

ゲーテ時代のレシピ集から  
蠟製テーブル・デコレーションとバウムクーヘン  
食文化からみた日独交流

石原 あえか

(1) はじめに ゲーテ生誕 250 年から 270 年までの 20 年を振り返って

1999 年 8 月 28 日にゲーテ生誕 250 周年が盛大に祝われてから 20 年が経った。当時、東西ドイツ統合により、旧東独ヴァイマルの文書館への出入りが可能になった結果、何度も増補改訂を繰り返してきたエーリッヒ・トルンツ (1905-2001) のハンブルク版『ゲーテ全集』に代わって、今やゲーテ研究に欠かせなくなった性格の異なる 2 種類の批判注釈全集、ミュンヘン版<sup>1</sup>とフランクフルト版が刊行された。続いて片手では開けないほど重厚な『ゲーテ・ハンドブック』を筆頭に、新しい事典類も刊行され、さらに 70 年を要したレオポルディーナ版『ゲーテ自然科学論文集』も 2011 年にひとまず完結した。

生誕 270 周年にあたる今年 2019 年は、ボンのドイツ連邦美術展示館 (Bundeskunsthalle) で 25 年ぶりに大規模な特別展『ゲーテ 世界の変容 *Goethe. Verwandlung der Welt*』が開催される一方、ゲーテが半世紀以上を過ごしたヴァイマルでも誕生日前日 8 月 27 日から『理性の冒険 *Abenteuer der Vernunft*』と銘打ったゲーテと 1800 年前後の自然科学に注目し、こちらもゲーテ国立博物館 (略称 GNM) の所蔵品を惜しみなく使った企画展がシラー・ハウス併設博物館で始まった。

さて、そのヴァイマルでは、彼の伝記的作品『詩と真実』第一章冒頭のフレーズ、「1749 年 8 月 28 日、正午を告げる鐘とともに、フランクフルト・アム・マインで私は生を享けた」(MA 16, 13) にちなみ、「ゲーテ友の会」関係者は正午に彼の邸内に集まって祝杯をあげる。さらに 1990 年代からは、ゲーテ誕生日直後の週末にかけて「ゲーテ・ワイン祭」がフラウエンプランのゲーテ邸前で開催されるようになり、今ではすっかりヴァイマルの秋の始まりを告げる風物詩として定着した (2019 年は 8 月 29 日から 9 月 1 日まで開催)。もちろんフランクフルトやデュッセルドルフなど、ヴァイマル以外のゲーテ博物館を筆頭に、各地で講演会やコンサート、新しい企画展など、さまざまな趣向を凝らして詩人の誕生日が祝われた。

これに対して日本国内では、長らく大阪で日本ゲーテ協会関西支部を中心に「ゲーテ生誕の夕べ」と称した記念講演とドイツ・リートなどのコンサートが行われていた。他方、関東では後述するように、ゲーテ生家のフランクフルト・ゲーテハウスと一時期縁があったユーハイム社が

<sup>1</sup> 以下、本論でのゲーテ作品引用は、このミュンヘン版 *Johann Wolfgang Goethe: Sämtliche Werke nach Epochen seines Schaffens*. München (Hanser), 1985-1998 を用い、以下、本文中に略称 MA に続けて巻数・頁数を記す。また本文中の人名は、ご存命の方を含め、基本的に敬称を省かせていただいた。

「ゲーテの詩朗読コンテスト」を2014年まで千駄ヶ谷駅前の津田ホールで行っていた<sup>2</sup>。いずれも恒例の催しとして定着していたが、ほぼ同時に長い歴史に終止符を打った。

筆者について言えば、ミュンヘン版とフランクフルト版の両全集に加え、レオポルディーナ版の恩恵にもあやかっ、自然科学領域を中心としたゲーテの作品研究を進めてきた。この間にゲーテ自身に関する情報や知識も——たとえば髪や瞳の色、身長などの外見に始まり、恋愛や病氣や湯治の詳しい経歴、趣味や好物なども含めて——蓄積された。そのうち日本でもゲーテがグルメだったことは多少知られているようだが、文豪の食生活にそれ以上踏み込んで話すのを憚る傾向があるのか、美食家の詩人ゲーテに関する日本語参考文献は不思議とあまり見当たらない。

## (2) ドイツにおけるゲーテの食文化研究概観 歴史的料理本・レシピ集など

ドイツ語圏におけるゲーテ時代の食文化研究はどこまで進んでいるのか。過去20年余を振り返ると、ドイツ国内では、1996年にヴェルナー・ヴォックホルトとヘルベルト・フラウエンベルガーの共著で『ゲーテの料理帖 文学的レシピ *Das Johann Wolfgang von Goethe Kochbuch. Ein literarisches Kochbuch*』がヴァレンドルフの Schnell 社から刊行されている。翌年には同じブックホルトが副題の「文学的レシピ」はそのままに、今度はフランク・ブーフホルツとの共著で、続編『ゲーテの官能的な愛の料理 *Goethes erotische Liebesspeisen*』を上梓した。ただし2冊とも活字のみで構成され、料理の再現写真や絵は入っていない。1998年にはヨアヒム・ナーゲルの『ゲーテに招かれてグルメとしての文豪 *Zu Gast bei Goethe. Der Dichterstürst als Genießer*』(Heyne社)とヨアヒム・シュルツ編『ゲーテと味わう飲食 *Essen und Trinken mit Goethe*』(dtv社)が、いずれもミュンヘンからカラー図版・写真付で刊行された。これら一連の書籍に共通するのは、プロの料理人が関与し、ゲーテ作品からの引用やエピソードを散りばめながら、現代の台所で調理可能なレシピを掲載・紹介している点だ<sup>3</sup>。

