

イタリアの宮廷における食文化-近世フィレンツェの 宮廷における切り分け侍従-

メタデータ	言語: jpn 出版者: 明治大学人文科学研究所 公開日: 2013-05-22 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 北田, 葉子 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/10291/14258

イタリアの宮廷における食文化：
近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

北 田 葉 子

Il pasto alla corte italiana: il trinciante nella corte di Firenze nel Cinque-Seicento

KITADA Yoko

Nelle corti italiane della prima età moderna c'era un ufficiale molto interessante, cioè il trinciante. Il suo lavoro è tagliare le carni, i pesci ed i frutti che erano offerti senza essere tagliato, ma da notare è che il trinciare doveva tagliarli senza metterli sui piatti. Il questo modo di tagliare si chiamava "trinciare in aria". Il lavoro di trinciante avrebbe dovuto chiedere l'abilità e la tecnica. Non sarebbe stato facile tagliare "in aria" davanti ai principi ed i ospiti tranquillamente. Chi erano i quei trincianti che facevano tale lavoro difficile alle corti italiane? Vorrei rispondere alla questa domanda prendendo la corte di Firenze come un caso e usando i libri di stipendi dei ufficiali della corte come i documenti.

Ci sono ventuno trinciante dal regno di Cosimo I (1537-64) al quello di Ferdinando II (1621-70). I loro luoghi di origine sono variati, ma è caratteristico che non ci sono nemmeno un trinciante straniero. Sono fiorentini, toscani ed italiani, ma i fiorentini non sono molti, e non esiste una città da cui vengono tanti trincianti. Per quanto riguarda al ceto, la maggior parte di loro sono di origine modeste. Mentre i camerieri o i scudieri nella corte di Firenze sono di solito nobili o patriziati, nemmeno un trinciante non sono nobile.

Questi ventuno trincianti ottennero l'altro posto nella corte di Firenze oltre al posto di trinciante o no? Se non ottennero l'altro posto, significa che fossero assunti per loro abilità particolare come il trinciante. I tredici sui ventuno trincianti non avevano l'altro posto che trinciante, ed i sei sui rimanenti otto avevano l'altro posto solo provvisoriamente. Quindi possiamo pensare che i trincianti fossero assunti per loro abilità come trinciante.

Per confermare questo, sarà utile sapere se i trincianti entrarono alla corte di Firenze da soli, oppure l'altri membri della loro famiglia avevano entrato prima di loro. Se un trinciante apparteneva alla una famiglia di cui membri sono già entrati nella corte, può essere che la famiglia sceglieva uno di loro che era abile con le mani come il trinciante per far crescere la loro influenza nella corte. D'altra parte se la maggior parte dei trincianti entrarono nella corte da soli, significherebbe che fossero invitati per diventare i trincianti per la loro abilità.

I cognomi dei dodici sui ventuno trincianti non appaiono tranne loro stessi. I membri della famiglia degli altri dodici sono descritti nei libri di stipendi della corte, ma i questi membri della famiglia cominciava a lavorare alla corte dopo il trinciante tranne un caso.

Possiamo dire così come il conclusione. I trincianti erano l'ufficiale particolare della corte che doveva avere l'abilità e la tecnica, quindi non erano assunti i nobili o i patriziati, ma quelli che erano di origine modeste ma abili come trincianti.

《個人研究第1種》

イタリアの宮廷における食文化： 近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

北 田 葉 子

はじめに

近世ヨーロッパの宮廷では、「食」も一つの儀式であった。イタリアの宮廷でもそれは同様である。キッチン、火事の危険を排除するため君主やその一族の部屋から遠くはなれたところに設置されており、そこから従者や小姓たちが列をなして食事を運ぶ。宮廷で働く者たちのためには、ティネッロ tinello と呼ばれる宮廷人用食堂があったが、君主やその一族のための食堂は存在しない。その日の気候や気分に合わせて食事場所は変わり、そのたびにテーブルがおかれ、調度が運ばれるのである。したがって食にかかわる宮廷役職は多く、食事関係すべてを取り仕切る食事監督官から皿洗いまで、さまざまな役職があった。その中でも特異な役職なのが、切り分け侍従である。身分の高いものになるべきとされていながら、かなりの技術を要すると思われるこの職に、いったいどのような人物がっていたのだろうか。それを探るのが本論の目的である。

近年、宮廷や宮廷の食についての研究は大きな進展をみせている。しかし食文化が歴史学において真剣に研究されるようになったのは、それほど昔のことではない。飢饉については、第二次世界大戦以前から研究がなされてきた¹。その研究は、「飢饉と経済的局面、価格の周期的動向、農業生産と人口との関係の研究」へと発展した²。1960年代以降になると、飢饉の時期以外の食料の不足や不均衡、そして栄養学的側面についても研究がなされるようになった。しかし神話や文化、社会構造と食品の関係についての研究は、歴史学の対象とはならなかった。中世や近世の歴史学がこのようなアプローチを試みるようになったのは、1970年代末以降のことである。それ以前のアプローチは、「食物とガストロノミーに関する伝説」の集成に過ぎなかったのである³。

しかしこの30年で食文化に関する研究は、さまざまな分野で進展を見た。イタリアでは、マッシモ・モンタナーリとアルベルト・カパッティによるイタリア食文化の通史も出版されている⁴。このような動向の中で、宮廷食文化についても、詳細な研究が行われるようになった。料理の内容や味、香辛料といった食物そのものから、食事の際の礼儀作法、食に関わる宮廷役職、食をめぐる環境、すなわ

ち食事の場所や使われる食器や家具調度、タペストリー、そしてキッチンについてまで、多岐に渡る研究がなされている⁵。

宮廷については、ノルベルト・エリアスの『宮廷社会』以後⁶、とくに1980年代以降ヨーロッパ各国で宮廷研究が盛んになり、現在では宮殿やその設備、宮廷役職者、宮廷儀礼、都市との関係など、詳細な分析が行われるようになってきている⁷。本論で扱うフィレンツェの宮廷について初めてモノグラフィーを出版したのはマルチェッロ・ファントーニであり、1994年に出版された彼の『大公の宮廷』は、フィレンツェ宮廷研究の出発点を作った⁸。その後、2002年にはベッリナツィとコンティエーニによる論文集が、そして2003年には宮廷の生活面にまでテーマを広げた論文集*Vivere a Pitti*が出版された⁹。情報量は格段に増え、宮廷の様々な側面が研究されるようになった。しかし本格的な研究が始まってからまだ10数年しか経っていないこの分野には、まだまだ多くの研究されるべき点が残されている。とくにフィレンツェの宮廷の食文化は、まだほとんど研究されていない分野である。

フィレンツェは、かつては共和国であったが、1532年にメディチ家を君主に頂く君主国になり、それにもなって宮廷も誕生した。初代公爵アレッシンドロ（在位1532-37）時代の宮廷については不明な点が多いが、二代目のコジモ1世の時代からは、その組織や宮廷役職者が判明している。したがって本論の対象はこのコジモ1世時代（在位1537-64）から、宮廷の黄金時代である17世紀半ばのフェルディナンド2世（在位1621-70）の時代までとなる。

かつて共和国だったため、トスカナ大公国には貴族の制度が存在しない¹⁰。神聖ローマ帝国皇帝などから封建的称号を授けられた者はいたが、その数は少なかった。17世紀になるとトスカナ大公が侯爵などの称号を授けるようになったが、それでも貴族と市民の区別は存在しなかった。そのため、ヨーロッパの多くの宮廷では、高位の宮廷役職に就くのは貴族であったが、フィレンツェの場合、封建貴族もいるが、フィレンツェの有力市民も多い。もっとも16世紀にはフィレンツェ市民はあまり宮廷役職には就かなかった。共和国の伝統が強かったため、宮廷役職は彼らには魅力があるものとはうづらなかつたのだろう。しかし徐々に彼らも貴族化し、17世紀になると多くの有力市民が宮廷に入るようになる¹¹。

切り分け侍従については、すでにさまざまな研究で言及されている。どのような役職であり、その職務や責任はどのようなものであったかについては、16、17世紀に書かれた宮廷マニュアルが教えてくれる¹²。しかし実際にどのような人物が切り分け侍従になっていたのかを分析した研究は、管見の限りこれまで存在しなかった。宮廷マニュアルの研究から、どのような人物がその職につくべきかは分かっている。しかし実際はどうだったのだろうか？フィレンツェの宮廷において切り分け侍従の役職を担った人物を分析することによって、その答えを得たいと思う。本研究は、フィレンツェの宮廷役職者の構成を明らかにし、その特色を探る研究の一環でもある¹³。

史料としては、フィレンツェの宮廷給料簿を利用する。欠落はあるものの、16、17世紀の多くの年の史料が残されており、切り分け侍従を含む宮廷役職者を特定することができる¹⁴。またこの史料がない年でも、17世紀末にまとめられた宮廷役職者のリストが残されており、これを利用することができる¹⁵。

近世ヨーロッパでは一般的であるが、フィレンツェの宮廷でも、君主以外の一族の者も自らの宮廷を持っていた。しかし君主と妃、そして皇太子以外の者に雇用されている場合、トスカナ大公の宮廷給料簿にはその人物の名前は掲載されない。支払い方法が異なるためであると思われる。しかも、君主と妃、皇太子以外の一族によって雇用されている者にかかわる史料は少なく、継続的な調査が不可能である。したがって本調査の対象とするのは、大公の宮廷給料簿に現れる切り分け侍従のみとする。

第1章 宮廷の食文化

切り分け侍従の職について知るためには、まず宮廷とその食文化について知らなければならないだろう。当時の状況の中で見て初めて、切り分け侍従の役割や重要性も理解できるものとなる。

1) 饗宴にみる食文化

16・17世紀のイタリアの食文化は、現代とはかなり異なるものである。まず、現在のようなアンティパスト（オードブル）、パスタ、メイン料理、デザートといったコースは存在しなかった¹⁶。ヨーロッパ全体で、現在のようなコース料理は存在しなかったのである。ではどのように食事が行われていたのだろうか？当時の饗宴では、多くの料理がいっぺんに何皿も出され、それは「セルヴィツィオ *servizio*（イタリア語で「サーヴィス」を意味する。以下サーヴィスとする）」と呼ばれていた。このサーヴィスは通常3～4回ほど行われていた。もちろん豪華な饗宴ではサーヴィスの回数は多くなる。1536年に枢機卿ロレンツォ・カンベッジが皇帝カール5世のために行った饗宴では、13回のサーヴィスが行われ、皿数は全部で780になったという¹⁷。

1584年に出版されたジョヴァン・パッティスタ・ロッセッティの『食事監督官について』には、当時の饗宴のメニューが載せられている。ロッセッティはフェラーラ出身で、27年間、食事監督官としてエステ家に仕えていた¹⁸。彼の書いているメニューによると、サーヴィスは通常2回か3回行われる。第一のサーヴィスには、サラダやスープ、冷肉やパイなどが出される。品数は15ほどある。この第一のサーヴィスは、現代のオードブル的なものが多い。第二のサーヴィスには、揚げ物や焼き肉（子豚の丸焼きなどもある）、チーズ、甘いタルトなどが出る。品数は10から20くらいと幅がある。第三のサーヴィスがある場合は、第二のサーヴィスはより軽いものになり、揚げ物やローストが第三のサーヴィスに来る。そして最後にはフルーツが出るということになっているが、フルーツも10種類以上出されている。

