

太陽王といちじく

いつの頃からか、ここフランスにもいわゆる「健康ブーム」が到来し、料理に使われる野菜の量はレストランや家庭でも増えたようです。もともと農業国であるフランスの野菜や果物の味は濃くおいしいし、種類も多く「恵まれているなあ」と思うのですが、野菜消費量が増えたと思われる最近でも、食事の際「何でこんなに野菜が少ないのかねえ」と思うことが私にはしばしばあります。ならば昔のフランス人はどのような食生活をおくっていたのでしょうか、肉ばかりで野菜や果物なんてほとんど入っていない食事ばかりだったのかしら、と思いきや、とある文献に「ルイ14世は、肉は少しかじるだけで残し、何よりもスープ、サラダ、そして果物を好んだ」との記述を発見しました。

ルイ14世には「肉を貪り食っていそうな人」というような偏見を抱いていた私は驚き、ほかでも情報を探すと、「自分の食べたい野菜や果物を食卓に出せるように、有能な園芸家ジャン＝バティスト・ド・ラ・カンティニを雇い菜園を作らせた」とのこと。「太陽王」と呼ばれ、当時、権力をほしいままにしていたルイ14世のつくった菜園は、9ヘクタールもの広さがあります。それが今でもほぼ当時の形のまま残されているとのことなので、少しでも当時にタイムスリップできるかとヴェルサイユ宮殿の隣にあるその菜園を訪れてみました。



王の菜園

私が訪れたのは夏休みでした。まず道に迷い、ヴェルサイユ宮殿そのものにたどり着いてしまうと、そこには人・人・人。インフォメーションセンターで「ポタジェ・デュ・ロワ POTAGER DU ROI(王の菜園)はどこですか」ときくのにもかなり待たされ、暑い中、早くもぐったりしてしまいましたが、ちょっと歩いて菜園に到着するととても静か、そこには人などほとんどいませんでした。「ここってみんなそんなに興味ないところなのかなあ」と思いながら入場券を購入しようと思っていると、受付(というか簡易テーブルがあるだけ)のおじさんも「わ、人が来た」というような驚いた反応。しかし無愛想というわけではなく親切な方でした。頼めば土日にはガイドがついて案内してくれるようでしたが、この日は残念ながら平日だったので自分なりに見学してみました(団体だと平日でもガイドを頼めるようで、この日も団体客がガイド付きで見学していました)。

菜園に入ってすぐに見える銅像はルイ14世のものではなく、ルイ14世の意向に従ってこの菜園を造ったジャン＝バティスト・ド・ラ・カンティニのもので、この人は元々法律家でしたが、イタリアを旅行した際にイタリア庭園の魅力に取り付かれ、その後、園芸を深く学ぶこととなります。元々才能があったのでしょうか、色々なところで庭師としての名を上げ、その名はルイ14世の耳にも入りました。王の食べたい野菜や果物を、食べたい時期に収穫できる菜園を造ることを任されたラ・カンティニは、あらゆる技術



を駆使し(小規模の温室栽培や厩肥を使用等)、菜園を造り上げました。

そこではそんな時代から冬にアスパラガスやイチゴを食べることができたようです。ラ・カンティニはこの成功により、農学者の第一人者として後世に名を残し、1687年にはルイ14世により貴族の位が与えられました。

9ヘクタールの菜園は噴水を中心にきっちりと区画されており、当時では珍しい温室の跡(今は使われてない)や、ルイ14世がもっとも好んだ果物といわれるイチジク園の跡(こちらも今はイチジクは育てられていない)など、当時の雰囲気を残すものや、今現在も野菜や果物が育てられている区画(菜園のほとんど)などで構成されています。

こちらの菜園は現在、国立庭園高等学校 l'Ecole nationale superieure du paysage が菜園の管理と栽培を行っており、学校の生徒が作っている畑や学校が品種改良研究を行っている畑のある区画もありました。菜園ができた当時から形をある程度保って栽培されている作物、現在研究・開発されている作物をあわせ、ここで栽培されている野菜は約50種類、果物は約300種類にのびります。

(辻調理師学校のホームページより抜粋)