2000年代に入ってもゲーテに関するレシピ本の刊行は続いているが、その重心はむしろ歴史的・文献的の価値に変わりつつある。たとえば2002年にはジャーナリスト兼料理研究家ジビル・シェーンフェルトがハンプルクとスイス・チューリッヒで刊行した『昨日、ゲーテ邸でご馳走になりました „Gestern aß ich bei Goethe“. Bilder einer neuen Gastlichkeit』(Arche社)では、歴史考察はもとより、当時のレシピ通り再現した料理の写真を複数掲載しており、時代変遷や郷土食の差も含めて、ゲーテが囲んだ食卓をイメージするのに役立つ。

美食家ゲーテと彼の好物である白アスパラ、アーティチョーク、ホット・チョコレートやワイン<sup>4</sup>については、2013年に拙論「詩人の厨房からゲーテの食卓と家計簿」<sup>5</sup>ですでに言及したが、ドイツ語圏ではゲーテ時代の文化一般についての興味・関心は尽きず、食文化に関する文献学的研究も継続されている。その一環として、2016年にはヴァイマルのゲーテ・シラー文書館(略

<sup>2</sup> フランクフルト・ゲーテハウスとユーハイムについてはドイツ語拙論 *Goethe und das Café Juchheim in Frankfurt: eine kleine Kulturgeschichte am Beispiel des deutschen Baumkuchens*. In: *Jahrbuch des Freien Deutschen Hochstifts*, 2017, S. 297-308 を参照されたい。

<sup>3</sup> 実際、1999年当時、8月28日を挟んで前後3日間、ゲーテ邸内で行われたゲーテ生誕250周年のセレモニーでは、ピュッフェ方式で上記のレシピ本に登場するゲーテゆかりの料理が振る舞われた。その後、警備上の問題等により、ゲーテ邸外に会場が移され、現在に至る。

称 GSA) では、ゲーテの引用から『アンチヨビ・サラダは殊更美味なり *Sardellen Salat sehr gut*』<sup>6</sup>と題した同館所蔵の歴史的料理本・レシピ・正餐メニューを扱った企画展が開催され、小規模ながら注目を集めた。

以下、本論前半では、最近の研究動向から、詩人ゲーテと食にまつわるトピックを幾つか紹介し、後半では過去7年間余、著者が取り組んできた近代日独医学交流の調査成果に関連して、特に「皮膚科立体標本／ムラージュ」および「衛生学者・高木友枝（1858-1943）」のメイン報告で採り上げることができなかつた、〈食〉との思いがけない結びつきに言及する。

### (3) ゲーテ母方の祖母のレシピ集『リントハイマー料理帖』

ゲーテの母方の祖母アンナ・マルガレータ・ユスティーナ・リントハイマー（1711-83）が所有していた『料理帖兼家計簿 *Koch- und Hausbuch*』<sup>7</sup>（以下、区別が必要な際は『リントハイマー料理帖』と記載）原本はヴァイマルの GSA が所蔵している。彼女が、孫ゲーテの小説『若きヴェルターの悩み』の舞台で知られるヴェツラーから、ゲーテの母方の祖父にしてフランクフルト市参議員兼参審員ヨーハン・ヴォルフガング・テクストル（1693-1771）に嫁いだのは、1726年2月27日のこと、花嫁は15歳、花婿は33歳だった。ゲーテの祖母は、扉に記された1724年にキリスト教の成人式にあたる堅信礼を受け、その祝いにこの堅牢な茶色の革張りノートを贈られたらしい。始まりから100頁以上にわたる——ヘッセン訛りをもつ誰かの——手書きのレシピはその筆勢、また誤字修正の多さから、徐々に集めたのではなく、一气呵成に書き写されたと推測される。焼き菓子や甘味、飲物、ピクルスなどの漬物が先行し、続いてメインの肉・魚料理のレシピが続く。ゲーテ時代の料理本の専門家て手稿解読を行った Eva Beck の調査によると、『リントハイマー料理帖』記載レシピの内訳は甘味関係が96点、粉を使った甘くない団子（クレーセ）などの料理10点、肉料理13点（加えてソース2種類<sup>8</sup>）、魚介料理11点、野菜料理はトウヂシャを使った1点のみ。ただし現代のドイツ料理で定番のジャガイモは、17世紀終わりから

<sup>4</sup> 「食」に不可欠な飲み物、特にゲーテとワインに関するドイツ語文献は多く、以下、過去20年に刊行された参考文献を数点のみ挙げておく。1999年にヴァレンドルフの Schnell 社から Werner Bockholt 著 „*Da hab' ich mich ja umsonst besoffen...*“ *Goethe und der Wein*（『なんと私は理由なく酔っぱらってしまった…。ゲーテとワイン』）が刊行され、続く2000年には Christoph Michel がフランクフルト・アム・マインの Insel 社から文学作品や人物関係も調査した研究成果としての単著 *Goethe. Der Dichter und der Wein*（『ゲーテ 詩人とワイン』）が、さらに2014年にはベルリンから Insel-Bücherei Nr.1400として、ゲーテとワインにまつわるアンソロジー *Will keiner trinken? Keiner lachen? Goethe und der Wein*. Hrsg. v. Heiner Boehncke u. Joachim Seng が刊行された。

<sup>5</sup> 『慶應義塾大学日吉紀要 ドイツ語学・文学』第50号（2013）、pp. 27-45 所収。なお、論文ではないが、『べりひて』52号（2011年）所収「ゲーテと白アスパラ」および『ラテルネ』109号（2012年）所収『チョコレートスープとパンケーキ ゲーテ研究余滴』のエッセイでも言及。

<sup>6</sup> 同名の図録あり：„*Sardellen Salat sehr gut*“. *Kochbücher, Rezepte und Menükarten aus dem Goethe- und Schiller-Archiv*. Hrsg. v. Evelyn Liepsch mit einer Einführung von Eva Beck.