一方、17世紀初めに出版されたさまざまな饗宴のメニューを記した著作、ランチェロッティの『食事監督官実践』をみると、サーヴィスの数はより多い。多くの饗宴で、まず「第一の冷たいサーヴィス」としてサラミやチーズ、パイなど現在のオードブル的なものが出される。これらは饗宴の場合、単に皿に並べられて供されるのではなく、造形的に趣向を凝らして出された。ランチェロッティはそれも記している。たとえば「二匹のイルカの形をしたニベ（魚）のパイ」や「マジパンの菓子の凱旋。最初の皿には豊穡、二番目の皿には慈愛、三番目の皿には自制、四番目の皿には正義」のようにであ

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

る¹⁹。「第一の冷たいサービス」が食され、片づけられると「第一のサービス」が出される。これはさまざまな肉料理や魚料理であり（ランチェッロッティは、魚料理なら魚のみ、肉料理なら肉のみで統一している）、ローストされたものもあれば、ゆでたものもある。好まれたのはとくに狩猟の獲物などの新鮮な肉であった²⁰。ただしもちろん四旬節やその他の断食日には、魚を食べることになる。第一のサービスでは肉や魚料理のほかに、スープやパスタも出された²¹。ただしトマト・ソースは存在しない。イタリアでトマトが一般に使われるようになったのは、近代以降である。

第一のサービスの後は、第二のサービスである。ランチェッロッティのメニューでは、第二のサービスは数が少ないが、出されるのはミートボールやヤマウズラのローストやゆでたもの、そしてオリーブの実などである²²。次に第三のサービスまたはクレデンツァの第二のサービスが来る。第三のサービスの場合、第二のサービスとほぼ同じような料理が並ぶ²³。その後には第四のサービスが来る場合もある。どちらにしても、最後にはクレデンツァのサービスが行われる。クレデンツァとは、食卓の横にしつらえた食器などで飾られたテーブルのことで、そこで準備された料理がクレデンツァのサービスである。果物や甘いもの（タルトや砂糖菓子）が中心となる。

この時代の料理の特色は、まだ貴重だったスパイスを大量に使うことである。また砂糖も貴重だったため、甘みもかなり強い。現代とはかなり異なる味を、近世の宮廷では味わっていたことになる。

2) 宮廷役職

当時のイタリアの宮廷は、フランスの宮廷に近いサヴォイア家と実質上スペインの宮廷といえるナポリ副王の宮廷を除いて、ほぼ同じような役職を持っていた²⁴。それがどのようになっていたのか、フィレンツェの例から見てみよう²⁵。

宮廷を統括するのは執事*maggiordomo*であり、すべての宮廷役職者の上に立つ。宮廷人の雇用や報酬、罰や解雇について責任を持っているのは彼である。執事の次に地位が高いのは、君主のそばで儀礼的な役割を務める侍従（*cameriere*または*gentiluomo*）などの役職である。これらの役職には貴族や有力市民が就くことになる。食にかかわる役職については後に述べることにして、君主の家としての宮廷を支えるのが家政監督長*maestro di casa*が率いる一団である。会計係や出納官、調度・衣装部*guardaroba*などがある。かなりの人数をかかえているのが、厩舎や狩りにかかわる仕事である。主馬長*maestro di stalla*を筆頭に、御者や馬丁、鷹匠、獵犬係などがある。また女性ならではの役職として、女兒や乳母がいる。さらにフィレンツェの宮廷では、芸術家や職人も宮廷のメンバーに数えられているが²⁶、そうではない宮廷もある²⁷。

次に食にかかわる宮廷役職者を見ていこう。まず最初は食全体を管理する役職である食事監督官*scalco*である²⁸。彼は毎日の食事のメニューを決定し、食事の際には次の料理の提供のタイミングを決定する。君主の開く饗宴も彼の管轄下にあり、その責任は重い、その分報酬もかなり高い。食糧保管係や食糧購入係、コック、クレデンツァの係は彼の管轄下に置かれている。食事の内容も決定しなければいけないため、この職に就くものには、料理についての豊富な知識が求められる。

切り分け侍従*trinciante*については、第2章で詳しく述べることにする。献酌侍従*coppiere*は、食

卓で君主に水やワインなどの飲み物をサービスする係である。以上の食事監督官、切り分け侍従、献酌侍従の三役職は、食にかかわる役職の中で最も高位の役職であり、貴族や有力市民がつく。報酬も侍従などと同じくらい高い。君主にも直接接する役職である。

その他の役職は上記の三役職と比較すると地位は低く、報酬も安く、君主と直接接触することもない。しかし高価なものや金銭を扱う役職も多いため、信頼できる市民などがこれらの役職に就いていたと思われる。まずクレデンツァ係credenziereの仕事は、食器室credenzaにある銀器などの高価なものを含む食器の管理やテーブル・セッティングであり、サラダやフルーツなどの簡単な料理の盛り付けも担当する。饗宴などで客を喜ばせるためにこったナプキンのたたみ方を考えることも期待されていたようである。また君主が旅行する場合には、銀器を運ぶ役目もしていた。ワイン係bottigliereは、献酌侍従と食事監督係の管轄下におかれ、ワインを管理し、食事の前には献酌侍従のために食器室でワインを準備することが仕事である。しかしワイン貯蔵室には、別にワイン保管係canovaroがいる。彼はワイン係の管轄下におかれ、ワイン貯蔵室の中にある樽に入ったワインを管理するのが仕事である。

食料の買出しは購入係spenditoreが行っていた。購入係は食糧以外のものも購入するため、食糧の購入については食事監督係に、そのほかのものについては家政監督長に従っていた。彼が買ってきた食糧などが収められるのが、保管庫dispensaであり、その係は保管係dispensiereと呼ばれる。宮廷マニュアルには、購入係と保管係が結託してごまかしをする可能性が指摘されており、執事や家政監督長が常にチェックを行うことが強く推奨されている²⁹。

実際に料理を担当するのは司厨員（コック）である。そのうちの一人は君主専用の料理を作る特別司厨員cuoco segretoであった。コックのほかに、パンや菓子を作るかまど係りfornaioもいた。また宮廷人が食事を取る場所tinelloを管理する食堂係や皿洗いも宮廷役職者である。これらの役職の下には、さらに見習いなどの下働きをする者もいた。宮廷の食には多くの人手がかかる。日々の食事にも多くの人々がかかわっており、饗宴ともなれば、さらに多くの人々を必要とすることになった。

3) 饗宴次第

では近世イタリアの宮廷での饗宴はどのように行われていたのだろうか。

食事の準備は食事監督官を中心に行われる。季節や君主の好み、客の地位、饗宴の目的なども考慮にしてメニューを考えなければならない。近世の饗宴に付き物の客をあと驚かせるような料理の演出も考案する必要がある。さらに饗宴の前後や食事中にも行われる余興の手配もしなければならない。たとえばマントヴァ公ヴィンチェンツォ1世とマルゲリータ・ファルネーゼの結婚の饗宴では、その直前に喜劇が上演されている³⁰。

饗宴の際には食器も重要になる。セットになった銀器などが利用されるのだが、足りない場合には近隣の宮廷から借りることもあったようである³¹。また使う食器だけではなく、飾り付けるための食器も必要であった。ちなみに16世紀においてはフォークの使用は一般的ではなかった。1536年に枢機卿ロレンツォ・カンベッジが皇帝カール5世のために行った饗宴では、スプーン、フォーク、ナイフ

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

のセットが使われたというが、これは非常に早い例で、フォークの使用が一般的になるのは17世紀のことである³²。饗宴ではテーブルクロスも大量に必要になる。テーブルクロスは白が基本であるが、汚れるため、サービスとサービスの間にはとりかえられることが多かったようである。クロスの下には皮を敷き、テーブルが油やワインで汚れるのを防いでいた。

饗宴の場合、饗宴が行われる部屋や賓客が通過する部屋は、タペストリーや高価な布地で飾られなければならない。これも貸し借りがあったようで、マントヴァの君主フランチェスコ2世（在位1484-1519）は、饗宴のためにウルビーノ公グイドバルド・ダ・モンテフェルトロ（在位1482-1508）やカルピの領主マルコ・ピオ、ボローニャのジョヴァンニ・ベンティヴオリオからタペストリーを借用しているという³³。

饗宴の前には大規模な買い出しを行わなくてはならない。饗宴の材料をそろえるだけでなく、賓客やその随行員の宿泊のため、大量の食品や消耗品（薪やろうそくなど）が必要となる。しかも大規模な結婚祝宴では、饗宴も複数回行われる。1490年2月のフランチェスコ2世とイザベッラ・デステ（1474-1539）の結婚祝祭では、馬上槍試合は3日間続き、8日間続けて賓客のためのテーブルが用意されたという³⁴。

饗宴の前には手を洗う儀式がある。手を洗うための水盤と水差しが持ってこられ、客はそれぞれが、水を注いでもらって手を清める。水差しに入っているのは、ばら水、レモン水、麝香水など香りのついた水である。バラ水はとくにレバノンやダマスカス産が有名であり、ヴェネツィアなどで購入することができたという³⁵。この儀式は、食事の前だけではなく、サービスとサービスの間などにも行われていた。手を洗うのは、手で食べることが多いので、衛生上の理由で手を清めるということもあるが、マーラカルネによれば、儀礼的な理由もある。つまり聖職者は中世から、食事の前に手を清める習慣があるが、これが宮廷にも取り入れられた可能性があるという³⁶。

饗宴が始まると、食事監督官自身が厨房を監督し、料理を出すタイミングや盛り付けも指示する。そして料理が出来上がると給仕が行われる。食事監督官が先頭を切って、侍従や従者が列をなして食事を運んで行く。君主に給仕するのは食事監督官自らであることが多い。賓客には高位の宮廷人がサービスをを行う。客のレベルによって、侍従や従者などの高位の宮廷人あるいは小姓が担当する³⁷。

飲み物にはまた別の準備が必要である。まずボトル係がワイン蔵で選ばれたワインをボトルに移す。実際に給仕を行うのは、君主には献酌侍従が、その他の者には侍従や従者で、彼らはいつでも給仕が出来よう待機している。饗宴の食卓の周りには多くの人々であふれていたことになる。食事が運ばれてくると切り分け侍従の出番であるが、これについては2章でみることにしよう。

第2章 宮廷マニュアルに見る切り分け侍従

1) 宮廷マニュアルについて

本研究でおもに利用する宮廷マニュアルは、4点ある。年代順であげると、まず1543年に出版されたフランチェスコ・プリッシャネーゼの『ローマにおける貴人の宮廷の運営について』がある³⁸。著

者は、フィレンツェ生まれのラテン語学者で、16世紀の著名なフィレンツェの知識人、ベネデット・ヴァルキとも交流があったという³⁹。ローマで印刷・出版工房も持っていた人物である。ボッカッチョによるダンテの生涯の最初の版を出版し、『ローマにおける貴人の宮廷の運営について』も自らの工房から出版している⁴⁰。

