

「ガトーフィユテ」という菓子があります。皆様よく御存知のパイの一種で、わけでも、ミルフィユキヤルミエなどは、フランス人の好みにびったりしている様です。この「フィユテ」という言葉には、「薄く剥がした」とか、「薄片にした」とか、又は「薄板状の」とかいう意味が含まれています。でも、私は、木の葉を幾枚も重ねた様に仕上がる菓子」という意味にとりたえと思えます。その方が、何となくホエムが感じられるからです。十七世紀の画家、クロード・ジュレは、若き日々菓子屋の徒弟で修業に励んでいました。その当時、はじめて創られたのが「ガトーフィユテ」であるという説は、長い間、動かしがたい伝説であった様です。ところが、一三二一年、アミアンの司教であるロベールの回勅の中に、「ガトーフィユテ」のことがのっているそうで、どうも、このガトーは、もともと以前から、フランス人の味覚のベツトであ

ったらしいことがわかりました。酸酵させたパンと共に、酵母を使わずに焼く「フラン」も、全中世紀を通じて、非常にポピュラーな主食の役をつとめました。又、「フラミンシユ」という小麦粉で出来たガレットも、当時もてたようです。パン屋は、この頃、他にいろいろなガトーを販売していました。美貌王フィリップの治世下にある、一二九二年のパリでは、書付板の帳簿の中に、粉屋、パン屋、菓子屋合わせて二百名を記載しています。パン屋もなければ、百三十二人もいたというのです。それで、パン屋とパティシエ菓子屋は、お互にガトーの販売権を主張して譲らなかつたので、十五世紀に、パティシエが特別な同業組合をつくる迄、いざこざが絶えなかつたようです。

パティシエ達は、一四四〇年に、肉、魚、チーズのバテをつくっていいという独占権を得ました。然し、彼らは、もうずっと以前からそのバテを作っていたのです。善良王ジャンは、一三五一年に、法規をつくって、一日以上バテをしまっておいたり、悪くなりかけの肉をバテに使ったりすることをかたく禁止し、違反者には、人の体にくさわしくないバテを用いた腹により、と

麗々しくうたって、かれらの店の前で、業々しくそのバテを焼いてしまうという、科料を課していたという事実からみても、うなづけることでしょう。又、パティシエ達の権利としては、計量審査員の干渉をおがずに、穀物を仕入れることが出来ましたし、ブドウ酒を売ることも出来たのです。

— この項終り —
(門倉 国雄)

幻想

ファンタジー

月世界への憧れをのせて、限りなく、限りなく高く、遠く、夢は飛翔します。

高さ一米七〇釐のこの大きなビスモンテは、殆どがお砂糖で飾られ、パレリーナ達は、アマンドマシパンでこしらえてあります。