<sup>7</sup> GSA 所蔵番号 37/I, 8: オリジナルの閲覧を許可され確認。活字化書籍媒体として Anna Margaretha Justina Lindheimerin: *Das Kochbuch von Goethes Großmutter*. Hrsg. v. Manfred Lemmer, Kommentar und Transkription von Eva Beck. Edition Leipzig 1980 がある。なお原文の古い言い回し等については本書の解説・注釈を行った Beck 氏より直接ご教示いただいた。ここにお礼申し上げる。

栽培されていたにもかかわらず、まだ『料理帖』には登場しない。またメインディッシュの魚・肉・野菜のレシピの約3倍をデザート関連のレシピが占めるのも注目に値するが、おそらくこれは18世紀に入って、贅沢品だったタルトやケーキがやっと上流市民階級の口にも入るようになったこと<sup>9</sup>と連動するものと思われる。17世紀にマルチパン [マジパン] で作った造形菓子や果物を詰めたトルテを作っていたのは宮廷御用達の専門職人に限られていたし、それまで材料の砂糖や蜂蜜は、チョコレートと同様に薬局で扱われる医薬品だった。貴重品だった砂糖の価格は、18世紀にイギリス植民地のカリブ諸島で砂糖キビが量産され、欧州に輸入された結果、裕福な市民階級の手が届くところまで下がってきた。つまり市民に解禁された最新レシピを、ゲーテの祖母は嫁入り道具のひとつにしたというわけだ。もちろん彼女の孫ゲーテが楽しみにし、その『詩と真実』の第1部第3巻 (MA 16, 88) に回想がある各種トルテのうち、「アーモンド・タルト Mandel tarten」(『料理帖』原本 58f., 75, 106 頁)、卵を10個も投入する濃厚な「ビスケット生地」を使った「レモン・スポンジケーキ Citronen bißgöt」、(35 頁)、「マルチパン Marcipan」(19, 24 頁) のレシピも確認できる。

しかしこの『リントハイマー料理帖』は、テクストル夫人の長女で、後にゲーテの母となる「アーヤ夫人」ことカタリーナ・エリザベート (1731-1808) には継承されなかった。彼女の嫁ぎ先であるフランクフルトのゲーテ家は裕福な市民階級で、料理女と女中2名が雇われていた。言い換えればゲーテの母は監督者の立場にあり、台所仕事に直接携わる必要はなかった。ちなみに16・17世紀に建てられたフランクフルトのゲーテ家の台所には(現在のゲーテ・ハウスは大戦中の空爆により倒壊し、戦後再建したものだが、今も確認できる) 井戸が引いてあった。ほとんどの家々が竿にバケツを下げて近くの泉から水を汲んでいた時代に、これだけでもかなりの贅沢だが、さらに台所に面した中庭には、井戸水とは別に、床下の貯水槽から洗濯に使う雨水を汲みだすポンプと、外の下水道に繋がるトイレも備えつけられ、フランクフルト市壁内に居を構える約3000戸の中でも卓越した住環境を誇っていた<sup>10</sup>。他方、ゲーテの父方の祖母コルネリアが1754年3月に86歳で亡くなり、その後まもなくゲーテの父カスパー主導で大規模修繕された台所には、「パン焼き釜」がなかった。そもそも専用オーブンがなければ、必要なパンやケーキは定期的に購入せざるを得ない。事実、ゲーテ家へのパン・菓子類納入記録はゲーテの父が付けていた収支簿に残る。

ゲーテの母方の祖父母には、ゲーテの母カタリーナ・エリザベートを筆頭に4人の娘と1人の息子がいた。結局、このうちの誰が『リントハイマー料理帖』を受け継いだのかは不明である。少なくともゲーテの母カタリーナではなく、よってゲーテの妻クリスティアーネにも渡されていない。1893年3月に突如、自筆原稿オークションに出品され、GSA が57 RM [ライヒスマルク] で購入した記録が残るのみである。

<sup>8</sup> ただし現在のフランクフルト名物、特定のハーブから作る〈緑のソース grüne Soße〉はゲーテが鬼籍に入った後、19世紀半ばの発明である。したがって『料理帖』にもその記載はない。

<sup>9</sup> 以下の欧州製菓の歴史については、ドイツ・ノイス市の Clemens-Sels-Museum で2019年7月28日～10月13日まで開催の企画展 *Stißkram, Naschen in Neuss* の展示内容を取材・参考にした。

<sup>10</sup> Sybil Schönfeldt: „Gestern aß ich bei Goethe“, S. 14f.

ちなみに、この『リントハイマー料理帖』や同時代の既刊レシピ集・料理本、さらにゲーテをはじめとする周囲の証言なども参考に、フランクフルト・ゲーテハウスの協力を得て、バルント・クラゼンが2009年に編纂・刊行したのが、『ゲーテの陽気なメルバー叔母さんの料理帖 フランクフルト旧市街のレシピ *Das Kochbuch von Goethes lustiger Tante Melber. Rezepte aus der Frankfurter Altstadt*』（Kommayer社）である。だが編纂経緯からも明らかなように、彼女自身も母の料理帖を譲られた形跡がない。他方、この「メルバー叔母さん」こそ、テクストル家の次女でゲーテの母のすぐ下の妹ヨハンナ・マリア（1734-1823）、すなわち薬種商アドルフ・メルバー（1725-80）に嫁した『詩と真実』に登場する「もっともエネルギッシュな叔母 *die lebhafteste*」（MA 16, 44）である<sup>11</sup>。少年ゲーテは現在のレーマー広場近くの叔母夫婦の家に遊びに行き、可愛がられただけでなく、成人してからも、この叔母とメルバー家の従兄弟たちと家族ぐるみの良好なつきあいがあった。

#### (4) 蠟細工のテーブル・デコレーション 立体医学標本から食品サンプルへの道筋

もう一度、『リントハイマー料理帖』に戻ろう。『料理帖』という先入概念をもって頁を捲った読者が当惑するのは、最初の7頁分が「食べられないもの」、すなわち客の目を楽ませることが目的の「蠟製テーブル・デコレーション」のレシピが続いているという事実である。いずれも「ソーセージ」、「ザリガニ」、「根菜類」、「卵」、「若鶏」、「ニシン」、「アスパラガス」、「胡桃」の「作り方 *zu machen*」という見出しだが、調理方法ではなく、現代的に言えば〈食品サンプル〉を自作する方法なのである。冒頭（原本1頁）に記されている基本材料は、以下の通り。