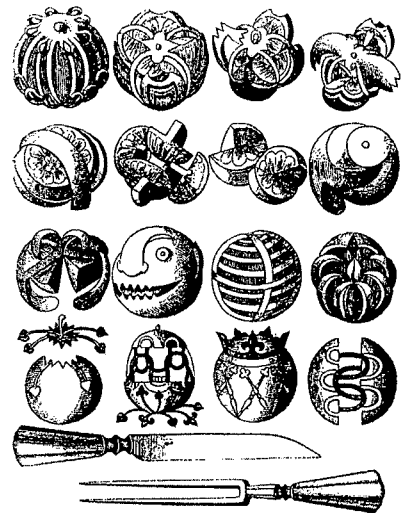
次にヴィンチェンツォ・チェルヴィオの『切り分け侍従』がある⁴¹。1581年に出版されたこの著作は、切り分け侍従の技を論じたという点で本論にとっては非常に重要である。彼は若いころにはウルビーノのガイドバルド2世の宮廷に仕えていたが、16世紀の後半にはアレッサンドロ・ファルネーゼ枢機卿に切り分け侍従として仕えていた。ファルネーゼ枢機卿はその豪華さや洗練された宴会で有名であり⁴²、切り分け侍従の仕事は多かったと思われる。枢機卿からチェルヴィオは、給料、お金、馬、衣服などの贈り物、退職時に「60スクーディの年金と800スクーディに値する書記の職」を受け取ったとされていることから⁴³、優秀な切り分け侍従だったのだろう。彼の使っている言葉はエミリア地方の言葉であり、『切り分け侍従』の校訂版を出したファッチョリは、おそらくヴェネト地方に近いエミリア地方の出身であるとしている⁴⁴。

シジスモンド・シジスモンディは、1604年に『宮廷の精神と経済の実践』を著した⁴⁵。著者はフェラーラで活躍した知識人であり、枢機卿ピエトロ・アルドブランディーニに仕えていた。

フランチェスコ・リベラーティはローマ出身で、いくつかの宮廷で家政監督官を務め、1658年に『完璧な家政監督官』を出版した⁴⁶。最後に仕えたのはアレッサンドロ・ビーキ枢機卿らしく、『完璧な家政監督官』も同じビーキ家のガルガーノ・ビーキ侯爵にささげられている。

2) 宮廷マニュアルにみる切り分け侍従

チェルヴィオは、フランスやドイツ、スペインの切り分け侍従についても語っているが⁴⁷、切り分け侍従という役職は、イタリア独特のものと言われている。切り分け侍従の基本的な仕事は、日々の食事においても饗宴においても、切り分けずに出てくる肉や魚、果物を切り分けることである（図1参照）。したがってその点では、ヨーロッパの多くの国で切り分けが行われており、イタリア独特のものとはいえないだろう。しかしイタリアに特徴的なのは、皿の上で切り分けるのではなく、肉や魚を皿よりも高い所でフォークで刺して、皿に押しつけずに切ることが大切だという点である。これは当時「空中での切り分けtrinciare in aria」と呼ばれた（図2参照）。この点で、イタリアの切り分け侍従は独特なのである。ただし、誰もがこれをやることができたわけではなく、チェルヴィオが非難しているように、皿に押しつけて切っていた者もいたらしい。



I diversi modi per presentare la frutta, incisione di Jacques Voustec, L'Arte de smacher La viande et servir avec de fruits, Liège, 1647 ca.

図1 フルーツの切り分け (C. Paolini, *A tavola nel Rinascimento*, Firenze, Polistampa, 2007, p. 63)

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

私には、下司な人々を切り分け侍従と呼ぶことは、正しいこととは思われません。私は何度も、ローマ、ヴェネツィア、ポローニヤ、フィレンツェ、そしてとくにロンバルディアのすべての地域で、貴紳の邸宅で、通常の食事でも大きな饗宴でも、食事の際に切り分け侍従と呼ばれる人々が、まるで肉屋のエプロンのように帯にナブキンをはさんで、そでをひじまできり上げて、クレデンツァで去勢鶏や大きな肉片を大きなフォークで刺して、それを木のまな板の上において、大きなナイフでそれを解体し、何の考慮も払わずにすべてを切り、切ったものを多くの皿に盛り、それをテーブルの真ん中に運んで行くのを見えています（傍点筆者）⁴⁸。



図2 切り分け侍従 (Cervio, *Il trinciante*, p. 175.)

チェルヴィオは、このような者は切り分け侍従と呼ばれるべきではなく、「肉屋かせいぜい宮廷人食堂の切り分け侍従」であるという⁴⁹。ベンボラットによれば、「空中で切り分ける」切り分け侍従がとくに活躍したのは、チェルヴィオもそこで切り分け侍従の職に就いていたローマだったと言う⁵⁰。

エヴィタスカンダロは、七面鳥のような重いものはおいても仕方がない、としている⁵¹。どちらにしても丸焼きの料理が多かった当時においては、たとえ皿に押し付けて切つてよかったとしても、この職に就く者にはかなりのテクニックや手先の器用さが必要であったと思われる。知識も必要だっただろう。切り分ける際には、各動物の骨の構造や硬い部分・柔らかい部分、繊維の方向などを知っていなければならないし、おいしいところや食べられないところについても、熟知していなければならないと思われる。

しかも切り分けはひそかに行なわれるものではなく、君主や賓客の面前で行なわれるもので、一種のパフォーマンスであった。したがって、食べられればよいというものではない。16世紀に宮廷役職マニュアルを書いたブリッシャネーゼは、切り分け侍従の技について次のように言っている。

テーブルで切り分けをすることまでが、これほど美しく見て楽しいものになることができるのは誰が信じる事が出来るだろうか。その手際よさ、飛んでいるかのような手とナイフのすばやさ、美しい動作で、鶏肉を、雉を、りんごを切り分けるのを見るとき、時にびっくりさせられることもある⁵²。

このように食事の際のパフォーマーとしての役割を担っていた切り分け侍従は、アクロバティックなパフォーマンスを行なうこともあったという。たとえば、ナイフで塩や肉を投げ上げて正しい位置に落としたり、子豚1頭をフォークだけで刺して、高く持ち上げたりすることである。シジスモンディ

やチェルヴィオはこれを非難しているが⁵³、非難しているということは、そのようなことを行なうものも多かったということであろう。

次に宮廷マニュアルでは、どのような人物が切り分け侍従にふさわしいとされているのだろうか。

リベラーティは、宮廷役職マニュアルの14番目で切り分け侍従に触れ、この職に就くものは、「若くて、丈夫で、中背、見目麗しく、とりわけ清潔」である必要があるとしている⁵⁴。彼は出自については言及していないが、食事監督官や主馬長と同レベルの扱いをしている⁵⁵。

一方シジスモンディは、「(宮廷職の中で) 主要な役職は以下の通りである。執事、相談役、書記、侍従長、献酌侍従、食事監督官、厩舎長、行幸係官、会計係、司祭、切り分け侍従、特別侍従、そのほか君主の間に仕える人々⁵⁶」として、切り分け侍従を主要な役職者の一人であるとした後、次のように書いている。

我々のロンバルディア地方では、騎士や貴族自身が饗宴で貴婦人たちに切り分けをする習慣がある。…いくつかの宮廷では、侍従補佐がこの仕事を勤めることもある…。(切り分け侍従の) 仕事は非常に名誉あるもので、宮廷のほかの貴紳たちが持つすべての特権を持つのが常である⁵⁷。

次に切り分け侍従についてのマニュアルを書いたチェルヴィオが、どのように言っているか見てみよう。彼によれば、君主の宮廷で食事に関わる3つの名誉ある役職は、「食事監督官、献酌侍従、切り分け侍従」である⁵⁸。そして切り分け侍従には、「よいプロポーションをしていること *di giusta proporzione di vita*」が必要であり⁵⁹、背は「大きすぎても小さすぎてもいけない」⁶⁰。話すことには控えめで、とくに主人に仕えるときは、誘われなければ話してはいけない。多くの貴紳たちの前であがらないように大胆さは必要であるが、尊大であったり、厚かましくてはいけないという⁶¹。切り分け侍従の出自については、

名誉ある家柄の生まれである必要がある。なぜなら、偉大な主君に仕える者は高貴な生まれでなければならぬし、少なくともよい教育を受けていることが必要である。というのも、謙虚で良い礼儀作法を身につけている者が、常にあらゆる種類の人々の間で評価されるものだからである⁶²。

としている。ただしチェルヴィオは、現在では切り分け侍従があまり重視されていないことを嘆き、切り分け侍従を軽蔑して、その技を学ぼうとする貴族がいないことについて非難している⁶³。実際チェルヴィオ自身も貴族ではなく、「卑しい家柄 *umile famiglia*」の出身なのである⁶⁴。

優秀な切り分け侍従は、見つかりにくかったという証言もある。イザベッラ・デステは、1533年に切り分け侍従を探しても見つからなかったため、その技に優れている者が多いというナポリで探すために人を派遣したという⁶⁵。ナポリには優れた切り分け侍従がいたということは、チェルヴィオも証言している⁶⁶。

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

ちなみにチェルヴィオによれば、主人のテーブルのサービスのために既に切った食べ物を残しておき、自分のために一皿の料理にするのは、正しいことだと言う。これに家政監督官が文句を言ったとしても、主人はそれを許すべきではなく、それは切り分け侍従の権利だとしている。他の主要な職にかかわる役職、食事監督官と献酌侍従にも同じような役得があった。食事監督官は、主人のテーブルからさげられた料理のうち1皿か2皿とって置く権限があったし、献酌侍従は主人用のワインを1瓶か2瓶とっておく権限があった。なぜならば、君主の食卓での残り物は、宮廷人食堂用に下げられるが、その際すべてが混ぜられてしまうから、汚れを避けるためにも、自らの皿やワインを確保しておくべきだとチェルヴィオは主張している⁶⁷。

第3章 フィレンツェの宮廷における切り分け侍従の分析

1) フィレンツェの切り分け侍従たち

宮廷マニュアルから、切り分け侍従の仕事にはかなりの技術が必要であることが判明した。しかし一方で、切り分け侍従の職には貴族など高貴な人物がつくべきであるとされている。実際にはどのような人物が切り分け侍従になっていたのだろうか。高貴な家柄に属しながら、切り分けの技術を習得している人物が本当にいたのだろうか。実際にフィレンツェの宮廷における切り分け侍従を見ていこう。

フィレンツェの高位の宮廷職は、1610年の宮廷役職者リストによると⁶⁸、5つに分けられる。すなわち、侍従、食事監督官・従者、切り分け侍従・副食事監督官、書記、家政監督官・事務局である。したがって、切り分け侍従は副食事監督官と同じレベルと考えられていることが分かる。侍従や食事監督官、従者が貴族やフィレンツェの有力市民などが就く最高位の役職であるのに対して⁶⁹、その下に位置する役職である。ここから予想されることは、フィレンツェの宮廷の切り分け侍従は、それほど身分の高い人間ではないのではないか、ということである。

