

MYCOGRAPHICA GRAECO-ROMANA

青山大学講師(西洋古典) 月川 和雄
kazuo tsukikawa

古代地中海世界のトリュフ

現存するヨーロッパ最古のトリュフの記述は、紀元前300年、今から2300年前にさかのぼる。植物学の父ともいわれるギリシアの哲学者テオフラストスの著「植物誌」に、ヒュドノンhydnonという名でトリュフが登場する。もちろんトリュフはそれ以前からギリシア人に知られていただろうし、散佚して今まで伝わらなかった文献もあるはずだ。テオフラストスは、ヒュドノンが根をまったくもたない植物、あるいは全体が根である植物という。

後一世紀にネロ帝の侍医をつとめたディオスコリデスは、その著「薬物誌」にトリュフのことを簡潔に記している。「トリュフは球形の根で、葉や茎がなく、黄色みを帯び、春に生じる。食用になり、生でも煮ても食べられる」。ディオスコリデスの場合、トリュフそのものが根であると決めつけている。

2~3世紀に著されたアテナイオスの『食卓の賢人たち』には、テオフラストスからの引用と称してトリュフの話題が出てくる。ただし、テオフラストス自身の著作のどこにもこのような記載はない。

もうひとつ、トリュフに詳しいのはやはりプリニウスの『博物誌』だろう。プリニウスは後一世紀のローマの著述家で、後79年の有名なヴェスヴィオ山の大噴火のとき、これを間近に見ようとして噴煙にまかれて死んだと伝えられる。彼は膨大な著述を残したが、『博物誌』37巻だけが伝わっている。

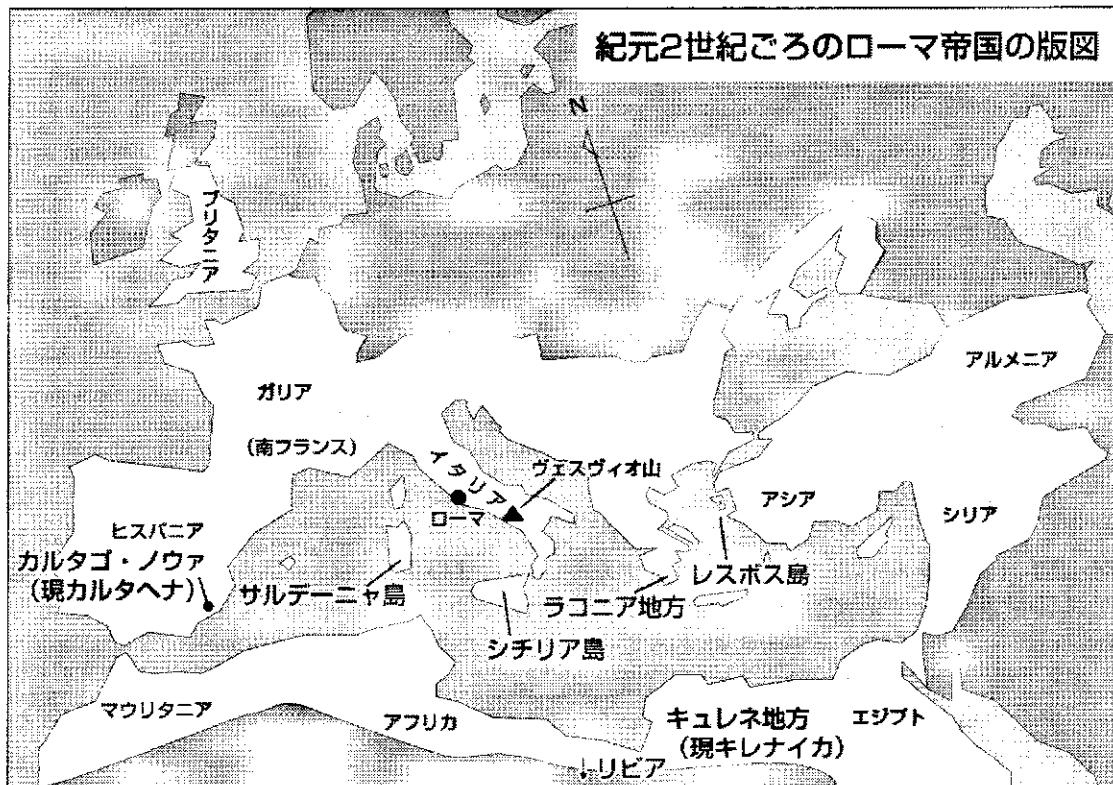
トリュフの種類と産地

ここで、アテナイオス(あるいはテオフラストス)とプリニウスの記述を対比しながら見てみよう。

プリニウスの著作はラテン語であり、トリュフはtuber(複数形はtubera)という名であらわれる。これは現在そのまま学名の属名にもなっていて、英語truffel、フランス語truffeなどの語源でもある。プリニウスによると、トリュフには二種あり、一方はざらざらして歯ざわりがわるいが、もう一方は不純物を含んでいないとされる。これらが具体的にどのような種を指すかは不明である。色にも違いがあって、赤褐色から黒ままであるが、中身は白いという。

アテナイオスもプリニウスも、トリュフの名産地としてレスボス島の首邑ミュティレネをあげている。これは上流のティアライというところから、洪水によって「種子」が運ばれてはじめて生じるのだという。