黄蠟 [蜜蠟] 1ポンド  
 白蠟 1/2ポンド  
 シェラック [カイガラムシの分泌する樹脂状物質・ワニスの原料] 1/4塊  
 テレピン油 1グロッシェン<sup>12</sup>  
 ウコン 2クロイツァー  
 黄色の顔料 [砒素化合物など] 2クロイツァー  
 塩基性炭酸銅 [緑青] 3クロイツァー  
 ロジン [コロフォニウム] 1/4ポンド  
 辰砂 3塊

これらの基本材料を使って、石膏で型取りした蠟に、さまざまな色絵具で、出来る限り自然な彩色を施すように、との指示がある。ちなみに6頁に「石膏型の作り方 *Die gipßformen zu machen*」とあるが、実際には石膏型の使用方法として、「必ず使用1時間前にぬるま湯に浸けて

<sup>11</sup>『料理帖』冒頭に第二次大戦の空爆で倒壊したメルバー叔母の住居の歴史記録が紹介されているが、同家は先頃フランクフルト旧市街復元プロジェクトにより見事に再建された。

<sup>12</sup>グロッシェンも次行のクロイツァーも貨幣単位で、度量衡単位ではない。Beck氏によると、こちら薬局での値段を記載したものらしく、実際の分量は残念ながら不明とのこと。

から使うように」という2行足らずの指示があるだけだ。このことから石膏型は購入・常備して、使いまわした可能性も高い。

このような蠟製模造品は、18世紀の上流階級の食卓に欠かせない流行装飾であり、エレガントな遊戯の一部でもあった<sup>13</sup>。模造品を本物の食品と組み合わせて華やかな空間を演出し、本物そっくりの精巧なサンプルで客を瞠目・驚愕させ、視覚的享楽を促す。もっとも上流貴族階級は、蠟の代わりに、高価な砂糖を用いて、同様のオブジェ——植物や建造物を模したのもまで——を専門菓子職人に作らせたり、魚やザリガニ、猪の頭や七面鳥を載せたデコラティブで立体的な陶器皿や陶製の野菜のオブジェを焼かせたりして、よそゆきの食卓を華やかに飾った。砂糖や陶器に比べると、この蠟を使ったテーブル・デコレーションは、富裕層とはいえ市民階級の堅実な意識が反映されているように思える。

ともあれ、こうした「視覚的な食 *Schauessen*」の伝統にも幼少から通じていたゲーテには、チェコの高級湯治場マリーエンバートに逗留していた74歳の時、19歳の令嬢ウルリケ・フォン・レヴェッツォー（1804-99）を、マリーエンバート周辺のさまざまな鉱物標本を広げた長テーブルに案内し、鉱物標本の間にさりげなく隠した1ポンドのウィーン製チョコレートの塊を彼女に見つけさせ、プレゼントした逸話がある。一見、鉱物標本と見間違うチョコレートの上には、さりげなくも周到に「お好きなように召し上がれ／たぶん飲み物ではなく、お好きな食べ物として」と記したカードが添えられていた<sup>14</sup>。

他方、ドイツ語圏医学史研究者の間では、ゲーテが1800年前後から皮膚科・性病科を中心に制作の試行錯誤が始まる蠟製立体医学標本、すなわち「ムラージュ」に早くから関心と理解を示し、技術開発を支援したことがよく知られている<sup>15</sup>。一般的には、おそらく彼がイタリア紀行中にフィレンツェのスペコーラ博物館で「皮剥ぎ標本／エコレシエ」を中心とした多数の蠟製医学標本を見学したことにより、いち早くムラージュの学術的および教育的有効性に気づいた、と考えられている。しかし彼の祖母や叔母の家の食卓に、すでに蠟製食品サンプルが飾られていたのなら、彼がムラージュを受け入れる土壌は——もっとも直接的影響を示す発言・記述はないが——、イタリア旅行よりもずっと前、彼の少年時代から準備されていたことになる。

さらに最近、ゲーテが仕えたカール・アウグスト公が治めるザクセン＝ヴァイマル＝アイゼナハ公国の隣、ザクセン＝ゴータ＝アルテンブルク公の居城フリーデンスシュタイン城所蔵の蠟製果実標本 *Pomologische Cabinet* が注目を浴びている<sup>16</sup>。これは城下町ゴータ近郊で牧師をしながら、園芸家としても活躍したヨーハン・フォルクマー・ジックラー（1742-1820）と、ゲーテ

<sup>13</sup> ミュンヘン市立博物館展示目録 *Die anständige Lust. Von Esskultur und Tafelsitten*. Hrsg. von Ulrike Zischka, Hans Ottomeyer u. Susanne Bäuml. Münchner Stadtmuseum 1993 ほか参照。

<sup>14</sup> 19世紀までチョコレートは飲み物として普及しており、公式にはイギリスのフライ社から1848年に固形チョコレート販売された記録が残る。スイスなどではこれより早く固形化に成功し、販売されていたようだ。「食べる」チョコレートから、ゲーテが食文化の流行に敏感だったことも読み取れる。

<sup>15</sup> 拙論 *Der Kadaver und der Moulage. Ein kleiner Beitrag zur plastischen Anatomie der Goethezeit*. In: *Goethe-Jahrbuch [der Goethe-Gesellschaft in Japan]* 47 (2005), S. 25-39; 「皮膚科ムラージュの起源とドイツ詩人ゲーテの接点」、『西日本皮膚科』77-4 (2015), pp. 340-344 ほか。

<sup>16</sup> ゴータ・フリーデンスシュタイン城博物館で2018年5月27日～10月27日まで開催された特別展 *Gotha vorbildlich! Modellsammlungen um 1800* 図録等参照。