次に、単なる役職者リストではなく、宮廷給料簿をみてみよう。前述したように、フィレンツェの宮廷の記録は、1540年代から断続的に残っており、16世紀末になるとほぼ継続的に史料が残っている。しかし宮廷給料簿に初めて切り分け侍従という役職が現れるのは、1559年である⁷⁰。おそらくコジモ1世時代（在位1532-74）には、侍従など他の役職のものが切り分けを行っていたのだろう。コジモ1世を継いだフランチェスコ（在位1574-87）の時代からは継続的に切り分け侍従の名前が登場するが、全体として数は少なく、フェルディナンド2世の治世が終わる1670年までに、切り分け侍従は全部で21人しかいない。とくにフェルディナンド2世の時代は2人しか現れない。切り分け侍従の仕事は、切り分けずに出すのが習慣だった肉料理などの切り分けなので、必要不可欠だったと思われる。それにもかかわらず50年近くに及ぶフェルディナンド2世の時代に2人しか切り分け侍従がいなかったということは、他の役職の者が兼務していたのか、切り分け侍従という役職そのものが衰退し、ある程度切り分けたものが食卓に供されるようになったのか、この二つのうちのどちらか、あるいはその両方の理由によるものだろう。

少なくとも宮廷給料簿に切り分け侍従として現れる21人は（各切り分け侍従については補遺を参照）、他役職を兼務していない切り分けの専門家である。うち5人は、宮廷に滞在する客に仕える接待の切り分け侍従である⁷¹。彼らの報酬（月額）は10スクーディから16スクーディと幅がある。フィレンツェの宮廷では、侍従は16スクーディ、従者は15スクーディとほぼ決まっていたことを考えると、かなりの相違である。21人のうち、7人が侍従と同じ16スクーディの報酬を得ている。ただしこれは、コジモ1世とフェルディナンド1世の時代のみである。従者と同じ15スクーディの報酬をもらっている者は、コジモ1世時代に活躍した1人のみである。14スクーディの報酬をもらっている者が7人いる。これはフェルディナンド1世の時代からフェルディナンド2世の時代にまで見られる。さらに報酬が下がって12スクーディしかもらっていないものが2人いる。コジモ2世時代とフェルディナンド2世の時代にのみ現れる現象である。この報酬は会計係や食事監督官補佐と同じ額である。さらに10スクーディしかもらっていないものが1人だけいる。接待用切り分け侍従を務めていたキプロス人フランチェスコ・ブオナミーチ（フェルディナンド1世の治世である1589-95年に活動）である。

このようにみていくと、切り分け侍従の報酬が徐々に下がっていくことが分かる。フェルディナンド2世時代に2人の切り分け侍従しか宮廷給料簿に現れないことを併せて考えると、切り分け侍従という役職そのものが17世紀中に衰退していった可能性もある。ただし他の理由も考えられるが、それは結論で述べることにしたい。

切り分け侍従の平均勤続年数は、6.5年である。最短の者は1年でやめているが、最長は、1583年から1620年までの30年間も切り分け侍従として勤めている⁷²。すでに1610年の宮廷役職者リストからも予測できたように、彼らの身分はそれほど高くない。封建的称号を持つ者は誰もおらず、騎士の称号を持つものが2人いるだけである。侍従や従者などの他の宮廷職では、封建的称号を持つ者が多数存在するのと比較すると、明らかに彼らの身分は低いものとなっている。

2) 出身から見る切り分け侍従

次に切り分け侍従の出身を見てみよう。出身は宮廷給料簿に記載してあることもある。またトスカナ大公国のサント・ステファノ騎士団に入会している場合、その記録から判明する⁷³。

表1からわかるとおり、彼らの出自があまり高くないため、出身地不明のものが多く、21人中6人は出身地を確定することができなかった。全体の特徴としては外国人（イタリアを除く）が1人のみと非常に少ないことである。フィレンツェの宮廷ではとくにコジモ1世の時代に、侍従などに外国人が多数存在したのだが、切り分け侍従に関しては、外国人のつく役職ではなかったようである。しかも唯一の外国人は、キプロス島のニコシア出身のフランチェスコ・ブオナミーチであるが、キプロスは1489年から1571年までヴェネツィア領であり、このブオナミーチも名前から考えて、ヴェネツィアにかかわるイタリア人と考えるのが妥当であろう。したがって、実質上外国人はゼロということになる。

フィレンツェ人は3人いる。勤続年数14年のフランチェスコ・アッリーギと8年のオラツィオ・グラツィーニ⁷⁴、接待の切り分け侍従を6年間務めたピエトロパオロ・タッディである⁷⁵。アッリー

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

表1 任命した大公にみる切り分け侍従の出自

出身	コジモ1世	フランチェスコ	フェルディナンド1世	コジモ2世	フェルディナンド2世	計
フィレンツェ	1	0	2	0	0	3
トスカナ大公国 (フィレンツェを除く)	0	1	0	1	1	3
大公国内封建貴族	0	0	0	0	0	0
イタリア	1	2	3	1	1	8
外国	0	0	1	0	0	1
不明	0	2	4	0	0	6
計	2	5	10	2	2	21

ギ家は⁷⁶、フィレンツェ共和国時代に共和国の役職の中でも最高職といえるプリオーリを23人輩出しているが、目立った活動をしたわけではなく、社会的上層の中では中小レベルに位置する家柄といえる。君主国時代には官僚のトップである48人議会（セナート）の議員を4人出しているが⁷⁷、やはり目立った活動はしていない。フィレンツェの名家が次々と封建的称号を獲得する17世紀においても、アッリーギ家は称号を獲得することはなかった。しかしアッリーギ家は、フィレンツェの重要な宮廷役職に複数のメンバーを送り込んでいる。共和国時代においても君主国時代においても、官職において目立つ働きを示すことがなかったこの家は、宮廷職で社会的上昇を図ろうとしたのではないかと考えられるのである⁷⁸。

一方グラッツィーニ家については、ほとんど何も分からない。プリオーリも48人議会議員もともに出していないこの家は、中・下層に属するといえるだろう。タッデイ家は、共和国時代のプリオーリを22人、君主国においては48人議会議員を1人出している。上層市民といえるが、その中では下の方であると考えられる。

フィレンツェ人3人を見たが、アッリーギ家とタッデイ家は比較的上層の市民の家柄であったが、グラッツィーニ家はそうはいえない。切り分け侍従が身分があまり高くないものによっても担われていたことが、ここからも明らかである。少なくとも、フィレンツェの最上層の有力市民の家柄の者たちが、切り分け侍従になることはなかったのである。

フィレンツェ以外のトスカナ大公国の出身者は3人で、アレツォ出身のインノチェンツォ・バッチ（3年間勤務）⁷⁹、ヴォルテッラ出身のジョヴァン・バッティスタ・インコントリ（接待の切り分け侍従として5年間勤務）⁸⁰、サン・ジミニャーノ出身のレオニード・ガムッチ（接待の切り分け侍従として4年間勤務）である⁸¹。レオニード・ガムッチは、出身地がサン・ジミニャーノという小さい町であることもあり、詳細は分からない。バッチ家とインコントリ家はそれぞれの都市の名家であり、とくにインコントリ家は、フィレンツェの宮廷に多くのメンバーを送り込んでいる。ジョヴァン・バッティスタ自身は1610年にフィレンツェ市民権も獲得している⁸²。ジョヴァン・バッティスタとの関係は明らかではないが、同時期に宮廷で活躍した同じインコントリ家のアッティリオ（1579-1647）は、

30年以上も侍従として勤めていた⁸³。その息子のフェルディナンド（1613-1680）はフェルディナンド2世の宮廷で仕え、従者、侍従となり、最後には執事にもなっている⁸⁴。このフェルディナンドは、1665年にフェルディナンド2世によってモンテヴェルディ・カンネートを封土として与えられて侯爵になり、1666年には48人議会議員にもなっている。インコントリ家はヴォルテッラ出身ではあるが、宮廷役職によってフィレンツェのエリートの社会に食い込んできた一族である。サント・ステファノ騎士団にも設立当初から多くの騎士を送り込んでいる。

インコントリ家の例は、アッリーギ家の例と類似している。どちらも名家ではあるが、アッリーギ家は共和国時代にはそれほど活躍しておらず、インコントリ家はフィレンツェ出身ではなかった。そのために官職による出世はあまり期待できなかったが、宮廷役職によってエリートとなったのである。もちろん出世のためにもっとも望ましい宮廷役職は侍従などの役職であったと思われるが、技術さえあれば、君主と接触できる切り分け侍従の仕事に就くことも、一族の出世のためにプラスとなつたであろう。

出身の中で最も多いのがイタリア人で、8名いる。かなりの名家の名前もあるが、おそらく分家か長男以外のものと考えられる。というのも、誰も封建的称号を持っていないからである。ナポリ出身のアントニオ・ズロロは7年間切り分け侍従を務めた⁸⁵。ズロロ家はナポリの名家であり、伯爵の称号を持っているが、アントニオは一般の市民を指す「メッセル」の称号で呼ばれているので、おそらく分家の出身であろう。ボローニャ出身のアンニバレ・デッレ・アルメは、フィレンツェの宮廷に小姓として仕えた後⁸⁶、切り分け侍従となった⁸⁷。パンフィリオ・パンフィーリも、小姓として仕えた後に⁸⁸、従者になり、その後切り分け侍従として6年間勤めた⁸⁹。パンフィーリ家はローマの名家であり、17世紀には教皇も輩出している⁹⁰。教皇領のペルージャ出身のチェゼーリ・グアルティエーリは、接待の切り分け侍従として12年間勤めた⁹¹。サッピオネタ出身のファビオ・ラニエーリは7年、マントヴァ出身のジュリオ・フォデーリは4年⁹²、切り分け侍従を務めた。ローディのグアッツォーニ家からは、ルイージとコジモという2人の切り分け侍従を出している。しかしルイージは2年、コジモは1年間しか宮廷給料簿に記載がない。ルイージは、コジモ1世の引き立てによって宮廷に入ってきたことがわかっている⁹³。

切り分け侍従はイタリアの各地から来ていた。地域はばらばらで、そこに何らかの特色を見ることはできない。ナポリには優秀な切り分け侍従が多いとも言われていたが、そのナポリ出身の切り分け侍従は1人のみである。

3) 切り分け侍従と一族

本節では、それぞれの切り分け侍従が宮廷の中でどのような位置づけにあったのかを見ていくことにする。まず最初に切り分け侍従がその特殊な技のためだけに雇われていたのかどうかを考察するために、21人の切り分け侍従が宮廷で他の役職に就いているのかどうかを見ていくことにする。

21人中、切り分け侍従の仕事しか行っていないものは14人いる（そのうち一人は小姓を経験している）。それ以外の7人は、切り分け侍従以外の役職にも就いている。どのような役職についている

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

のだろうか。

切り分け侍従以外の役職を複数担当した経験を持つものもいるので、ここでは延べ人数で見えていくことにしたい。たとえば切り分け侍従のほかに、侍従と食事監督官の経歴を持つ者がいた場合、それぞれの各役職でカウントすることにする。

