的に飲んでおり、液体よりも泡がいっぱいになるように攪拌棒で泡立てたカカオでできていた」としているが、他の史料と検証をしていないのであれば信憑性が低い証言である。ここまでのところ聖ヨセフとチョコレートの関連性はなにもない。

### 3. 議論

アステカのチョコレートに催淫効果があったという先入観がどこから出てきたのかはわからないが、この混乱は全て、メディナ・デル・カンボ出身の素晴らしい年代記作家ベルナル・ディアス・デル・カスティージョの実際の見聞による証言の『メキシコ征服記』から来ていると私には思える。そこではモクテスマが「女性と性的関係を持つため」食後にカカオで作られた何らかの飲み物が入ったコップを持ってこさせたとしている（16章）。

ベルナルの記述に大きく欠落しているのは、アントニオ・ソリスの『スペイン人によるメキシコ征服の歴史』（第3巻、15章）によると「アステカ帝国の皇帝の側女の数は途方もなく、主人と使用人のなかに3000人以上の女性が宮殿内に居住し、性的欲求がその勢力範囲における美女との間にいくつも生じたことについての記述を発見した」ことである。さらに女性たちはすぐに追い払われ、

ソリスが書き加えるには「こういった女性たちは、他の女性をその立場に入れ替えるために簡単に捨てられたものである」。多大な犠牲と消耗であったことが推察されるが、理解しなければならない。

奇妙なのは、ベルナルよりも先に全てのハーブや根、カカオを含む薬効のある果実を注意深く分析し、メキシコの習慣について常に非常に配慮していたサアグンが、カカオのこういった属性について言及していないことである。カカオについては女性の胸を大きくするために役立つとしてアステカ人が使用していたことについては言及しているにもかかわらずである（サアグンの表現であることは明らかである：第10巻18章43と44）もしくは私の尊厳と受けたよき教育から口にすることが憚られる、男性のなんらかの欠乏もしくは性的不能を治すためにも役立つ（第11巻7章162）とも。

だが、彼が言うように治療することと悪徳を助長することは別のことである。レオンのフランシスコ会士ベルナルディーノはヌエバ・エスパーニャに移住し、同地のことを熟知した上で以下のように述べている（前掲書、第10巻28章）「この地の温暖な気候と豊かさが、占星術による支配と、自然の摂理として不道徳と怠惰、官能的な悪徳への後押しをする」とし、興奮剤の処方を広めていたわけではない、としている。コンキスタドールたちが興奮剤を必要としたようにもみえない。なぜならチョコレートがあろうがなかろうが、インディオ女性を快く受け入れていたからである。関係を持つのはインディオ女性が洗礼を受けてからで、エルナン・コルテスは洗礼を受ける前の女性に触れることを許さなかった（ベルナル・ディアス・デル・カスティージョ、前掲書、77章）。ゴンサロ・デ・オビド（『歴史』10巻3章）とエレラ（『年代記』1, 3巻4章）によると「（アメリカ両大陸には）男性はいるが、インディオの女性はキリスト教徒に喜んで身を任せた」。

スペイン人がすぐにカカオを愛好したことは、コルテスの食卓に日常的に供されていたこと、神聖ローマ帝国皇帝カール5世とフランス王フランソワ1世の間にマドリッド条約が結ばれたことを祝うために準備された副王アントニオ・デ・メンドーサの豪華な晩餐にも登場していることからわかる（ベルナル・ディアス・デル・カスティージョ、前掲書、201章）。しかしチョコレートをより欲したのは女性たちであった。アコスタは『インディアス史』において、「かの地で作られるまずく貴重だとされている飲み物にチョコレートと呼ばれる奇妙なものがあり、現地で生まれたスペイン人女性はダークチョコレートに夢中になっている」と記している。また副王領の貴婦人たちがミサに出席する際、「アベマ

リア」の間に飲むためのチョコレートが入った容器を用人に持ち込ませていた。このことはチアパス司教ベルナルド・デ・サラサルの怒りを買ひ、我々が有名なセグラ枢機卿の聖なる怒りは、同じような不道德な行為を犯した者に対する破門の宣告にまで及んだ。

他方で初代プエブラ司教ファン・デ・パラフォックス・イ・メンドーサ（1630年）は、列聖を目指していたもののイエズス会の反対により福者に留まった人物であるが、彼は穏健で列福者の儀式の中でなぜチョコレートを飲まないのかについて尋ねられた際、「禁欲のために飲まないのではなく、家には私以外命じる者がいないからである。チョコレートに馴染んでいる者は、好きな時に飲むのではなく、チョコレートが望むときに飲むほど支配的な食物であるとみている」と控えめに返答している。