とも親交の深かったヴァイマル公国産業印刷所 Landes-Industrie-Comptoir の経営者フリードリヒ・ユスティン・ベルトゥーフ（1747-1822）<sup>17</sup> が共同で、文化・経済振興の目的で 1796 年から後者が亡くなる 1822 年までヴァイマルで製作された洋梨や林檎などの実物大蠟製果実標本である。なお、これに先立つ 1794 年から 1804 年まで、ジックラーは同じくベルトゥーフを発行人としてヴァイマルから美しい手彩色植物画を掲載したドイツ初の果樹栽培専門誌『ドイツ果樹園主 *Der Teutsche Obstgärtner*』を世に送り出していた。

この事実は、ゲーテがムラージュ製作技術の重要性を予言して（ポイト宛書簡 1832 年 2 月 4 日付）この世を去ってから半世紀が過ぎた頃、パリのサン＝ルイ病院を拠点に本格的なムラージュ製作を開始したジュール・バレッタ（1834-1923）の前歴と見事に符合する。というのもムラージュ師になる前の彼は、蠟ならぬ紙粘土を使った「テーブル・デコレーション」乃至「食品サンプル」作りだったのだ。本物そっくりに紙粘土で食物を立体的に再現する技能に目をつけた皮膚科医シャルル・ライル（1828-98）が、バレッタをスカウトしたのである。

さらにウィーンに留学した皮膚科医・土肥慶蔵（1866-1931）を介して日本にも伝搬したムラージュ技法は、土肥の専属ムラージュ師・伊藤有（1864-1934）を起点に、旧帝国大学医学部皮膚科学教室を中心に伝播し、各教室のムラージュ師により独自の改良が続けられた。他方、どんなに再現能力があっても、生身の患者から直接石膏取りする特殊な仕事現場に馴染めない職人もいた。爛れたり、悪臭を放ったり、目を背けたくくなるような疾患と日々向かい合う過酷な職場から逃避したい気持ちは容易に想像できる。他方、カラー写真の性能が向上し、医学部では大教室でスライドを用いた講義も導入され、コストが高むばかりか場所もとる蠟製医学標本の将来には翳りが射していた。先行きに不安を覚えたムラージュ師の一部は、その技を活かした転職に成功する。ちょうど 1930 年頃からデパート食堂が次々と開設され、入口陳列ケースに飲食物見本、すなわち「食品サンプル」が置かれるようになったのだ。

現在、日本の〈お家芸〉のひとつに数えられる「食品サンプル」の祖を辿ると、西尾惣次郎（1897-1994）、須藤勉（1898-1965）、岩崎瀧三（1895-1965）の 3 名に行きつく<sup>18</sup>。食品サンプル自体は、師・土田兎四郎とともに京都・島津製作所標本部に招聘されたばかりの西尾が、1917 年 11 月に衛生試験所に納入した「衛生料理模型」を蠟で作ったのを始まりとする<sup>19</sup>。続く須藤は、日本画を学びながら、人体医学模型の製作で糊口を凌いでいたが、百貨店「白木屋」の食堂に陳列する飲食物見本を手がけた縁（1923 年頃）で、百貨店と提携を行い、独立した。この意味で、須藤はムラージュ師から食品サンプル製作者に転向した最初の人物と言える。最後に挙げた岩崎夫妻は 1932 年に大阪で「岩崎製作所」を創業、食品サンプルを事業化し、現在の株式会社「いわさき」に至る。その「いわさき」グループでは主力の食品サンプルに加え、2000 年代から「栄養指導用フードモデル」にも力を入れている。つまり 18 世紀の「蠟製テーブル・デコ

<sup>17</sup>ベルトゥーフについては拙著『近代測量史への旅』、法政大学出版局 2015 年、96 頁以降参照。

<sup>18</sup>野瀬泰申著『眼で食べる日本人 食品サンプルはこうして生まれた』、旭屋出版 2002 年ほか。

<sup>19</sup>なお拙著『日本のムラージュ』、青弓社（2018 年）では、キノコ模型の作り方に關連して、寒天型を使ったのではないかという推測をしたが（99 頁）、刊行後、西尾製作所の西尾惣一氏より、キノコ模型の繊細なカサの表現については熟練職人が蠟にナイフで直接均等に極細の筋を入れていく技術が用いられていることをご教示いただいた。この場を借りて訂正しておく。

レーション」文化が、19世紀の医学用立体標本「ムラージュ」の製作技術に流れ込み、20世紀初頭に頂点を極めたその高度な技術が——新技術のカラー写真台頭により、ムラージュ製作技術そのものは日本国内ではほぼ絶滅したのに対して——再び20世紀半ばから「食品サンプル」に分岐・発展し、21世紀になって「食食用標本」として医・食の新しい共生方法を見つけた、とも読めるだろう。加えて、国内に現存するムラージュ調査の延長として、2018年に京都・山科の西尾製作所を訪問・調査した際、目黒寄生虫館および北里研究所が所蔵する蠟製標本やムラージュを制作した沼田仁吉（1884-1971）と西尾惣次郎が従兄弟同士であったことも確認できた<sup>20</sup>。〈食文化〉と〈医学〉が越境しあう本テーマについては、歴史的な広い視野を維持しながら、手工業の特徴でもある技術者間の師弟および血縁関係について詳しい調査が急務と思われるが、他方、日本の職人の世界では口伝が主流である上に記憶の齟齬もあり、資料収集は困難を極める。