まず侍従職に就いたものが3人いる。侍従は、封建的称号を持つ者やフィレンツェの有力市民が就く重要な役職である。フランチェスコ・アッリーギとパンフィリオ・パンフィーリ、ピエトロパオロ・タッデイがその3人である。フランチェスコ・アッリーギの場合、1598年から1611年までは切り分け侍従であり、同年から侍従として宮廷給料簿に記載が現れる⁹⁴。その後1636年に1年のみ再び切り分け侍従となっている⁹⁵。若いころに切り分け侍従を務め、その功績によって、あるいは切り分け侍従としては年をとったため、侍従となったと考えられるだろう。パンフィーリは、1589年に従者として記載されているが、1592年から1596年までは切り分け侍従、その後侍従(1599-1618年)となっている。彼は名家の出身であり、そのための昇格かもしれない。タッデイは、1594年に接待の切り分け侍従として宮廷給料簿に現れ、その後、1596年までは切り分け侍従と書かれているが、1597年に侍従となる⁹⁶。その後1598年には副切り分け侍従sottotrincianteとなり、1599年と1600年には再び切り分け侍従となっている。1年のみの侍従なので、記載ミスの可能性もある。彼の称号は一般市民に対するメッセルであり、再び切り分け侍従となっていることもあり、彼の場合は、あくまで切り分け侍従として雇用されていたと考えるべきであろう。

食事監督官または副食事監督官の役職に就いたものが4人いる。食事監督官は侍従以上の報酬をもらうこともある高位の役職であり、切り分け侍従を含む食にかかわるすべての役職を管理している。食にかかわるといふ点では、切り分け侍従と同じであり、切り分け侍従の直接の上司である。食事監督官になっている者は、侍従にもなっていたフランチェスコ・アッリーギ、インノチェンツォ・バッチ、オッタヴィアーノ・コンティ、レオニード・ガムッチ、ジョヴァンニ・サーリである。アッリーギは、切り分け侍従から侍従になったのに、1632年と1635年の2年のみ食事監督官になっているため、臨時についた役職であったと思われる。バッチも1575年から1583年までの切り分け侍従として活動した期間のうち、1579年の1年のみ食事監督官になっている。オッタヴィアーノ・コンティは、1569年から1583年まで切り分け侍従として勤めているが、1579年のみ食事監督官である。ガムッチの場合は、切り分け侍従として現れるのは1635年の1年のみであり、1594年に初めて登場した時以来、接待部の副食事監督官として宮廷給料簿に現れることが多い(1626年以降には副家政監督官になる)⁹⁷。彼が切り分け侍従のテクニクのために雇われたとは言えないであろう。したがってガムッチは別として、食事監督官を務めた者はみな1年か2年のみ臨時にその職に就いたと考えられ、侍従になったアッリーギを除くと、残りの二人はあくまで切り分け侍従として雇用されていたと考えられる。

その他の役職は1人ずつしかいない。従者と家政監督官である。従者と家政監督官も貴族や有力市民が就くことのある高位の役職である。従者となったのは、ジョヴァン・パッティスタ・インコントリであるが、彼が仕えた1610年から20年のうち、最後の1620年にのみ切り分け侍従としても従者としても名前が出てくる。家政監督官は、前述したレオニード・ガムッチで、1626年と1627年に副家政監

督官になっている。またジョヴァンニ・サーリは1583年から1594年まで切り分け侍従を務めているが⁹⁸、1562年にもジョヴァンニ・ディ・ピエロ・サーリという人物が宮廷給料簿に現れており、その仕事は小姓たちの食事監督官となっている⁹⁹。その後1583年まで宮廷給料簿には現れないが、もし同一人物であるとしたら、この期間に切り分け侍従として訓練を積んでいた可能性もある。

以上の例をみてみると、フランチェスコ・アッリーギ、パンフィリオ・パンフィーリ、そしてレオニード・ガムッチの事例を除くと、切り分け侍従から他の職に移ったと言えるものはいないことに気づく。他の職に就いたとしてもあくまで臨時的なもので、切り分け侍従として雇われたものは、また切り分け侍従に戻るのである。しかも切り分け侍従以外の職についていない者がもともと3分の2近くいることから、切り分け侍従はあまり他の役職には就かないと言える。やはり切り分け侍従は、その特殊なテクニックを期待されて宮廷にやってきた者たちであると考えられるだろう。

次に切り分け侍従の職に就いていた者が、単身宮廷に入ったのか、それとも切り分け侍従以前に、一族のほかの者が宮廷に入っていたのかについてみていこう。既に宮廷に複数の役職者を送り込んでいる家から切り分け侍従を出した例が多ければ、一族内で手先の器用な者を切り分け侍従として宮廷に送りこんでいたと考えられるし、ある程度有力な家から切り分け侍従が出されていたことを示す。一方、一族とは関係なく一人でフィレンツェの宮廷に入ったものが多ければ、それは個人的な技量によって、切り分け侍従がリクルートされていた可能性が高いことを示すだろう¹⁰⁰。

21人の切り分け侍従のうち、宮廷給料簿に同じ苗字のものが現れない人物は12人いる。彼らはみなフィレンツェ以外の出身である。この12人のうち、切り分け侍従として雇用されたわけではなかったと考えられるレオニード・ガムッチとローマの名家出身のパンフィリオ・パンリーフィ、ジョヴァンニ・サーリの三人を除いた9人は、他の役職についてない。1580年代は宮廷給料簿の記録に欠落があるため、正確な活動期間は分からないが、欠落がある期間に活動している者を除くと、4年から12年、切り分け侍従として活動している。彼ら9人は、その切り分け侍従としての技術を期待されて、単身フィレンツェの宮廷にやってきたものだったと考えられるだろう。

次に同じ名字の者が複数人宮廷給料簿に現れる例を見てみよう。グアッツォーニ家のルイーゴとコジモは、どちらも切り分け侍従である。ルイーゴは1564年に小姓として宮廷給料簿に現れ、その後1574年のみ切り分け侍従として記載されている¹⁰¹。一方コジモは1610年と1611年に切り分け侍従として記載されている¹⁰²。宮廷役職者ではないが、ローディ出身のチェーザレ・グアッツォーニという人物が、1543年にトスカナ大公国の軽騎兵になっており¹⁰³、彼は1564年に軍人として仕えた功績のために年180スクーディの年金をコジモ1世から授与されている¹⁰⁴。このチェーザレが、ルイーゴの父である可能性は高い。グアッツォーニ家の二人はどちらも切り分け侍従であるが、期間が2年以下と短いため、切り分け侍従の技術を期待されていたわけではない可能性が高いだろう。

コンティ家について、この名字を持つ者は宮廷給料簿に何人か出てくるが、一般的な名前であり、また明らかに出身の違うコンティ家が存在するため、同じコンティ家を同定するのが不可能である。

残りの6人は、切り分け侍従以外の宮廷職に就いた者がいる家の出身である。人数が多い順に見ていこう。インコントリ家には、切り分け侍従以外に7人の宮廷役職者がいる。時代順に見ていくと、

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

最初に現れるのはジョヴァン・バッティスタ・デイ・ゲラルドで、1547年のみ宮廷人食堂の食事監督官として記録に残っている¹⁰⁵。次に1610年に、切り分け侍従のジョヴァン・バッティスタ、侍従のアッティリオ、侍女としてアッティリオの娘ポルツィアが記録にあらわれる¹⁰⁶。1621年にはマリア・ゴスタンツァという女性とアッティリオの娘アンナ・イザベッラの二人が1年間のみ記載されているが、役職名は書いていない¹⁰⁷。アッティリオの二番目の妻エリザベッタも1633年から1648年まで宮廷給料簿に名前が記載されるが、役職は不明である¹⁰⁸。最後にアッティリオの息子フェルディナンドが従者から始めて、侍従となり、最後には執事となって宮廷を統括する立場にまでなっている。このようにインコトリア家は多くの宮廷人を出す、かなり早い時期に1年のみ宮廷給料簿に現れる食事監督官のジョヴァン・バッティスタを除くと、その他のインコトリア家のメンバーが宮廷給料簿に登場するのは1610年以降のことである。したがって、ジョヴァン・バッティスタはもともと持っていた技量を見込まれて、切り分け侍従として採用された可能性が高い。

アッリーギ家は、切り分け侍従以外に5人の宮廷役職者がいる。最初に宮廷給料簿に登場するのはアレッサンドロで、1561年と1567年に礼拝堂つき司祭として登場する¹⁰⁹。次に現れるのはジョヴァンニで、1565年から1595年まで約30年間従者として活動している¹¹⁰。同じ1565年には、カミッラ・アッリーギが1574年まで侍女として活動し¹¹¹、1574年1年間のみ、コスタンツァ・アッリーギが侍女になっている¹¹²。ジョヴァンニの息子アレッサンドロは1574年から1580年まで従者として活動している¹¹³。最後に登場するのが切り分け侍従として活動したフランチェスコである（1598年から）。フランチェスコはすでに多くの宮廷人を輩出した一族の生まれであり、父親は従者として活動したアレッサンドロで、その父親はジョヴァンニであるから、3代続けて宮廷人だったことになる。しかもフランチェスコは小姓として若くから宮廷に入っていたことが分かっている¹¹⁴。彼の場合、素質を見込まれて、宮廷で訓練を受けた可能性もあるだろう。

タッデイ家には1594年から切り分け侍従を務めたピエトロパオロのほか、1620年に書記として記録されているジスモンドと礼拝堂つき司祭として1626年に記録されているサルヴァトーレがいる¹¹⁵。両者とも、宮廷に仕えるようになったのはピエトロパオロより後のため、ピエトロパオロは、切り分け侍従としての技量のために、宮廷に入った可能性が高いだろう。

その他の家は、切り分け侍従本人を除くと1人の宮廷役職者しかない。バッチ家は、1575年から1583年まで切り分け侍従として活躍したインノチェンツォ以外に、1564年に小姓として記録されるルドヴィコがいる¹¹⁶。しかしその後ルドヴィコが宮廷で活躍した記録はない。インノチェンツォ自身も切り分け侍従として活動を始めた1575年に、小姓としての記録もある¹¹⁷。インノチェンツォがそれ以前から小姓として勤め、その間に切り分け侍従として才能を見込まれて、その後宮廷に採用された可能性があるだろう。

グラッツィーニ家には、1560年から1580年まで切り分け侍従を務めたオラーツィオのほか、1563年から宮廷の書記となったベルナルディーノがいる¹¹⁸。ベルナルディーノが宮廷給料簿に現れるのは1563年であるが、すでに1557年に駐スペイン大使ベルナルデット・ミネルベッティが送った書簡にベルナルディーノが書記として登場している¹¹⁹。グラッツィーニ一族には、彼ら以外に、書記の職に就

いていたトマーズ・グラッツィーニがいる¹²⁰。グラッツィーニ家は書記のベルナルディーノを通じて宮廷に知られていた一族であり、そのコネクションを通じて、技量をもっていたオラーツィオがリクルートされたと考えられる。しかしグラッツィーニ家は、オラーツィオを除けば、書記のベルナルディーノしか宮廷に入っていなかったため、とくにオラーツィオが事前に切り分け侍従として訓練を受けたわけではなく、手先の器用さを買われたのではないだろう。

