

ドーデ作『法王のラバ』とシャトーヌフ・デュ・パップ

吉田 正明

「あの男に気をつけろ！ 7年間足げりを企んでいた法王のラバみたいなやつだぞ」
«Cet homme-là! Méfiez-vous!... il est comme la mule du pape, qui garde sept ans son coup de pied.»というプロヴァンス地方の古い諺の由来を物語る、ドーデの短編集『風車小屋便り』に収められた『法王のラバ』*La Mule du pape* は、14世紀に法王庁が置かれていた頃の南フランスのアヴィニョンが舞台となっている。ボニファスと呼ばれる善良な老法王に可愛がられていたラバが、ずる賢くいたずら好きなティステ・ヴェデーヌという飼育係の男の子にされた酷い仕打ちを忘れずに、その恨みを7年後にはらすという物語である。

14世紀初頭、有能だが傲岸と言われた当時のローマ法王ボニファティウス8世と犬猿の仲だったフランスの美男王フィリップ4世は、高齢で結石という持病持ちだった法王を傷めつけて憤死させると、ローマ枢機卿会議を牛耳り、強引に法王庁をローマからアヴィニョンに移してしまう。そして、ボルドーの大司教で、南フランス出身のベルトラン・ドゥ・ゴートを新しく法王に据え、クレメンス5世(在位1305~14)と名のらせたのである。以後1377年まで、7人の法王がここに居を構えることになり、ローマの歴史家たちはこの72年間を「第二のバビロン幽囚」と呼び交わし嘆くこととなる。

紀元前6世紀頃には、すでにフェニキア人たちがローヌ河の河口にブドウ畑を作り、河をさかのぼってワインをアヴィニョンあたりにもたらしていたというから、もともとアヴィニョン一帯はフランスワインの最も古い産地の一つだった。そこへボルドーからやって来た大司教が法王になったのである。アヴィニョンの人々のワイン熱はいやが上にも高まり、法王もこれにはご満悦だったに違いない。クレメンス5世から数えて4人目の法王になったクレメンス6世は、派手好きの浪費家で、それまではただの冷たい石造りの宮殿であった法王庁の内部を、贅沢に飾りたて、自分の寝室の壁には葡萄の房をあしらった装飾を施して喜んでいた。また、このクレメンス6世は、アヴィニョンからローヌ河を17キロほどさかのぼったあたりに、夏を過ごす別荘を建て、自ら鋤を手に、葡萄畑を作って見事なワイン作りを始めたのである。この法王の別荘のことをシャトーヌフ・デュ・パップ *Châteauneuf-du-Pape* といい、葡萄畑にも、またそこで産出されるワインにも同じ名がついた。何しろ贅沢で、口がこ

え、おまけに養生にも気をつけていた法王である。作るワインは味と香り、そして酔い心地も上々で、健康にもよいという、なかなか欲張ったものでなければならなかった。

このブドウは見事な色を出すために、このブドウはよい香のために、そしてまたこのブドウはこくを出すために、こっちのブドウはじっくりと熟成させ薬効を強めるために、と、あれやこれやの目的でブドウを選び、しかもその配合率に知恵を絞って味も上々のものに、と苦心した結果、シャトーヌフ・デュ・パップのワインは13種類ものブドウでブレンドされ、しかも神の永遠を讃えるにふさわしく、長い間かかって熟成するタイプになったというわけである。

ドーデの『法王のラバ』では、ボニファスという架空の名前が使われているが、このクレメンス6世がその主なモデルであったことはほぼ間違いなからう。ナポレオンを皮肉ったというベランジェ作のシャンソン『イヴトーの王』とも比較されるくらい、ボニファスは善良で皆から愛された法王として描かれている。

なかでも一人、ボニファスと呼ばれる老法王があった。ああ、その没するや、アヴィニオンではこの法王のために、どれほど多くの涙が注がれたことか！至って親切で柔和な君主だった！らばの上からにこやかに笑いかける！（中略）正しくイヴトーの法王、もっともプロヴァンスのイヴトーだが、笑顔のうちにどことなく品があり、三角帽子に一本のマヨラナを差し、ジャンヌトン（補注：王に綿の帽子を冠らせた愛妾）は影もない。この善良な法王に、今までに知られた唯一のジャンヌトンといえば、そのぶどう園 — アヴィニオンから三里、シャトーヌフのミルト林にある彼が手づくりの小さなぶどう園だ。（桜田佐訳）

このように法王が何よりも愛でたのは、かわいがっていたラバと、自ら手作りの葡萄酒、シャトーヌフ・デュ・パップであったのである。

毎日曜日、夕拝式がすむと、この立派な御方はそこへごきげんを伺いに行く。らばを傍らに、日向にすわり、枢機官たちが周囲の切株にくつろぐと、法王はここでできたぶどう酒のせんを抜かせる。— ルビー色のこの見ごとなぶどう酒は、以後法王のシャトーヌフといわれるようになった。法王は愛しげな面持ちでぶどう園をながめながら、ちびりちびりと味わう。やがて、びんが空になり日が暮れると、一同を引具し、楽しそうに町に帰るのだった。（桜田佐訳）

法王さまのワインというだけあって、これは庶民が日常的に飲むにはいささか高級なワインであった。ドーデの『アルルの女』にもこのワインのことが言及されているが、地主たちの守護神である聖エロワの祭日のような特別な日でなければ、皆が口にするこのできない銘酒だったのである。

現在ではもう、かつてのように法王の処方に忠実に従って 13 種類のブドウを使うことはなく、それぞれの作り手が 5～6 種類のブドウを独自にブレンドして作ることが多いようであるが、相変わらずシャトーヌフ・デュ・パップは、強くて、たくましく、こくがあり、それでいて洗練され、香辛料を思わせる特有のブーケをもち、ルビー色のローブを身にまとった法王の名に違わぬ銘酒であることに変わりない。最低 5 年から 7 年寝かせたものを飲むのがよいとされている。

(追記)

当時研究室主任教授をされていた杉山毅先生と原野昇先生の英断で、院生の業績作りを視野に入れた広大フランス文学研究会が創立されたのは、私が文部省の海外学生交流制度によるフランス留学から帰国して間もない頃のことであった。当初は修論を基に研究会で発表した論考を載せるということだったと記憶している。私はさっそく第 2 号、第 3 号に続けて拙論を掲載してもらったのだが、思い起こせばこの 2 本の論文のおかげで現在勤務している信州大学に就職できたといっても過言ではない。さらに言えば、第 6 号に書かせてもらった論文のおかげで信大の助手から助教授に昇進することもできたのである。

現在私が代表を務めているシャンソン研究会においても、一昨年からは研究誌『シャンソン・フランセーズ研究』を刊行し始めたのだが、実際に携わってみて、その作業がどれほど大変なことかを痛感した次第である。広大『フランス文学研究』が 30 年間休むことなく会員の努力により刊行され続けていることに、感謝と敬意を表するものである。