### (5) ゲーテとバウムクーヘンと似島俘虜収容所（広島）

最後に、本論冒頭で言及したユーハイム社主催の「ゲーテの詩朗読コンテスト」に関連する、〈バウムクーヘン〉をキーワードにした日独文化交流の歴史について触れておきたい。切断面が年輪に似ている「バウム [木の] クーヘン」は、直火で肉を串に刺して焼くのと同一製法をとる（ドイツ語では「串刺しケーキ」を意味する「シュピースクーヘン Spießkuchen」と呼ばれる）。生地を中心に鉄串を通して水平にセットし、それを休みなく回転させながら、濃い液状の生地を重ねがけし、直径約30cm、長さ約2mの細長い紡錘状に仕上げる。現在では鉄串を回転させる便利な機械を導入しているところもあると聞くが、基本は高度な技術を持つ、がっしりした体格の菓子職人が、文字通り力技で、精魂込めて焼き上げる特別なケーキである。ドイツの菓子職人組合は、ゆえに「ケーキの王様」とされるバウムクーヘンを今もシンボルに使う。またドイツ語辞書 *DUDEN* では、「層状に焼いた、シリンダー型に長く成形された、ビスキュイ [スポンジ] 生地のできたケーキ」と定義される。残念ながら「バウムクーヘン」の起源を正確に遡ることはできないが、すでに今から500年以上前、17世紀を代表する博物学者のひとりで、ブランデンブルク選帝侯の侍医にして錬金術師でもあったヨーハン・ジークムント・エルスホルツ（1623-88）が食餌療法について著した『栄養学 新食卓帖』（1682）の「スパイスを使ったパンや焼き菓子類」の項目に「円筒型ケーキ *Placentae cylindricae*」の同義語として、バウムクーヘンの名称が併記されている<sup>21</sup>。

ところでゲーテはバウムクーヘンを知っていたのか？ ザクセン・ヴァイマル・アイゼナハ公妃アンナ・アマリアお抱えの料理人フランソワ・ル・グロン（1757-1839）によるレシピ本『エレガントなお茶会 *Der elegante Theetisch*』（1809）には「シュピースあるいはバウムクーヘン」の項目があり、レシピが紹介されている<sup>22</sup>。上述の『リントハイマー料理帖』にレシピは載っていない

<sup>20</sup>拙論「蠟模型師・沼田仁吉と目黒寄生虫館」、目黒寄生虫館『むしはむしでもはらのむし通信』198号（2018）、7頁。

<sup>21</sup>原本は Johann Sigismund Elsholtz: *Diaeticon: Das ist, Newes Tisch-Buch, Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen, und des Getränkcs. In sechs Büchern [...] abgefaßt, auch mit nöthigen Figuren gezieret [...]*, Cölln an der Spree: Georg Schultze, 1682, S. 272 参照。



ないが、詩人シラー（1759-1805）の義母ルーゼ・フォン・レンゲフェルト（1743-1823）が書き写した料理帖には、2種類のバウムクーヘン・レシピの記載が残る<sup>23</sup>。したがってゲート時代のヴァイマルにおいて、バウムクーヘンは既知で、製造・販売もされていたと考えられる。言い換えれば、ゲートが少なくとも「バウムクーヘン」の呼称を耳にしているとしても不思議はない。フランクフルトの実家同様、ヴァイマルのゲート邸にもパンおよびケーキ製造者が出入りして、プロが作った製品を定期的に届けていたが、残念ながらバウムクーヘンを納入した記載はなく、また既刊のゲートの食に関する参考書のどこにもレシピは挙げられておらず、ゲート自身に「バウムクーヘン」の語の使用は認められない。

この年輪の形をしたケーキがゲートと結びつくのは、1919年、広島で日本人が初めてバウムクーヘンを口にしてから、と言えよう。これを焼いたのはライン川沿いの小さな町カウプに生まれたドイツ人菓子職人カール・ユーハイム（1886-1945）だった<sup>24</sup>。彼は1908年に当時ドイツの租借地だった中国〔清国〕の青島に渡り、菓子職人としての修業を続けた。第一次世界大戦勃発後も、ハルツ地方出身のエリーゼ（1892-1971）を妻とし、青島に残って新婚生活を送っていたが、非戦闘員にも拘らず、1915年9月に大阪の俘虜収容所に送還された。さらにインフルエンザの流行が危惧されたため、1917年2月に545名が広島の似島に転収容された。

広島港からフェリーで20分、標高278mの安芸小富士の姿が美しい、瀬戸内海に浮かぶ小さな「似島」は、近代日本の衛生史において重要な役割を果たしてきた。1895年6月1日、広島・宇治港が日清戦争の従軍兵士輸送起点となったのを受け、検疫所が開所されたからである。毎日5000-6000人の対応を想定した大施設の開設指揮を執ったのが、臨時陸軍検疫部事務官長・後藤新平（1857-1929）だった。彼は多数の検疫兵を教育・訓練して対応に努めたが、コレラ患者を載せた軍用艦が予想を上回り、下関の彦島と大阪の桜島を加えた3検疫所で計112隻、患者死者752人、停泊中発病して死亡した821人を加えると計1573人に上った。これに対して3検疫所で検疫した総数は232,000人以上、うち検疫所を通過して帰途に着いたのが169,000余名、その途中でコレラを発病したのはたった37名という驚異的成果を挙げた<sup>25</sup>。検疫を徹底させる一方、多数のコレラ患者を伝染病研究に使うべきと考えた後藤は、東京・白金の伝染病研究所（現・医

<sup>22</sup>François Le Goullon: *Der elegante Theetisch oder Die Kunst, einen glänzenden Zirkel auf geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirten*. 1809/29, Weimar (Wilhelm Hoffmann), S. 49.

<sup>23</sup>*150 nützliche Recepte. Das Kochbuch von Schillers Chère-mère*. Hrsg. von Viktoria Fuchs und Ursula Weigl. Deutsche Schillergesellschaft (Marbach am Neckar) 1997, S. 41f.