確かなことは、メキシコでは誰もチョコレートに関して問題意識を持っておらず、魂の救済と関連付けることを考えてもいない。チョコレートについての重要な議論はスペインに伝わるまで留保された。

#### 4. スペインの反応

チョコレートはアギラルという名の聖職者の手によりスペインにもたらされたが、彼はマリンチェと共にメキシコでコルテスに通訳として仕えた助祭とは無関係である。こちらの聖職者はカラタユーのヌエバロスもしくはアルハマ・デ・アラゴン出身で、チョコレートの作り方と配合をポブレ修道院出身のシトー会の修道士たちによって建てられたカラタユー近郊のピエドラ修道院長に渡した。これは16世紀の話で、修道院長はアントニオ・デ・アルバロだった。当時からチョコレートはシトー会と緊密な関係にあり、時を待たずしてポブレ修道院にも伝えられたが、同修道院にはまだ回廊に面した「チョコレートの間」と呼ばれる大きな部屋が



図3 ピエドラ修道院（サラゴサ）の「チョコレートを準備する修道士」<sup>3</sup>

<sup>3</sup> 訳者注：<http://blogdelchocolate.blogspot.com/2015/08/monasterio-de-piedra-la-cuna-del.html>（最終閲覧日2020年9月13日）

保存されている。

チョコレートが当初、広く受容されなかったことは確かである。フェリペ3世の料理長であるフランシスコ・マルティネス・モルティニョは、国立図書館に所蔵されている『クリスマスの伝統料理』と題するお菓子の作り方をまとめた興味深い文献において、チョコレートは最近入ってきたばかりのもので、作り方のバラエティはほとんどないと記している。

フェリペ4世期である1632年に、マドリッドで1568年に書かれたベルナル・ディアス・デル・カスティージョの『メキシコ征服記』の第一巻が刊行されたが、その際倫理学者はそれまで聞いたことのなかったチョコレートの罪深い効能について知るに及んだ。このことは教皇庁にまで届き、ウルタードは何年も経ってから、レパントの海戦で知られるピウス5世が断食日であってもチョコレートを飲むことを認める小勅書を出したと述べている。このことはソロルサノ・デ・ペレイラを憤激させ、彼は多くの理由により認めてはならないと断じている。「私はベルナル・ディアス・デル・カスティージョが特筆していることに以下のことを付け加える。モクテスマは愛妾に身を任せるため、食後に金の盃でチョコレートを飲んだことを知っておくとよいだろう」。またエウセブイ・ニエレンベルグは「この飲み物の効能は、ただ摂取するには体を冷やし滋養となるが、調合したものを飲むと性的快楽を得るための興奮剤となる」としている。

これらの前例からして修道会が修道士たちにチョコレートを飲むことを禁じたのは当然のことで、当初の厳格な規則が緩和されるには多くの年月を要した。16世紀末のパストラナでの裸足のカルメル会の総会では、チョコレートの禁則への違反者に対して3日間のパンと水の断食で罰することが定められた。これはピウス6世が修道院の外であればチョコレートを飲むことを認め、修道院内では私の故郷の聖ヨセフのように病気の際にのみ認められるまで続いた。またエスコラピオス修道会で、60歳以上の聖職者に毎日一定量のチョコレートを与えることが認められるには、1799年の集会まで待たなければならなかった。

教会の神学者たちがチョコレート善悪について議論している一方で、人びとがチョコレートを好んで飲むことが習慣となっていた。17世紀後半のマドリッドの街や村では、チョコレートがいかなる場所や時間でも飲まれるほど広まっていた。国立歴史文書館に保管されている1173番の手稿には「チョコレートとその誘惑は、チョコレートを加工して売る場所が2、3軒ないような通りがほとんど存在しないほどに、ラス・ポスタス通りとマジョール通りやその他の通り

にチョコレートを買っていないような菓子屋がないほど取り入れられていた」と記述されている。

スルバランは銅製のチョコレート用のポット、攪拌棒、青い彩色のヒカラを静物画に取り入れた最初の画家である。ティルソ・デ・モリーナは『インディアスのアマゾネス』で、カルデロン・デ・ラ・バルカは幕間寸劇『怒り』において、モレトは司祭で