最後のペーコリ家には、1603年から接待の切り分け侍従を務めたジョヴァンニのほかに、1660年と1666年に侍従として活動したベルナルドがいる¹²¹。ジョヴァンニの活動時期がベルナルドよりかなり早いことから、ジョヴァンニは自らの技量によってリクルートされたといえるだろう。

以上の同じ一族が宮廷内にいたかどうかを分析した結果、21人のうち12人は単独で宮廷に入っており、そのうちの9人はほかの役職にも就いていないものであり、切り分け侍従の技術を期待されて、フィレンツェの宮廷に雇用された可能性が高いと考えられる。残りの9人のうち、1年ずつしか切り分け侍従になっていないグアッツォーニ家の2人、同じ一族のメンバーが不明のコンティ家の1人を除くと、切り分け侍従が一族の中で最初に宮廷に入った、すなわち切り分け侍従としての技量を期待されてリクルートされた可能性が高い者（4人）、あるいは宮廷で何らかの訓練を受けた可能性がある者（2人）であった。したがって、21人中13人は宮廷人を輩出している有力な家からの出身ではなく、何らかのコネクションを通して、すでに技術あるいは素質（手先の器用さ）を持っている者を、即戦力として活躍できる切り分け侍従としてリクルートしたと考えられる。宮廷で何らかの訓練を受けた可能性のある者は2人しかおらず、組織的な訓練は行われていなかったと考えるのが妥当であろう。

おわりに

切り分け侍従は、宮廷職の中でもかなり特殊な職であった。「空中での切り分け」や食事の際のパフォーマンスを要求され、饗宴の際には衆人環視の中でそれを失敗することなく行わなければならない。

実際に切り分け侍従だったチェルヴィオは、貴族などが就く高位の職であるとしていたが、本人がそうでなかったことからわかるように、そしてフィレンツェの切り分け侍従たちが示すように、彼らの出自はそれほど高いものではなかった。宮廷職全体としてはかなり高い地位だが、実際に切り分け侍従になっている者は、他の侍従などの最高位の宮廷職と比較すると身分は低い。

食事監督官も、メニューなどを含め宮廷の食を一手に引き受ける職のため、知識が必要であり、専門性が高い役職であった。しかし単身で宮廷職に就くものの割合は、切り分け侍従と比べると低く、また一族で食事監督官を複数輩出している家もいくつか存在する。フィレンツェ有力市民層なども食事監督官となっており、身分は切り分け侍従より高い。

第3章のはじめに、切り分け侍従の報酬が徐々に低くなることを確認した。その理由として、17世紀になってフィレンツェの宮廷が洗練され、他の宮廷職に封建的称号の保持者やフィレンツェの有力

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

市民が増加し、そのために切り分け侍従の身分が相対的に低くなり、その給料が低下した可能性がある。切り分け侍従は、一種の技術職であった。そのために切り分け侍従の習慣が広まっているイタリアから、身分をあまり問わずに、ある程度その技術や素質を持った者が広く集められたのではないだろうか。

補遺：切り分け侍従一覧（役職に就いた年代順）

※ それぞれの情報をA～Fで記したが、不明な場合は書いていない。また16世紀中葉には宮廷給料簿が未整備であり、記録がない年もある。ここには記録にある限りに掲載した。

【1】 オラーツィオ・グラッツィーニOrazio Grazzini

- A) 就任年・期間：1559-60, 1562-64, 1574, 1579-80. 8年間
- B) 役職：切り分け侍従
- C) 称号：メッセル
- D) 報酬：15スクーディ
- E) 出身：フィレンツェ
- F) 備考：1591年3月30日に死亡。ベルナルディーノ・グラッツィーニが書記として活動（1563-1579）。また1666年に1年だけレオナルド・グラッツィーニが従者として活動している。

【2】 アントニオ・ズルロAntonio Zurlo

- A) 就任年・期間：1562, 1567-1569, 1571, 1574-1575. 7年間
- B) 役職：切り分け侍従
- C) 称号：メッセル
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：ナポリ

【3】 オッタヴィアーノ・コンティOttaviano Conti

- A) 就任年・期間：1569, 1571, 1574-75, 1577, 1580, 1584. 7年間
- B) 役職：切り分け侍従, 食事監督官（1579年）
- C) 称号：シニョール
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：不明

【4】 ルイージ・グアッツォーニLuigi Guazzoni

- A) 就任年・期間：1574. 1年間
- B) 役職：切り分け侍従, 小姓（1564年）
- C) 称号：記載なし
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：ローディ（ミラノ公国）
- F) 備考：コジモの引き立てあり。もう一人のグアッツォーニ家の切り分け侍従コジモの父であ

る可能性あり。

【5】 インノチェンツォ・バッチInnocenzo Bacci

- A) 就任年・期間：1575, 1580, 1583. 3年間
- B) 役職：切り分け侍従, 食事監督官 (1579年)
- C) 称号：シニョール
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：アレッツォ (トスカナ大公国)
- F) 備考：バッチ家では、彼の他にルドヴィコ・バッチが小姓 (1564年) となっている。

【6】 アンニバレ・デッラルメAnnibale dell'Arme

- A) 就任年・期間：1580, 1583-84, 1588. 4年間
- B) 役職：切り分け侍従, 小姓 (1575年)
- C) 称号：シニョール
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：ボローニャ (教皇領)
- F) 1575年に小姓となる。

【7】 ジョヴァンニ・サーリGiovanni Sali

- A) 就任年・期間：1584, 1588-1589, 1591-94. 7年間
- B) 役職：切り分け侍従
- C) 称号：シニョール・カヴァリエーレ (騎士)
- D) 報酬：13スクーディ
- E) 出身：不明
- F) 備考：1563年に「小姓の食事監督官」としてジョヴァンニ・デイ・ピエロ・サーリが存在。

【8】 シピオーネ・ルンゴScipione Lungo

- A) 就任年・期間：1588, 1591. 2年間
- B) 役職：接待部の切り分け侍従
- C) 称号：メッセル
- D) 報酬：14スクーディ
- E) 出身：不明

【9】 アントニオ・モンガッリAntonio Mongalli

- A) 就任年・期間：1588年, 1年間
- B) 役職：切り分け侍従
- C) 称号：記載なし
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：不明

【10】 オラーツィオ・サンボックッチOrazio Samboccucci

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

- A) 就任年・期間：1588-89. 2年間。
 B) 役職：切り分け侍従
 C) 称号：シニョール
 D) 報酬：16スクーディ
 E) 出身：不明
 F) 備考：1596-97年には「かつて大公の切り分け侍従だった」として支払いの記録あり¹²²。
- 【11】 ジョヴァンニ・デイ・グレゴリオ・ペーコリ Giovanni di Gregorio Pecori
 A) 就任年・期間：1588-89, 1592-1610, 1612-1620. 30年間
 B) 役職：接待部の切り分け侍従
 C) 称号：メッセル
 D) 報酬：14スクーディ
 E) 出身：不明
 F) 備考：1666年にベルナルド・ペーコリが侍従。
- 【12】 フランチェスコ・ブオナミーチ Francesco Buonamici
 A) 就任年・期間：1589, 1591, 1595. 3年間
 B) 役職：接待の切り分け侍従
 C) 称号：記載なし
 D) 報酬：10スクーディ
 E) 出身：ニコシア（キプロス）
 F) 備考：1600年には「かつて切り分け侍従だった」として宮廷給料簿に記載あり¹²³。
- 【13】 パンフィリオ・パンフィーリ Panfilio Panfilii
 A) 就任年・期間：1591-96. 6年間。
 B) 役職：切り分け侍従, フェルディナンド1世の小姓, 従者（1589年）, 侍従（1597-1601, 1618）
 C) 称号：シニョール
 D) 報酬：16スクーディ（1589年のみ15スクーディ）
 E) 出身：ローマ
 F) フェルディナンド1世の小姓だったことが分かっている。
- 【14】 ピエトロパオロ・タッデイ Pietropaolo Taddei
 A) 就任年・期間：1594-1596, 1598-1600. 6年間
 B) 役職：接待部の切り分け侍従, 侍従（1597年）
 C) 称号：メッセル
 D) 報酬：14スクーディ
 E) 出身：フィレンツェ
 F) 備考：ジスモンド・タッデイが1620年に書記, サルヴァトーレ・タッデイが1616年に礼拝堂

つき司祭になっている。

【15】 チェゼーリ・グアルティエーリ Ceseri Gualtieri

- A) 就任年・期間：1595-1606. 12年間
- B) 役職：接待部の切り分け侍従
- C) 称号：メッセル
- D) 報酬：14スクーディ
- E) 出身：ペルージャ（教皇領）

【16】 フランチェスコ・アッリーギ Francesco Arrighi

- A) 就任年・期間：1598-1603, 1605-1611, 1621, 1636. 14年間
- B) 役職：切り分け侍従, 侍従（1611年, 1613-1619年, 1623-1640年）, 食事監督官（1620年, 1622年, 1632年, 1635年）
- C) 称号：シニョール・カヴァリエーレ
- D) 報酬：16スクーディ
- E) 出身：フィレンツェ
- F) 備考：1640年10月24日死亡。アッリーギ家のその他の宮廷人として、アレッサンドロ・アッリーギ（礼拝堂つき司祭, 1561,1567年）, ジョヴァンニ・アッリーギ（1565-1595年, 従者, 食事監督官）カミッラ・アッリーギ（1565-1574年, 侍女）, コスタンツァ・アッリーギ（1574年, 侍女）, アレッサンドロ・アッリーギ（従者, 1574-1580年）がいる。

【17】 ファビオ・ラニエーリ Fabio Ranieri

- A) 就任年・期間：1606-1612. 7年間
- B) 役職：接待部の切り分け侍従
- C) 称号：メッセル
- D) 報酬：14スクーディ
- E) 出身：サッピオーネタ

【18】 コジモ・グアッツォーニ Cosimo Guazzoni

- A) 就任年・期間：1610-1611. 2年間
- B) 役職：切り分け侍従
- C) 称号：シニョール
- D) 報酬：12スクーディ
- E) 出身：ローディ
- F) 備考：前出のルイーダと親子の可能性あり。

【19】 ジョヴァン・バッティスタ・インコントリ Giovan Battista Incontri

- A) 就任年・期間：1610, 1617-1620. 5年間
- B) 役職：接待部の切り分け侍従, 従者（1620年）
- C) 称号：メッセル

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

- D) 報酬：14スクーディ
 E) 出身：ヴォルテッラ（トスカナ大公国）
 F) 備考：インコントリ家のその他の宮廷人として、ジョヴァン・バッティスタ・ディ・ゲラルド（1547年に宮廷人食堂の食事監督官）、アッティリオ（侍従、1610-1646年）、ボルツィア（侍女、アッティリオの娘、1610年）、マリア・ゴスタンツァ（役職不明、1621年）、アンナ・イザベッラ（役職不明、1621年、アッティリオの娘）、エリザベッタ（アッティリオの二番目の妻、役職不明、1633-1648年）、フェルディナンド（アッティリオの息子、従者、侍従、執事）がいる。

【20】 ジュリオ・フォデーリ Giulio Foderi

- A) 就任年・期間：1621-24. 4年間
 B) 役職：切り分け侍従、小姓
 C) 称号：シニョール
 D) 報酬：14スクーディ
 E) 出身：マントヴァ