<sup>24</sup>本来、彼の姓 Juchheim のドイツ語発音は「ユッフハイム」に近いが、すでに日本国内では「ユーハイム」の呼称が定着しているため、後者を用いる。頼田島一二郎による伝記『カール・ユーハイム 物語 菓子は神さま』新泉社、1973年に加え、ドイツ語図録所収の Nana Miyata, „Neuanfang. Ehemalige deutsche Kriegsgefangene fassen in Japan Fuß. Der Zuckerbäcker Karl Juchheim“. In: *Ferne Gefährten. 150 Jahre deutsch-japanische Beziehungen*. Hrsg. von der Curt-Engelhorn-Stiftung für die Reiss-Engelhorn-Museen (Regensburg) 2011, S. 209-211などを参照。

<sup>25</sup>ふるさと似島編集委員会、『ふるさと似島』（平和学習参考資料）、初版1988年、47頁参照。この似島の検疫施設は、1945年8月6日に広島に投下された原子爆弾で負傷した市民を収容する野戦病院となり、もともと検疫所にあった火葬場だけでなく馬匹焼却炉までも使って、多数の死者を（5000-6000人と伝えられる）火葬する場所にもなった。現在、島には検疫所施設跡が点在、特にかつての第一検疫所跡地棧橋近くの似島学園構内には、後藤のブロンズ像（浜本乙松作）が立つ。

科学研究所) から高木友枝<sup>26</sup>を檢疫所事務官として招聘した。コレラ病室責任者に任命された高木は、馬6頭を使ってコレラ血清の製造に成功し、この血清を用いて治療を行った。

ところで、青島攻略によって日本各地の収容所に収容されたドイツ軍捕虜は4000人を超える。うち中国地区の似島および四国地区の板東町の俘虜収容所は、破格に人道的な捕虜の扱いと地元民との文化交流を促した点でつとに有名である。いずれも俘虜が地元民にバターやチーズの乳製品やソーセージやハムなどの加工肉製品などの製造方法を伝授したり、音楽やスポーツの指導をしたりしたが、特に徳島の板東俘虜収容所は、ドイツ人俘虜達によって——ゆえにシラーの詩『歓喜に寄す』をもとにした合唱ソプラノ・パートは男声用に編曲されて歌われた——1918年6月1日にベートーヴェン『交響曲 第九番』がアジアで、そしてむしろ日本で初演された地として記憶される<sup>27</sup>。対して似島のドイツ人捕虜は、広島高等師範(現・広島大学)の生徒にサッカーを伝授し、1919年には親善試合を行った。しかし何よりも似島は、日本のバウムクーヘン発祥の地であり、菓子職人ユーハイムの名と強固に結びつく。同じ1919年3月4日、日独親善ムードのなか、広島県が物品陳列館(現在の原爆ドーム)でドイツ捕虜の作品展示即売会が催された。この時、彼は日本人の舌がまだバターやチョコレートに馴染んでいないことを考慮に入れ、レシピを調節したサンドケーキとバウムクーヘン——ただしユーハイムは、当初「ピラミッド・ケーキ Pyramiden-Kuchen」と呼んだ——を焼き、好評を博した。これこそ日本人がバウムクーヘンと最初に出会った公式記録である。

カール・ユーハイムは妻エリーゼの待つ青島に戻るつもりだったが、コレラ大流行を受けて、逆に妻子を東京に呼びよせた。彼は他の似島ドイツ人捕虜ふたりと、知識人・文化人が集う銀座の「カフェ・ユーロップ」でパティシエとして働き始めていた<sup>28</sup>。1922年2月にユーハイム夫妻は独立し、横浜市中区山下町に妻のイニシャルを使った実店舗「E・ユーハイム」を構えた<sup>29</sup>。国際的な港町での商売は、まもなく軌道に乗ったが、1923年9月1日の関東大震災ですべてを失い、ふたりは着の身着のまま脱出、神戸に避難する。救済資金を得て、横浜と比肩する国際貿易港・神戸で開店したカフェ・ユーハイムには、まもなく外国人および日本人の得意客が付き、店も繁盛した。第二次世界大戦が終わる直前の1945年8月14日、カール・ユーハイムは疎開先の六甲ホテルで死去。未亡人となったエリーゼはドイツに一度強制送還されたが、1953年に再来日し、1971年に死去するまで、戦後再出発したユーハイム社の行方を見守った<sup>30</sup>。彼女が社長就任中、深刻な経営危機があったが、同社にバターを卸していたアルプス・バター社長・河本春男(1910-2004)を経営陣に入れ、再起を図った。

エリーゼ・ユーハイムの悲願だったドイツ出店の夢を現実にしたのは、河本春男の長男・武

<sup>26</sup>高木について詳しくは石原あえか・森孝之・大久保美穂子企画・編集『高木友枝 台湾衛生学の父』、北里研究所2018年を参照されたい。

<sup>27</sup>出目昌伸監督のフィクションを含む『バルトの楽園』(ドイツ語タイトル *Ode an die Freude*, 2006) やブリギッテ・クラウゼ監督のドキュメンタリー映画 *Feinde-Brüder. Deutsche Kriegsgefangene in Japan* (2014) ほか、繰り返し映画化されている。国内では徳島の鳴門市ドイツ館の常設展示も非常に参考になる。

<sup>28</sup>ふたりの同僚のうち1人は、日本にファストフードとしての「ホットドック」を知らしめた精肉職人のヴォルシュケ(Hermann Friedrich Wolschke, 1893-1963)だった。