図4 スルバランの静物画「ヒカラとチョコレート」<sup>4</sup>

あるにもかかわらず喜劇『女性をつなぎとめることは不可能』とその前の作品『グアハカ』（当時の人々はオアハカをグアハカと記していた）においてチョコレートに触れている。ケベードはこれらの戯曲家と比べるとチョコレートの信奉者ではないが、同じくらい重要なチョコレートの実態についての証人であり、メキシコにおいて今日モクテスマの復讐として知られているように、ケベードの作品『でしゃばり、女主人、告げ口屋』には「私は全てに悪魔的な属性があるとは信じているわけでは決してないが、メキシコからタバコ、チョコレートといった性質の悪いものが到来した。これらはスペインのインディアスへの復讐で、カトリック王フェルナンドが、コロンブス、コルテス、アルマグロそしてピサロに、粉、煙、ヒカラと攪拌棒などの悪しきものを入り込ませたのである」という一節がある。ところでチョコレートが治療法であるという意見は、イギリス人のサミュエル・ピープスの『サミュエル・ピープスの日記』（1661年）の「チャールズ2世の戴冠の名目で飲み過ぎた後の痛い頭には、迎え酒の代わりに胃に活力を取り戻すためチョコレートを飲むことが必要であった」とは一致しない。それから時代がそう下ることなく、セヴィニエ夫人が「一昨日、私は昼食を消化し、夕食をとるためにチョコレートを飲みました。そして今日、滋養とそして夜まで断食するためにチョコレートを飲みました。私がチョコレートでもっとも素晴らしいと思うのは、いかなる理由で飲んでも有効なことです」と娘に書き送っている。それはメキシコでオアハカ産のメスカルと呼ばれるテキーラ的一种と共通している：すべての悪しきものにメスカル／そして全ての善きもののためにも。

倫理規定は法的規定と異なるものではあるが、理解は順調に進み、神学者の

<sup>4</sup> 訳者注：<http://www.aedisantropologica.es/arte/pintura-barroca-europea.html>（最終閲覧日9月14日）

慣習の力はその主張をコペルニクス的転回させながら現実の前に屈服し、チョコレートは魂の健康に有害なものではなく「研究や弁護士の仕事に従事する人々に適した食材である」との結論に至り、学士や聖職者以外にはチョコレートを飲んでもよいと指示されなかった。次の段階では最早チョコレートを飲むことが合法的か否かについてはこれ以上議論されず、断食日に禁忌を破ることなくチョコレートを飲むことが出来るかどうかについてであった。すなわち、聖職者は副王領の貴婦人たち同様、もうダークチョコレートなしには生きられなくなったのである。

## 5. 断食の問題

教会の5つの戒律の一つが教会が指定する期間の断食である。

断食には二つの段階があり、ピウス12世までのエウカリストは非常に厳格で、前日の夜の12時から聖体拝領の後まで一滴の水も口にするにはできなかった。そして四旬節の大斎は一日一回のみの食事と夜の少量の軽食のみで、食事と食事の間にはいかなる食物をも口にするには違反となった。当然のこととして、倫理学者たちは特に告解を行うため、食物の効能やいつ摂ることが重い罪や重大なことになるかを理解して問題を検討しなければならなかった。

始めに「液体は断食を中断させるものではない」という全体的な規則が定められた。後の必然的な帰結を鑑み、害がなければ固形の少しの食べ物と一緒にアルコールにせよ薬にせよ液体を飲むことが認められうることからすると、それが厳密に協議されたものであったかどうかは定かではない。単刀直入に言えば、ワインで酔っ払うことがなく統制できていればよく、断食日の間ににながったかはわからないが、そんな時はいつでも何か食べたいものだからである。規則では液体に滋養があってもよしとされた。なぜなら既にトマス・アクィナスが『神学大全』第2部の2で「教会は、栄養がある液体であってもそれが断食を中断するものとは見なしていない」と述べていたからである。

重要な論点となるのは液体が薬かどうかであった。

もう一度教会とチョコレートの関係に戻るが、チョコレートは、食料か、液体か固体か、栄養物か薬のどれなのだろうか？ もちろんチョコレートが今日売られているような板状であれば固形である。しかしそれはこの問題が提起された18世紀には存在しなかった。代わりに煮沸かされたチョコレートはむしろ液体に見える。(スペイン風の砂糖を入れるぐらいしか混ぜ物が少ない薄めてい