【21】 レオニード・ガムッチ Leonido Gamucci

- A) 就任年・期間：1635. 1年間
 B) 役職：切り分け侍従、副食事監督官（1595年、1599年、1601-1607年、1609-1618年）、副家政監督官（1626-27年、1652年）
 C) 称号：メッセル
 D) 報酬：12スクーディ
 E) 出身：サン・ジミニャーノ（トスカナ大公国）

注

- 1 J-L・フランドラン／M・モンタナーリ（宮原信・北代美和子監訳）『食の歴史』、第1巻、藤原書店、2006年、pp. 14-17。
- 2 同上、p. 14。
- 3 同上、p. 17。
- 4 A. Capatti e M. Montanari, *La cucina italiana*, Roma-Bari, Laterza, 1999.
- 5 代表的な著作を以下にあげておく。Ken Albala, *The Banquet*, Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 2007, Giancarlo Malacarne, *Sulla mensa del principe*, Modena, Bulino, 2000, Claudio Paolini, *A tavola nel rinascimento*, Firenze, Polistampa, 2007, Marzio A. Romani, "Regalis coena: aspetti economici e sociali del pasto principesco (Italia settentrionale secoli XVI-XIX)", in S. Cavaciocchi (a cura di), *Alimentazione e nutrizione secc. XIII-XVIII*, Firenze, Le Monnier, 1997, pp. 719-740, Valerie Taylor, "Banquet plate and Renaissance culture: a day in the life", in *Renaissance Studies*, vol. 19, n. 5, 2005, pp. 621-633. また礼儀作法については、エリアスの著作が大きなインパクトを与えた。ノルベルト・エリアス（赤井慧爾・中村元保・吉田正勝訳）『文明化の過程』、法政大学出版局、1978年（N. Elias,

Über den Prozess der zivilisation : soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Bern, Francke Verlag, 1969) を参照。

- 6 ノルベルト・エリアス (波田節夫・中埜芳之・吉田正勝訳) 『宮廷社会』, 法政大学出版局, 1981年 (N. Elias, *Die höfische Gesellschaft*, Darmstadt und Neuwied, 1969)。
- 7 近世のイタリアの宮廷全般については, 拙稿「イタリアの宮廷社会」, 齊藤寛海・山辺規子・藤内哲也編『イタリア都市社会史入門』昭和堂, 2008年, pp. 244-262を参照。
- 8 M. Fantoni, *La corte del Granduca*, Roma, Bulzoni, 1994.
- 9 A. Bellinazzi e A. Contini (a cura di), *La corte di Toscana dai Medici ai Lorena*, Roma, Polistampa, 2002, S. Bertelli e R. Pasta (a cura di), *Vivere a Pitti. Una reggia dai Medici ai Savoia*, Firenze, Olschki, 2003.
- 10 ただしメディチ家の直系が絶えた後, ロートリンゲン家のトスカナ大公によって, 1750年に貴族の制度が作られることになる。その法令については, L. Cantini, *Legislazione Toscana*, Firenze, Stamperia Albizziniana, 1800-08, vol. 26, pp. 231-241を参照。
- 11 Cfr. Y. Kitada, "L'aristocrazia fiorentina nella corte medicea da Cosimo I a Ferdinando II", in *The Journal of Humanities (Meiji University)*, vol.15, 2009, pp. 51-85.
- 12 宮廷マニュアルについては第2章参照。
- 13 フィレンツェの宮廷役職者については, Kitada, "L'aristocrazia fiorentina nella corte medicea", cit., Id., "Manager of the Court Meal: The Scalco in the Court of Florence", 『明治大学教養論集』445号, 2009年, pp. 117-135を参照。
- 14 本論で利用した史料は以下のとおりである。Archivio di Stato di Firenze (以下 ASFと略), Depositeria Generale, filza 394bis (salarati del 1607-08), 395 (1622), 1517 (1603), 1520 (1611), 1523 (1622), 1524 (1626), 1527 (1631), 1529 (1639), 1531 (1656), 1532 (1658), 1538 (1666), Miscellanea medicea, filza 264, inserto 20, c, 10r-21v (ruolo del 1566 e del 1660), filza 30, inserto 19 (ruolo del 1618-26), Mediceo del Principato, filza 616, inserto 19, cc, 257v-295v (ruolo della casa 1567-70), filza 631, cc, 1v-2r (salarati 1558)。宮廷給料簿の全体像については, W. Kirkendale, *The Court Musicians in Florence*, Firenze, Olschki, 1993を参照。
- 15 ASF, Manoscritti, filza 321 (Arrolati della corte di Toscana dal 1540 sino al presente estratti da vari libri della Seren.ma)。
- 16 ただしパスタは存在している。クリストーフォロ・メッシブーゴは彼のレシピ集の中に, マカロニ料理を三種とさらに「ラザニユオーレまたはタリアテッレ」という料理を掲載している (Cristofaro di Messibugo, *Libro novo nel qual si'insegna a'far d'ogni sorti di vivanda*, Bologna, Forni, 2001, pp. 52-53, [Venezia, 1557])。
- 17 Malacarne, *Sulla mensa del principe*, cit., p. 59.
- 18 出版当時はウルビーノ公妃ルクレツィア・デステに仕えていたが, それ以前はアルフォンソ・デステに仕えていた。Cfr. Gio. Battista Rossetti, *Dello Scalco*, ristampa anastatica, Bologna, Forni, 1991 (Ferrara, Domenico Mammarello, 1584)。
- 19 Vittorio Lancellotti, *Lo scalco pratico*, presentazione di Giancarlo Roversi, ristampa anastatica, Bologna, Forni, 2003 (Roma, Corbelletti, 1627), pp. 35-36.
- 20 Albala, *The Banquet*, cit., p. 8.
- 21 たとえば, Lancellotti, *Lo scalco pratico*, cit., p. 42を参照。
- 22 *Ibid.*, p. 42.
- 23 たとえば, *Ibid.*, p. 43を参照。
- 24 サヴォイア家の宮廷については, 拙稿「近世トリノの宮廷 1560-1630年」, 『明治大学教養論集』, 428号, 2008年, pp. 33-55。

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

- 25 フィレンツェの宮廷役職について、詳しくは拙稿「16世紀のフィレンツェの宮廷」、『日伊文化研究』、43号、2005年、pp. 94-105を参照。
- 26 宮廷の芸術家や職人については、拙稿「史料にみる宮廷の中の芸術家たち。メディチ家の宮廷と芸術家の地位」、『西洋美術研究』、12号、2006年、pp. 139-148を参照。
- 27 フェラーラの宮廷では、芸術家や職人は宮廷のメンバーとはされていなかったようである。Cfr. L. Chiappini, *La corte estense alla metà del Cinquecento. I compendi di Cristoforo di Messibugo*, Ferrara, Berliguardo, 1984.
- 28 食事監督官について、詳しくは拙稿“Manager of the Court Meal”を参照。
- 29 Sigismondi, *Prattica cortigiana morale, et economica*, Ferrara, Vittorio Baldini, 1604, pp. 102-103, Francesco Liberati, *Il Perfetto maestro di casa*, Roma, Bernabò, p. 73. マーラカルネは、盗みが行われていたことはほぼ確実であるとしている (Malacarne, *Sulla mensa del principe*, cit., p. 23)。
- 30 *Ibid.*, p. 53
- 31 マントヴァの君主フランチェスコ2世は、自分とイザベッラ・デステとの結婚の祝いのために、ウルビーノのガイドバルド・ダ・モンテフェルトロ (妻はフランチェスコの妹エリザベッタ・ゴンザーガ) から有名なトロイアの歴史のタペストリーと銀器を借りたという (*Ibid.*, p. 55)。
- 32 *Ibid.*, p. 59.
- 33 *Ibid.*。ただし1498年に、ユリウス2世を客として迎えることになったウルビーノ公が、フランチェスコ2世とイザベッラに、タペストリーなどを貸してくれるよう頼むが、修理が必要で貸せるようなものはないとの返事をされたという。
- 34 *Ibid.*, p. 56 (F. Amedei, *Cronaca universale della città di Mantova*, ristampa, Mantova, 1955, vol. 2, p. 283)
- 35 Malacarne, *Sulla mensa del principe*, pp. 66-67.
- 36 *Ibid.*.
- 37 小姓とは、貴族や有力市民の子弟で、宮廷の中で様々な役職を経験しながら、宮廷作法や勉学、武術や馬術を学ぶものである。フィレンツェの宮廷の小姓については、Iolanda Protopara, “La paggeria: una sucuola per la giovane nobiltà”, in *Vivere a Pitti*, cit., pp. 27-44を参照。
- 38 F. Priscianese, *Del governo della corte d'un signore in Roma*, Città di Castello, Lapi, 1883 (Roma, 1543).
- 39 *Ibid.*, p. IX. 彼のヴァルキアて書簡が、*Prose fiorentine*, tomo IV, Firenze, Tartini e Fianchi, 1744に収められている。
- 40 Priscianese, *Del governo della corte*, p. X.
- 41 V. Cervio, *Il Trinciante con l'Aggiunta di Reale Fusoritto*, a cura di Emilio Faccioli, Firenze, 1979. 初版は、V. Cervio, *Il Trinciante, ampliato, et ridotto a perfettione dal cavaliere Reale Fusoritto di Narni Trinciante dell'Ill.mo et Rever.mo Signor Cardinal Farnese*, Venezia, gli Heredi di Francesco Tramezino, 1581である。ただし、私が使用したファッチヨリの校訂版は、*Il Trinciante, ampliato, et ridotto a perfettione dal cavalier Reale Fusoritto di Narni già Trinciante dell'Ill.mo et Rever.mo Signor Cardinal Farnese, et al presente dell'Illustrissimo Signor Cardinal Mont'alto. Con diverse aggiunte fatte dal Cavalier Reale, et dall'istesso in questa ultima Impressione, aggiuntovi nel fine un breve Dialogo detto il Maestro di Casa, per governo d'una Casa di qual si voglia Principe con li Officiali necessarij, utile et giovevole a ogni Cortigiano*, Roma, Giulio Burchioni, 1593に基づいている。
- 42 E. Faccioli, “Nota bibliografica”, in Cervio, *Il trinciante*, cit., p. 23.
- 43 *Ibid.*.
- 44 *Ibid.*.
- 45 Sigismondi, *Prattica cortigiana* cit.
- 46 Liberati, *Il Perfetto maestro di casa*, cit..