<sup>29</sup>ユーハイム社刊(非売品・社内記念誌)『バウムクーヘンに咲く花 ユーハイム70年の発展の軌跡』、東京1992年ほか参照。

(1940-)である。ドイツ・ヴォルフエンビュッテルにあった国立製菓専門学校に留学した(ただしマイスター資格は取得せず)彼は、そこで知り合ったフランクフルトの製菓店跡継ぎであるミヒャエル・リンバッハと共同で1976年9月にフランクフルト・ゲートハウス内に「ユーハイム」1号店を開いた。Freies Deutsches Hochstift [略称FDH]の許可を得て、ゲート・ハウス側所蔵の当時の契約書類にも目を通したが、当時、同館への年間入場者数はのべ150,000人、その3分の1が日本人だったことは契約に有利に働いたようだ<sup>31</sup>。1982年にはゲート・ハウス最寄り駅の名にもなっている、昔の「衛兵本部 Hauptwache」に第2号店が開店。これを機に河本武は、ドイツ1号店と縁の深いゲートの詩朗読コンテストを日本国内で開催することを思いつき、同年ゲートの誕生日前日8月27日に初回コンテストを開催した。応募の基本条件は「韻文で書かれたゲートの作品、すなわち詩を、3分以内で朗読すること」。ドイツ語原文でも日本語訳でも(誰の翻訳でも可)構わず、個人でもペアでも複数でも、標準語でも方言でもよく、暗記も義務づけられていなかった。最年少5歳から最高齢が80代半ばまでの、これまたさまざまな動機をもつ老若男女が参加した。会場は1991年の第10回から、千駄ヶ谷駅前の津田ホールに定まった。審査には会場の聴衆全員が参加・投票できたが、正式な審査委員会は通常4名から構成された。うち1名はユーハイム社長・河本武、また必ず1名はドイツ語を母語とする在日本ドイツ大使館や大学関係者が入るのを常とした。特筆すべきは、初回から第30回まで審査委員長を務めた慶應義塾大学教授・宮下啓三(1936-2012)の存在である。文学青年だった宮下はユーハイム渋谷店で相席になったのが縁で、英文学者で天文民俗学者・野尻抱影(本名・野尻正英、1885-1977)と親交を結んだ<sup>32</sup>。宮下によれば、彼のゲート時代の演劇作品に関する学位論文『18世紀ドイツ戯曲史とブランクヴァース』(1984年)を上梓したところで、この著作を知っていた「東京ゲート協会」の粉川忠(1907-89)<sup>33</sup>がユーハイムに推薦したらしい。当初はゲートあるいはドイツ文学愛好者のエントリーが多かったが、次第に朗読愛好者あるいは朗読のプロを志す人の登竜門的意味を持つコンテストになり、2014年の第33回を以て惜しまれつつ幕を閉じた。

ところでゲート自身も、自作詩を人前で朗読するのが好んだ。かすかにヘッセン訛りのある、明朗で力強い低音(バス)の声だったそうだ<sup>34</sup>。興味深いことに、ゲートの詩朗読コンテストに

<sup>30</sup>伝記を書いた顛田島は、しかしユーハイム夫妻が最後まで日本に溶け込めなかったことも隠さず記している。夫のカールは俘虜収容所から出所して10年以上経っても、片言程度の日本語しか話せず、妻エリーゼは半世紀以上も日本に滞在したのに、そのカールよりも日本語が話せなかったという。ふたりはドイツの生活スタイルを頑なに維持し、食生活も基本ドイツ料理のみ、日本文化を受容しようとしなかった。顛田島、『カール・ユーハイム物語』、173頁参照。

<sup>31</sup>1981年8月10日付 *Wochendienst* 紙 (hrsg. v. Presse- und Informationsamt der Stadt Frankfurt am Main) 5面以降参照。この統計は1981年のものだが、1977年8月18日付 *Frankfurter Nachrichten* によれば、この時点で日本人の同館訪問者はアメリカ合衆国、イギリスに続いて3位だった。

<sup>32</sup>野尻の随筆『幽灰夢』をはじめ、宮下も折に触れてこの出会いについてエッセイ等で言及している。なお、本コンテストの歴史経緯については、筆者が第31回審査委員長を務める際、宮下氏から事前に届けられた2010年12月24日付加筆原稿『ゲートの詩・朗読コンテスト 伴走者の立場でつづる歴史と思い出』などの資料を参考にした。

<sup>33</sup>阿刀田高の小説『ナポレオン狂』および『夜の旅人』のモデルにもなったゲート収集家で、私財を投じて「東京ゲート記念館」(現・東京都北区)を設立。なお、「東京ゲート協会」は現在の「東京ゲート記念館」の前身である財団法人を指し、研究団体である「日本ゲート協会」とは別もの。

終止符が打たれるのと前後して、音楽（声楽）領域では、坂西八郎（1931-2005）が始め、1997年に91曲で止まっていたゲーテの民謡風の詩『野ばら *Heidenröslein*』に各作曲家が曲をつけた楽譜収集<sup>35</sup>を、バリトン歌手でもある土田悠平が再開した（野ばらプロジェクト）。新たに20曲を発見、2015年の時点で計111曲の楽譜が確認されている。

このように生誕から270年を経た現在も、厳密な意味での作品研究はもちろん、日独文化交流という側面からも詩人ゲーテは強い吸引力を失っていない。本稿では食文化からのアプローチを試み、幾つか例を挙げたが、〈食文化〉にとどまらず、今後もさまざまな角度から検討する意義があるだろう。

謝辞：本研究成果は、文中に挙げた通り、日本学術振興会（科研費 挑戦的萌芽 25560124／基盤研究（C）15K01115）およびサントリー文化財団から援助を受けた複数の研究課題の副次的成果であるとともに、ヴァイマル古典主義財団の研究支援を受けた2019年夏のドイツ滞在の成果の一部です。貴重書・貴重資料の閲覧をご快諾下さったFDH、GSA、HAABほか関連研究施設の皆様、参考文献や資料をご提供下さったユーハイム社、西尾製作所の西尾惣一氏、そして故・宮下啓三先生に心からお礼申し上げます。

---

<sup>34</sup>Vgl. *Metzler-Goethe-Lexikon*, hrsg. von Benedikt Jeßing, Stuttgart und Weimar 1999, S. 470, 「Stimme Goethes (ゲーテの声)」の項目参照。ゲーテの低音声については、Gustav Partheyの回想 *Ein verfehler und ein gelungener Besuch bei Goethe*, Berlin 1883, S. 42にも言及有。

<sup>35</sup>一説に150曲以上あるという『野ばら』の楽譜は、故・坂西が収集を始め、岩崎美術社から1997年に刊行した『楽譜「野ばら」91曲集』が生前最後の成果になった。