ないチョコレートから「誤魔化しなく誠実にはっきりしている」という定型句が作られる) チョコレートの物質的な状態について真剣な疑義が提示されることとなる。

神学者の間で物議を醸した点は、一杯のヒカラのチョコレートを飲むことが断食に違反するかどうかについてである。多くの者はそれを違反ではないとしており、この点はフランス風に非常に明確であった。なぜなら当時のチョコレートは飲み物で、飲み物は好きなだけ飲むことが出来たからである。他の反対意見の神学者にとっては、この場合の飲み物は消化を助けるものか薬のみで、例えば牛乳のように栄養のある液体は含まれていないとした。また彼らは同時代のセヴィニエ夫人の書簡や、それよりもずっと前の「大量に飲まなければチョコレートは断食違反にならない」と結論したベルナルディーノ・デ・サアグンの『ヌエバ・エスパーニャ概史』を読んではいなかった。

道徳神学の最高権威である聖アルフォンソ・マリア・デ・リゴリは「私の観点からは、チョコレートは飲み物ではなく、滋養に富むもので、ただの飲み物には思えない。しかし二つの理由からチョコレートを飲むことは合法である。第一にチョコレートは、多くの者が薬であるという認識を共有しており、飲み物とはみなしていない。トマス・アキナスはシロップに栄養があるにもかかわらず飲むことができると言っていたように、このことについてはコンチーナまで同じ意見である。第二の理由は、さらに普遍的である。というのは今日皆がこういった飲み物を飲んでいいるからである。しかし薬であろうと、慣習に従うにせよ、サラマンカ学派は一日に一回以上の飲用を許容してはならない(『使徒派の人』(ラテン語からの翻訳ライムンド・デ・ミゲル)第3版、バルセロナ、処方12、第一巻、15、1886年)。

このような見解には、聖アルフォンソ(リゴリ)が引用したコンチーナのように、下記のような叙述で常に興をそぐ者がいる：チョコレートを薬とみなすことには同意するが、しかしそれならば、コップの水にチョコレートの粉を少し入れるなど薬を飲むように飲むべきである。厳格なものにもそれは少しばかりやり過ぎにみえ、相手にされなかった。

議論が必要な唯一の問題は量だった。1オンス<sup>5</sup>か2オンスか、1オンス半か… ほどなく、これらの問題の実践的な解決に向けて、チョコレート製造業者が板チョコを1オンスの量に区切った。

---

<sup>5</sup> 28.76g

サラマンカ学派はチョコレートを2オンスまで飲むことを合法であると考えていた。グローシンは『論考』(18巻1章22頁)において「1オンスぐらいのヒカラ一杯のチョコレートを他のものと一緒に2オンスになる量を飲んだ時、大罪となる」と述べている。聖アルフォンソ・マリア・デ・リゴリは前掲書においてイタリアの習慣により1オンス半寄りであった。

スペインで一般的な慣習はイタリアと同様だったようであるが、モラン神父(『キリスト教倫理』第3版2巻69頁)は差異について述べているが、「少しのパンかビスコチョコ(スポンジケーキ)とチョコレートは飲まれていた」点が残っていた。

ビスコチョコという言葉はラテン語のbis coctusに由来し、二度焼いたものという意味である。既にゴンサロ・デ・ベルセオが「乾かし、長期間もたせ、船に乗せるために二度焼いたパン」について述べる際に語っている。『ドン・キホーテ』でセルバンテスが用いているのも同じビスコチョコである。18世紀からビスコチョコは今日我々が知っているような細長く、ふんわりとした甘いパンの一種のことを指すようになった。

スペインの料理法や文学そして美術においても、ビスコチョコはチョコレートと分かちがたいものとなっている。ドーノワ伯爵夫人は1679年にスペインに滞在した際に、さる上流階級の家に軽食に招待され、菓子類が出された後に優雅な磁器のヒカラで良質のチョコレートにビスコチョコが添えて供されたと記している。そして正しいかはわからないが、彼女によるとチョコレートの飲みすぎはスペイン人女性がかくも弱々しいことの原因となっていると述べている。

ティルソ・デ・モリーナは前述の『インディアスのアマゾネス』で以下の詩句を登場人物の一人に言わせている：「私があなたに提供するべきはただ一つ、チョコレートの泉にビスコチョコの山を添えて」。