アテナイオスによると、北アフリカのキュレネ地方(現在のキレナイカ)にミシュmisyというトリュフの一種が生じるという。ミシュはたいへん美味で、匂いは肉のようだといふ。「ミシュ」というのは明らかに現地での呼称で、現在ではTerfezia leonis Tul.と同定されている。プリニウスも、北アフリカに生じるトリュフが最も名高いといっているので、これも同じ種を指すと思われる。Terfeziaは現在イタリア半島、サルディニア島、シチリア島、南フランスなどにも見られるが、北アフリカのものが最も美味とされ、盛んにイタリアへ輸入されている。この事情は古代でも同じだったらしい。後一世紀のローマの風刺詩



人ユウェナリウスが、リビア産のトリュフがローマに輸入されると歌っている。

トリュフとカミナリ

アテナイオスもプリニウスも、秋に雨が降ると多数のトリュフが生じ、激しい雷雨のあとでとくに豊富に採れるという。これは前記の詩人ユウェナリスも述べている。さらに、一般のギリシア人やローマ人は、カミナリにトリュフを生み出す力があると信じていたらしい。

この話題をおもしろく取り上げているのが、『対比列伝(英雄伝)』で名高い後2世紀の著述家プルタルコスである。彼は『食卓歓談集』にこんなふうに記している。ギリシアのエリス地方の住人アゲマコスが饗宴を催し、とりわけ大きなトリュフで客をもてな

したとき(エリスもトリュフの名産地として有名)、客の一人が笑いながら「これはたしかに先日鳴ったカミナリだけのことはある」といった。ブルタルコスによると、この客はカミナリがトリュフを生み出すという迷信を皮肉ったのだという。地面がカミナリに撃たれると、空気がのみのようなはたらきをして地面が裂ける。人々は、地面にできた裂目をたよりにトリュフを探すという。しかし、ブルタルコス自身はこの俗信には批判的である。これでは、雨が降るとカタツムリが出てくるのではなく、雨がカタツムリを生み出すというようなものだと。この饗宴でのカミナリ議論はまだ延々と続くが、トリュフとは直接関係がなくなるので割愛する。

トリュフの宴

現在の欧米では、キャビア、フォアグラとともに三大珍味に数えられるトリュフだが、古代ローマでもやはり贅を尽くした料理としてもてはやされていた。詩人マルティアリス(後40頃-104)は、トリュフにタマゴタケに次ぐ地位を与えていた。

プリニウスによると、ヒスパニア(現在のスペイン)総督だったラルティウス・リキニウスはカルタゴ・ノウア(現在のカルタヘナ)でトリュフを食べたとき、中に1デナリウス硬貨が入っていて歯を傷つけたという。いくら高官だといってもこのように個人的なことがゴシップの種になったのは、トリュフがローマでいかに珍重されていたかを示している。

古代も後期になると、ローマ皇帝ディオクレティアヌス(在位284-313)がトリュフの価格を法令によって固定してしまうが、この法令はほかのキノコにまでは及ばなかったという。

古代ローマの貴重な料理書として唯一現存するものに、アピキウスの『料理について』がある。アピキウスは後1世紀の著述家であるが、この書は後4世紀頃に集大成されたものだといわれる。この料理書には、トリュフに関して6種のレシピがあげられている。これはわが国でも全訳が刊行されているので、レシピのうち最初のものを紹介する。「トリュフの皮を除いて水煮する。塩をふって串にさし、ソース鍋に油・リクアーメン・濃縮葡萄酒・胡椒と蜂蜜を入れ(て煮)、煮立ったら小麦澱粉で濃度をつける。トリュフを串からはずして供する」(ミュラ=ヨコタ・宣子訳『アピキウス 古代ローマの料理書』三省堂より)。

マトロンという詩人は、牡蠣のことを「テ

ティスのトリュフ」と歌っている。テティスは海の女神だから「海のトリュフ」ということになる。逆にいえば、トリュフは「陸の牡蠣」である。これは味が似ているという意味なのか、あるいは単にどちらも贅沢な料理ということなのだろうか。

トリュフの採取法

プリニウスによると、トリュフは自然発生し、栽培はできないという。現在ではトリュフの人工栽培も試みられているが、美食におごったローマ人もそこまでは考えなかつたらしい。

採取法についても、現在のようにブタやイヌを用いたという記録はない。だが、ともかくトリュフを大量に消費していたのだから、現在では思いもよらない採取法でもあったのだろう。18世紀の始めころ書かれたテオフラストス『植物誌』の注釈には、ギリシアのラコニア地方(スパルタの周辺)では水脈や鉱脈を探るような占い杖でトリュフを求めるという記述がある。これを古代から連綿と続く採取法と考えればおもしろいのだが…。

前記のアテナイオスは、パンフィロスという人の著作に言及して、地下にトリュフを藏する地面には「ヒュドノピュッロン」という植物が生じるといっている。これは文字どおりには「トリュフの葉」という意味だが、記述はこれだけで、これがどのような植物か記していない。トリュフバエ *Helomyza tuberivora* やカブトムシの一種 *Anistoma cinnamonea* のような昆虫が引き寄せられといわれる。ここにいうヒュドノピュッロンもハエのような昆虫なのかもしれない。