- 47 第5章「さまざまな切り分け侍従の意見がどれほど異なっているか、切り分けるためにフォークとナイフをどのように使うべきか」において、チェルヴィオはまずフランスとドイツの「偉大な君主たちの切り分け侍従たち」について語り、その後スペインとナポリについても言及している。Cervio, *Il trinciante*, cit., pp. 36-37.
- 48 “Però a me non pare cosa onesta che si debbia chiamare trincianti certe gentaglie, le quali io ho visto molte volte in Roma, Venezia, Bologna, Fiorenza e particolarmente quasi per tutta la Lombardia, nelle case de gentiluomini, così nelle cene ordinarie come nei grandi conviti, quali nell'ora del mangiare si pongono una salvietta innanzi sotto la cintura in foggia di grembiali, rivoltandosi le maniche indietro sino al gombito, come si volessero fare la beccaria; poi alla credenza con una gran forcina imbroccano un cappone overo un gran pezzo di carne, la quale pongono poi sopra un gran tagliero di legno, e con un gran coltello di quello ne faranno la notomia, tagliando ogni cosa a traverso senza alcuna considerazione, ponendo poi di quella così tagliata sopra molti tondi, quali pongono poi nel mezo della tavola;”. *Ibid.*, p. 34.
- 49 *Ibid.*
- 50 Claudio Benporat, *Cucina e convivialità italiana nel Cinquecento*, Firenze, Olschki, 2007, p. 48.
- 51 食事監督官についてのマニュアルを書いたチャーザレ・エヴィタスカンダロは、七面鳥のような重いものはおいても仕方ないとしている (*Ibid.*, p. 48)。
- 52 Priscianese, *Del governo della corte*, cit., p. 75.
- 53 Sigismondi, *Prattica cortigiana*, cit., p. 84, Cervio, *Il trinciante*, cit., p. 11.
- 54 Liberati, *Il perfetto maestro*, cit., p. 48.
- 55 すなわち、最上級の貴族ではなく、そのすぐ下の階層である (gentiluomini della classe superiore, *Ibid.*)。リベラーティは主人が死んだ時にナイフや塩入れ、ナブキンを盗んでいく役職者がいることを記しながら、その第一の例として食事監督官、第二の例としてが切り分け侍従をあげている (Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, versione 1668, p. 19)。
- 56 Sigismondi, *Prattica cortigiana*, cit., p. 26.
- 57 *Ibid.*, p. 82.
- 58 Cervio, *Il trinciante*, cit., p. 30.
- 59 *Ibid.*, p. 32.
- 60 *Ibid.*, p. 33.
- 61 *Ibid.*
- 62 “Dico adunque che fa bisogno sia nato di onorevole famiglia, perché a chi vuol servire alla persona di qualche gran signore giova molto l'esser nato nobile, o almeno bisogna essere benissimo creato, perché un uomo che sia modesto e dotato di buone creanze sarà sempre tenuto conto di lui tra ogni sorte di persone”. *Ibid.*, p. 32
- 63 *Ibid.*, p. 32.
- 64 *Ibid.*, p. 31.
- 65 Malacarne, *Sulla mensa del principe*, cit., p. 34.
- 66 「スペインとナポリには、この仕事に就く十分な人々がいる…」 (“In Spagna e in Napoli, dove sono uomini sufficiente in questa professione…”)。Cervio, *Il trinciante*, cit., p. 37.
- 67 *Ibid.*, p. 35.
- 68 ASF, Manoscritti, f. 321, cc. 365-373 (1610).
- 69 Cfr. Kitada, “L'aristocrazia fiorentina nella corte medicea”, cit., pp. 51-85.
- 70 オラーツィオ・グラッツィーニが最初の切り分け侍従である (ASF, Manoscritti, filza 321, c. 72)。

イタリアの宮廷における食文化：近世フィレンツェの宮廷における切り分け侍従

- 71 フィレンツェの宮廷では「接待部」という名称はあまり使われないが、マントヴァの宮廷には、「接待部foresteria」という部局があり、細かな規則があった。客からプレゼントや心づけをもらうこと厳禁で、破った場合は、職を失うだけでなく、公の決める罰があった。また密告には公からの褒賞がでたという (Malacarne, *Sulla mensa del principe*, pp. 21-22)。
- 72 30年間勤めたのはジョヴァンニ・ペーコリ Giovanni Pecori である (ASF, Manoscritti, filza 321, c. 31, 45, 78, 230, 237, 242, 257, 266, 275, 282, 289, 294, 299, 302, 305, 311, 320, 324, 327, 332, 340, 344, 349, 355, 359, 371, 393, 399, 411, 419, 426, 434, 441, 447, 450, 458, 462, 469, 473)。ただし確実に切り分け侍従とはいえない期間 (宮廷給料簿に役職名の記載がない) がある (1610年から1619年)。また宮廷給料簿に記載されていない期間もあると考えられる。
- 73 サント・ステファノ騎士団の入団記録については、Gino Guarnieri, *L'Ordine di Santo Stefano nella sua organizzazione interna*, vol. 4, Elenchi di Cavalieri appartenuti all'Ordine con riferimenti cronologici, di patria, di titolo, di vestizione d'Abito (1562-1859), Pisa, Giardini, 1966を参照。サント・ステファノ騎士団については、F. Angiolini, *I cavalieri e il principe. L'Ordine di Santo Stefano e la società toscana in età moderna*, Firenze, Edifir, 1996を参照。
- 74 フランチェスコ・アッリーギについては、ASF, Manoscritti, filza 321, c. 304, 306, 311, 317, 323, 328, 332, 341, 344, 349, 356, 361, 371, 389, 396を、ピエトロパオロ・タッデイについては、Ibid., c. 284, 290, 294, 304, 307, 313を参照。
- 75 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 284, 290, 294, 304, 307, 313。
- 76 アッリーギ家については、C. Sebregondi (a cura di), *Repertorio delle famiglie patrizie e nobile fiorentine*, Firenze, fasc. II e III, 1951を参照。
- 77 48人議会の議員については、Domenico Maria Manni, *Il senato fiorentino*, Bologna, Forni, 1975 (Firenze, Per lo Stecchi e il Pagani, 1771) を参照。
- 78 Cfr. Kitada, "L'aristocrazia fiorentina nella corte medicea", cit., p. 62。
- 79 ASF, Manoscritti, filza 321, cc. 12, 201, 214, 221, 226。
- 80 Ibid., c. 371, 438, 441, 446, 451, 478。
- 81 Ibid., c. 284, 313, 397, 573。
- 82 G. Caciagli, *I feudi medicei*, Pisa, Pacini, 1980, p. 173。
- 83 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 226, 366, 390, 393, 399, 410, 419, 425, 433, 441, 445, 452, 463, 468, 474, 498, 502, 507, 510, 516, 521, 524, 533, 537, 541, 569, 545, 548, 552, 556, 560, 563, 567, 585, 590, 593, 601, 611。
- 84 Ibid., c. 571, 551, 602, 674, 558, 560, 564, 567, 583, 585, 591, 593, 599, 611, 614, 618, 622 (侍従), 543, 545, 548 (従者), 673, 631, 648, 650, 654, 657, 660, 663, 665, 667, 669, 671, 679, 698, 701, 703, 711, 714, 716, 719, 729, 722, 724, 7226, 633, 640, 742, 744, 746, 748, 750, 753 (執事)。
- 85 Ibid., c. 182, 186, 197, ASF, Mediceo del Principato, filza 616, inserto 19, c. 295v。
- 86 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 929。
- 87 Ibid., c. 89, 224, 229, 231, 233, ASF, Miscellanea medicea, filza 264, inserto 20, c. 18r。
- 88 ASF, Miscellanea medicea, filza 29, inserto 18, c. 2v。
- 89 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 258, 265, 276, 283, 291, 293 (切り分け侍従), 248 (従者), 300, 302, 308, 312, 317, Miscellanea medicea, filza 30, inserto 9, c. 2v (侍従)。
- 90 ジョヴァンニ・バッティスタ・パンフィーリがインノケンティウス10世として教皇となっている (在位1644-1655年)。
- 91 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 292-293, 297, 303, 305, 312, 320, 324, 328, 332, 340, 344。
- 92 Ibid., c. 2, 3, 21, 35, 110, 140, 461, 463, 467, 472。
- 93 コジモ1世は、「私がひきたてた者 mio creato」として彼に言及している (ASF, Mediceo del

- Principato, filza 238, c. 120)。
- 94 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 198, 402, 413, 417, 426, 436, 442, 448, 459, 469, 475, 506, 511, 514, 517, 522, 526, 530, 535, 538, 542, 573, 546, 552, 558, 561, 565.
- 95 Ibid., c. 550.
- 96 Ibid., c. 298.
- 97 副食事監督官として現れるのは, Ibid., c. 290, 308, 320, 327, 387, 402。副家政監督官として登場するのは, Ibid., c. 503, 507。
- 98 ASF, filza 321, c. 231, 235, 242, 258, 265, 274, 281.
- 99 Ibid., c. 166.
- 100 むろん、 宮廷役職者以外のところで何らかの接点があるからこそリクルートされるのであるが、 その家には他に宮廷役職者がいないにもかかわらず、 切り分け侍従として単身宮廷に入ったということは、 ポストがないために切り分け侍従に割り当てられたのではなく、 切り分け侍従としての技量を見込まれて、 リクルートされた可能性が高いと考える。
- 101 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 77, 81.
- 102 Ibid., c. 371, 391.
- 103 Ibid., c. 18.
- 104 ASF, Pratica segreta, filza 187, c. 58v.
- 105 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 33.
- 106 アッティリオについては第2節を参照。ポルツィアについては, Ibid, c. 376.
- 107 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 495.
- 108 Ibid., c. 522, 533, 545, 563, 577, 582, 599, 606, 611, 615, 619, 623.
- 109 Ibid., c. 162, ASF, Mediceo del Principato, filza 616, inserto 19, c. 296r.
- 110 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 175, 78, 177, 182, 186, 190, 198, 206, 217, 222, 227, 89, 236, 244, 260, 268, 276, 284, 291, Mediceo del Principato, filza 616, inserto 19, c. 295v.
- 111 Ibid., c. 298r, ASF, Manoscritti, filza 321, c. 176, 180, 183, 187, 191.
- 112 Ibid., c. 191.
- 113 Ibid., c. 162, 192, 199, 207, 214, 223, Mediceo del Principato, filza 616, inserto 19, c. 296r.
- 114 ASF, Miscellanea medicea, filza 29, inserto 18, c. 2v.
- 115 ASF, Manoscritti, filza 321, c. 23, 478.
- 116 Ibid., c. 76.
- 117 Ibid., c. 928.
- 118 Ibid., c. 74, 79, 175, 178, 182, 186, 190, 198, 215, 222. 書記については, F. Angiolini, "Dai segretari alle «segreterie»: uomini ed apparati di governo nella Toscana medicea", in *Società e storia*, vol. 58, 1992, pp. 701-720. G. Pansini, "Le segreterie nel principato mediceo", in *Carteggio universale di Cosimo I de' Medici*, Firenze, Giunta, I(1982), pp. IX-XLIXを参照。
- 119 ASF, Mediceo del Principato, filza 201, c. 358.
- 120 ASF, Mediceo del Principato, filza 211, c. 59.
- 121 ジョヴァンニについては, ASF, Manoscritti, filza 321, c. 31, 45, 230, 237, 242, 257, 282, 289, 294, 299, 302, 305, 311, 320, 324, 327, 332, 340, 344, 349, 359, 371, 393, 399, 411, 419, 426, 434, 441, 447, 450, 458, 462, 469, 473を参照。ベルナルドについては, ASF, Miscellanea medicea, filza 264, inserto 20, c. 14v, Manoscritti, filza 321, c. 692を参照。
- 122 ASF, Manoscritti, filza 321, cc. 296-297. 未払いの給料の支払いであろう。
- 123 Ibid., c. 309.