この時代の絵画や陶器にはおいて、ビスコチョコが常にチョコレートと共にあることはよく知られている。

思い浮かぶのはカラタユの祭壇の後にある飾り衝立で見たものである。このようにチョコレートとビスコチョコがセットで扱われているのであれば「断食日にどのように分けようとしていたのか?」。これはデリケートな問題だが、カナダ人司教が要請した照会によって教皇庁から賛同を得られた：「断食日に少量のコーヒーもしくはチョコレートに小さなパンを添えて飲むことは許されているのか?」。内赦院の担当は「それを行う者を悩ませてはならない」と答えている(1843年11月21日)。ビスコチョコではない他の小さなパンでよいのか? とい

うことであれば信者を思い悩ませることはない、と教皇庁はそう述べ締めくくった。

## 6. おわりに

私の村では、女の子たちが輪になって遊んでいたものだったが、それは無邪気で穏やかで音楽的であった。手を取り、輪になって回り、簡単なメロディーの歌をリフレインさせながら歌い、ほとんど歌詞に意味はなく、回り続けるためのステップを運ぶためのものでそれで充分なのである。メッセージを伝えるわけでも何か抗議しようとするわけでも感情を表現するものでもなく、単純に遊ぶためである。

そういった歌の一つに以下のものがある：「チョコレート、攪拌棒、走れ走れ、つかまえた」。そしてすぐに女の子たちは場所を変え、次の場所を獲得するために走り出す。精神分析学者が女の子たちを見たら、潜在意識が彼女たちを裏切っていると言い、それはその通りなのだろう。しかし、その当時、映画『サイコ』がまだスペインに入っておらず、ほとんどだれも潜在意識というものを知らず、女の子たちは何も考えずに歌い続けていた。「チョコレート、攪拌棒、走れ走れ、つかまえた」。

チョコレートはスペインのコンキスタドールと邂逅してから、倫理から逃れられなかった。倫理学者が付した論理の検証を全て克服した後は、意識的な問題から、意識的に行わなければならないことへと移っていった。

少し長くなるが『フォルトゥナータとハシント』（第1部6章）の一文を引用すると、ペレス・ガルドスのみが描きうる全盛期のマドリッドの生活のおいしい小さな側面が現れる「チョコレートについては、最も熱と力をいれた。とにかくバルバリータが買って来てくれと頼むが早いか、もうじつとしてはいられなかった。ガジョの店で上等のカカオ豆と砂糖と桂皮を買い、若い衆に担がせて、目を離さずにブレンドする店まで運ぶ。サンタ・クルス家の人々は大量生産のチョコレートは受けつけず、手作りの物しか飲まない。チョコレート職人が働いているあいだ、エストッピニャは蠅になって、ということは良心的な仕事をしているかどうか、一日中働きぶりを見ながら歩き回る。とにかくこのような仕事は目が離せないものだからである」<sup>6</sup>。そしてチョコレートの乱用につ

<sup>6</sup> 訳者注：ベニート・ペレス・ガルドス（浅沼澄訳）『フォルトゥナータとハシント〈二人の妻〉の物語』上巻、水声社、1997年、120頁。

いては、1644年にマドリッドの最高裁が「何人も店でも家でも如何なる場所でも飲み物としてチョコレートは売ってはならない」と命じるに至った。

しかしチョコレートの全ての階層における躍進は留まることをしなかった。ドン・ファン・テノーリオが「上流のお姫様から壊れかけた舟の漁師の娘まで」を誇り、全てのものがチョコレートの魅力に屈服した。そのため民衆は皮肉を込めて歌っている。「あなたにチョコレートをくれたなら、それを飲みなさい、おばかさん。スペイン女王だってそれを飲んでいるんだから」と綴るように。

チョコレートはアルフォンソ13世の時代まで王宮での普段の朝食だった。フェルナン・ヌニェス著の『カルロス3世の生活』では以下のようにくだりがある。「7時ちょうどに着替え、2人の名門出身の護衛と従者が待つ議会へ向かう。着替えて顔を洗い、チョコレートを飲み、チョコレートの泡が消えれば、ナポリから連れてこられたかつてはシルベストレと呼ばれた侍従が、何かを密輸でもするかのように爪先立ちでチョコレートポットを持って入ってきて、再びヒカラを満たした。王はこの昔からの使用人といつも何か話をしていた。着替えとチョコレートを飲む時間には、医者と外科医と薬剤師が慣習に従って臨席した」(第2章、53-58頁)。全ては儀礼だった。

チョコレートは庶民にとっての朝食でもあり、欲望が最高潮に高まった後の不安の治療薬としてのピル「ザ・デイ・アフター」にもなりうると思われた；「天の神と至高の聖母が望むであろう時、我々二人にチョコレートがベッドにもたらされる」。

