

歴史

パントコートのパリでは、ノートルダム
の窓の下に集まる信徒達の頭の上に、燃
えている麻屑と同時に、ニウルやウープリ
をおろさせたという。十七世紀に禁止され
る迄、何世紀かこの習慣は続いていた。こ
のニウル、ウープリこそ、本質的に中世の
パリのお菓子であった。ニウルは、ごくか
たいバートで造り、甕に入れる前に沸騰し
た湯につけて、あくぬきした茹で菓子で、
その湯には、ブドーの薪芽の灰を加えてお
いたといわれる。市でも売って通俗的なも
のになっていたらしい。ニウル造りは、茹
どがプロテスタントなので、ナントの勅令
(一五九八年に発布、信仰の自由を許し、
新教徒の或る種の特権と立場を認める三
旨)が、一六八五年に廃止されると、一斉
にドイツに移住してしまつた。その後、ニ
ウルは、丁度ひらがなの「め」の字に似た
形を留めたまま、プリュツェルというドイ
ツ菓子になつてゐる。だから、今日でも、
「ニオル」とは、料理人仲間では、ある甕
裏をこめて菓子屋を指す言葉なのである。

十三世紀後半、フランスにあらわれて教
会のパンを造つていたのは、ウープリエと
いって、はっきりした団体を作り、菓子屋
と一線を劃していた連中である。彼等の特
權は、二枚の鉄板の間で焼く菓子、ウープ
リとオステイ(型体のパン)を造ることで
あった。ウープリ焼きの弟子は、一人一日
少くとも千枚のウープリを焼かないと解雇
の刑に処せられる恐れがあったし、徒弟連
は、ウープリやゴーフルなどをもって、薄
明の町を走り廻つて道行く人に差し出して
いたという。ゴーフルアバルドン(贈罪の
ゴーフル)は特に教会の門前で売りさばか
れるために造られていた。教会に縁のある
ものとして、もう一つエシコーデをあげよ
う。薄くて小さな箱形の端に孔をあけた甕
い茹で菓子で、教会で讃美歌を合唱すると
き、放し鳥といつて鳩の脚に結びつけて飛
ばしたのである。

パリやその他の大きな町で、十二世紀か
ら十五世紀までの間、とりわけパリジャン
好みのこれらの菓子の他に、非常な流行を
みたのは次の様な幾種類かである。薄いパ
ートの帯で覆われているグリオルは、白チ
ーズ入れたものと、クレームフランジパー
ズを入れたものの二種があった。タルム
ズも又当時高く評価されたもので、サント

ニのそれは、特に有名である。堅い乾菓子
のカスミユゾー、白チーズをもとにして、
卵をなすり、砂糖をまぶしたラトン、プテ
ィシュエー、揚げ菓子のペーニエ、指環形の
焼菓子ジャンブレットなど。香料入りのパ
ン菓子、パンデビスの様に、卑猥な名前や
形をつけて楽しんでいたものもある。

——この頃終り——(門倉 國雄)

夏の涼味を誘う

メロンアイスクリーム

如何にも涼しげな氷菓子は、暑い日中
でもホッとさせる様な、涼味をもたらすも
のです。

宴会のデザートに多く用いられている
が、何の裏目もない氷のかたまりから、
写真の様にノミによって次第に形づくら
れて行きます。

削られて雪の様に飛び散る氷。その製
作行程は、中々男性的なものです。カッ
トを入れ仕上げた姿には、滑らかな柔か
い線が浮き出て、逆に女性的な美しさに
変化して行きました。

最後にメロンアイスクリームを切つて
載せ、ツララの線にたれるアメをかける
と、ガラスの容器と違った別の、深み有
る味わいに、思わず嘆息が皆の口から洩
れました。