全ての習慣にはメキシコ由来の器具がある：銅製のチョコレートポットはアメリカ博物館に所蔵されている17世紀のおもしろい絵に既に登場している。タラベラと呼ばれるプエブラの陶器の取手のついたヒカラもしくは取手のない小さなカップ；攪拌棒はスペインでは基本的なものであるがメキシコでは特



図5 攪拌棒 (molinillo)<sup>7</sup>

<sup>7</sup> 訳者注：<https://gastronomadas.com.mx/la-historia-del-molinillo/> (最終閲覧日2020年9月13日)

にミチョアカンのものが一つの芸術品で、簡単に泡立てるための様々な大きな輪があり、グアバの木で作られその地で好まれた攪拌棒がある。

しかし最も特筆すべき発明品は受け皿のマンセリナで（俗称マルセリナ）と呼ばれている、カップがはまるところの中心に透かし細工の縁がついている貝殻の形をしているデザート皿のようなものである。バレンシアのドス・アグアス侯爵の宮殿に造られた国立陶器博物館には、カタログ番号8447の18世紀のアルコラ陶器の素晴らしい受け皿のセットがある。マンセリナの発明は1644年から1673年の間、ヌエバ・エスパーニャで副王をつとめたマルセラ侯爵によるものである。いつも催しているパーティーで招待客の女性のドレスにチョコレートのカップが落ちてしまったが、このような悲劇が再び起こることがないよう、侯爵はその名を冠した創意に富んだ受け皿とカップのセットを発明したのである。



図6 受け皿（mancerina）<sup>8</sup>

女性はチョコレートを大いに好んだ。もう最近の話になるが、求婚者がチョコレートの箱をプレゼントした時代があった。ミラノのペルージャの店は、何らかの市場心理の傾向についての研究をした上であったかどうかはわからないが、チョコレート・ボンボン的一种のBacci（キス）を販売し、50年代のホームパーティーに置いて実に多くの誤解のもととなった。

私の世代では子供の普段のおやつはパンとチョコレートだった。

何はともあれ、あんなに抗ってきた聖職者ほどチョコレートを信奉したものはなく、これは改宗者独特の熱意である。無数の朝食についての証言の中でも、柔和でチョコレートの興味深い歴史の分水嶺に戻してくれる話を一つ引用しよう。

カルデロン・デ・ラ・バルカ侯爵夫人（旧姓フランセス・アースキング・イングリス）は、独立後の初代メキシコ大使（1839-42年）の妻であった。メキシコ滞在中、彼女はボストンに住む家族に一連の手紙を書き送り、手紙は『メキシコでの生活』のタイトルで後に刊行され、当時もっとも魅力的な本の一冊

<sup>8</sup> 訳者注：N.° inv.: CE1/01222 国立陶器博物館 <http://www.culturaydeporte.gob.es/mnceramica/colecciones/seleccion-piezas/ceramica/mancerina.html>（最終閲覧日2020年9月13日）

となった。

8通目の書簡ではグアダルーベの聖母の大聖堂を訪れたことについて綴られている。カルデロン・デ・ラ・バルカ夫人はイギリス人のプロテスタントだったので、司教の前に顕現があった話への懐疑を忠実に描き出し、以下の言葉で話を締めくくっている：「私はグアダルーベ以外のいかなる場所にも行くつもりはなく、どんな誘惑によっても、それがなんであろうと取り替えるつもりはない」。そして侯爵夫人は「敬虔な男性が法悦でどこかに行ってしまったかのようにになった。その言葉の率直さから疑いの余地はない。というのも午後のミサに行くため、私たちは彼について大聖堂に赴いたが、出る時に老女が扉を開いてくれた。司教は、「戻った時に私のチョコレート準備をしておけ」と言った。老女は膝をつきながら、もちろんです司教様、と答えた。

この司教とグアダルーベの聖母、チョコレート、老女の並びは私の心を打ち、テペヤックの丘からカラタユーの聖マリア参事会教会まで飛ぶように連れて行き、そこでは人生のように、神聖なもの与人間的なもの、大きなものと小さいもの、苦さと甘さが混在する。瀕死の聖ヨセフ、天使、チョコレートのヒカラ、膝をつく老女。「祝福されし聖ヨセフよ、善き死を我々に与えて下さい、我らが父よ」。

このようにして、長く熱を帯びた論争のあと、アナテマから祭壇へと移ったチョコレートのようである。